

LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS EN ENVASES DE ALIMENTOS: RECOMENDACIONES DE POLÍTICA PARA PROTEGER LA SALUD

En todo el mundo se utilizan 12.000 sustancias químicas en contacto con los alimentos (QCA) que se usan en la fabricación del Material en Contacto con los Alimentos (MCA), es decir, los productos que entran en contacto con alimentos, como envases, contenedores para almacenamiento, y los equipos de las fábricas. Muchos de los QCA que migran o se filtran desde los envases a los alimentos y bebidas que se encuentran en su interior pueden causar daños a la salud humana. Investigaciones demuestran que grandes porciones de la población probablemente está expuesta a estas sustancias químicas como resultado de aquellas que migran desde los envases. Sin embargo, las normativas para garantizar la seguridad de los QCA y los análisis de su toxicidad son en gran medida insuficientes en todo el mundo.

Aunque el alcance total de las amenazas que suponen las sustancias químicas de los envases alimentarios sigue siendo en gran medida desconocido, en marzo de 2020, 33 científicos de renombre expresaron una gran preocupación al publicar [una declaración de consenso sobre los impactos que tienen las sustancias químicas en