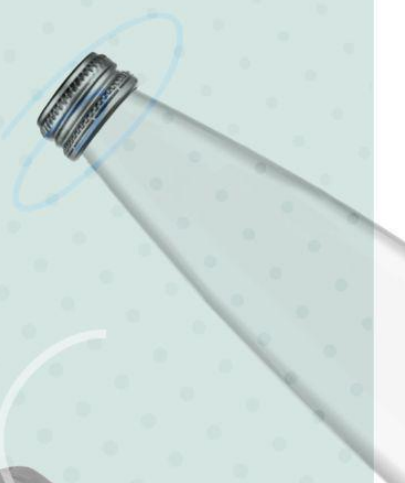


Aliar a segurança à sustentabilidade nas embalagens alimentares

SUMÁRIO EXECUTIVO
– OUTUBRO DE 2022



#GET
BACK

#We
Choose
reuse

ZERO
WASTE
EUROPE

TOXIC-FREE
FOOD
PACKAGING

Ficha técnica

Autores

Dorota Napierska, responsável pelas políticas de consumo e produção sem substâncias tóxicas, Zero Waste Europe

Revisores

Larissa Copello, responsável por campanhas de consumo e produção, Zero Waste Europe

Joan Marc Simon, diretor-executivo, Zero Waste Europe

Editora

Theresa Bonnici, responsável pela comunicação, Zero Waste Europe

Design e paginação

Theresa Bonnici, responsável pela comunicação, Zero Waste Europe

Blush Design Agency

A elaboração deste sumário executivo também contou com o contributo de Florian Suter e Justin Boucher (Food Packaging Forum Foundation), Pelle Moos (BEUC – the European Consumer Organisation), Jonatan Kleimark e Sidsel Dyekjaer (ChemSec).

Parceiros de projeto



A Zero Waste Europe é a rede europeia de comunidades, líderes locais, especialistas e agentes de mudança que trabalha em prol da eliminação dos resíduos existentes na nossa sociedade. Esta organização defende o recurso a sistemas sustentáveis e a mudança da nossa relação com os recursos a fim de acelerar uma transição justa em direção ao desperdício zero para benefício das pessoas e do planeta.



A campanha «Toxic-Free Food Packaging» [embalagens alimentares isentas de substâncias tóxicas] resulta de uma colaboração entre a Zero Waste Europe e outras ONG com vista à promoção de um ambiente isento de substâncias tóxicas, no qual ninguém se deveria ter de preocupar com a presença de substâncias químicas prejudiciais à saúde nos produtos que entram em contacto com os alimentos que ingerimos.



A Zero Waste Europe conta com a preciosa ajuda financeira da União Europeia. A Zero Waste Europe é a única responsável pelo conteúdo deste material, que não reflete necessariamente a opinião do financiador supramencionado. Não se pode responsabilizar o financiador por qualquer utilização que se poderá fazer das informações contidas no presente documento.

A sociedade está a envidar esforços no sentido de reduzir os resíduos, especialmente as embalagens alimentares. São cada vez mais os consumidores que exigem embalagens de produtos sustentáveis e amigas do ambiente e que reconhecem a importância de se prolongar a vida útil das embalagens através da reutilização. Três quartos da população mundial são da opinião que se deve proibir o plástico de utilização única o mais depressa possível, e quase dois terços dos consumidores de todo o mundo demonstram interesse em recorrer a embalagens recarregáveis. Tanto estes factos como a pressão crescente dos decisores políticos no sentido de acelerar o progresso em direção a uma economia circular estão a obrigar a indústria a responder às exigências emergentes. Por conseguinte, estão a desenvolver-se soluções reutilizáveis, recicláveis e com materiais alternativos (principalmente sem plástico).

Contudo, nas considerações e nos debates sobre a sustentabilidade das embalagens, o tema fundamental da segurança química é, muitas vezes, minimizado ou até mesmo ignorado. Infelizmente, a abordagem regulamentar atual não garante a segurança das embalagens alimentares e de outros materiais em contacto com alimentos. **Hoje em dia, há centenas de substâncias nocivas presentes nas embalagens alimentares e noutros artigos em contacto com alimentos que podem entrar no nosso organismo por lixiviação ou migração para os alimentos, o que pode afetar a longo prazo a saúde das pessoas, nomeadamente os sistemas reprodutivo, imunitário e nervoso.** Isto representa uma ameaça significativa para a saúde pública e para as populações vulneráveis, como as crianças e grávidas, que estão particularmente em risco.

Muitas destas substâncias químicas estão presentes nas embalagens de utilização única e em utensílios de mesa habitualmente utilizados – especialmente nos de plástico, papel e cartão –, que contêm diversos aditivos que visam conferir funcionalidade, tais como plastificantes e agentes antigordura. Igualmente preocupante é o facto de **apenas se ter avaliado devidamente o impacto para a saúde de um pequeno conjunto de substâncias químicas presentes nas embalagens alimentares ou em artigos em contacto com alimentos.**

As substâncias químicas tóxicas das embalagens alimentares e dos artigos em contacto com alimentos acarretam vários riscos para as empresas: desde potenciais multas por não conformidade e recolhas de produtos após a realização de análises mais minuciosas até à perda de confiança e satisfação dos clientes. A utilização de substâncias não testadas ou submetidas a testes pouco exaustivos gera também grandes incertezas devido ao aumento dos estudos sobre substâncias químicas que se poderão tornar motivos de preocupação a curto prazo e, por conseguinte, ao aumento dos pedidos de implementação mais rápida de interdições. Desta forma, a prevenção através da eliminação proativa das substâncias químicas perigosas e da escolha de materiais mais seguros pode reduzir o risco para a indústria associado ao elevado

grau de incerteza atual e ao aumento dos encargos regulamentares que podem comprometer as atividades empresariais.

A redução da exposição a substâncias químicas nocivas contribui para a prevenção de doenças crónicas associadas na população humana, incluindo a prevenção da obesidade e infertilidade. É também necessário tomar medidas urgentes para melhorar a regulamentação das embalagens alimentares devido à aceleração da transição para uma economia mais circular no seio da UE. A reciclagem de resíduos de embalagens para produzir novos materiais em contacto com alimentos apresenta desafios particulares, dado poder aumentar as eventuais fontes de contaminação e a quantidade de substâncias químicas passíveis de migrar das embalagens para os alimentos. **Como tal, devem eliminar-se as substâncias químicas perigosas desde o início**, na fase de conceção dos produtos primários, para que o material resultante da reciclagem (ou compostagem) da embalagem seja seguro. Como a descontaminação está associada a riscos e custos inferiores, o facto de as embalagens estarem isentas de substâncias químicas nocivas também poderá promover o investimento das empresas em reciclagem de circuito fechado de alta qualidade.

Em última instância, cabe aos legisladores e às empresas produtoras garantir que não ficamos expostos a substâncias químicas tóxicas. Apesar de ainda não se ter concluído a revisão da legislação da UE relativa à presença de substâncias químicas nos materiais em contacto com alimentos, **as empresas já podem optar por começar a retirar as substâncias químicas tóxicas dos seus produtos**, mesmo que esta oportunidade coloque vários desafios, tais como a necessidade de escolher substâncias químicas e materiais seguros na ausência de orientações oficiais e a dificuldade em obter informação de apoio adequada ao longo de toda a cadeia de abastecimento. Felizmente, há bases de dados e ferramentas, como o [UP Scorecard](#), que podem ajudar a avaliar o impacto na saúde humana e no ambiente das embalagens alimentares e dos utensílios para restauração que costumamos escolher.

Os termos «segurança» e «sustentabilidade» estão intimamente relacionados: para que as embalagens alimentares sejam verdadeiramente sustentáveis, têm de ser seguras tanto para a saúde humana como para a saúde ambiental. A Zero Waste Europe insta à utilização de produtos (incluindo de embalagens alimentares) reutilizáveis e isentos de substâncias químicas nocivas. Além disso, se as embalagens forem mais seguras e sustentáveis, a confiança dos consumidores e a reputação das marcas das empresas sairão reforçadas.

Este sumário tem como objetivo:

- (1) fazer com que as empresas conheçam melhor os problemas sanitários e ambientais associados à presença de substâncias químicas perigosas nos

materiais em contacto com alimentos (com especial destaque para as embalagens alimentares);

- (2) salientar a oportunidade que as empresas têm de adotar práticas de economia circular com recurso a materiais reutilizáveis e isentos de substâncias tóxicas que salvaguardam a saúde humana.

Principais mensagens e recomendações

- As embalagens alimentares e os utensílios para restauração que costumamos utilizar apenas são sustentáveis se não contiverem substâncias tóxicas.
- A legislação da UE deveria proibir imediatamente as substâncias químicas mais perigosas e garantir que é seguro utilizar, reutilizar e reciclar embalagens e outros artigos em contacto com alimentos. Por norma, nem sequer se deveriam produzir nem comercializar produtos que não se podem utilizar, reutilizar e reciclar no final da sua vida útil de forma segura.
- A eliminação de substâncias químicas tóxicas de embalagens alimentares e de outros materiais em contacto com alimentos não só protegerá a saúde humana e ambiental, como também pode gerar confiança junto dos investidores, retalhistas e consumidores e promover a confiança na marca.
- O facto de as embalagens serem reutilizáveis é fundamental para a sua sustentabilidade, e é esta característica que as torna verdadeiras facilitadoras da economia circular.
- Os fabricantes já podem introduzir soluções inovadoras e/ou aumentar as soluções de embalagem mais seguras que já existem, por exemplo, ao evitarem colas e tintas tóxicas e ao utilizarem materiais inertes para opções reutilizáveis.
- É possível utilizar no imediato as ferramentas, como o UP Scorecard, a fim de suportar as estratégias de tomada de decisões relativas a embalagens e o diálogo com os fornecedores.

É possível consultar o documento informativo integral aqui.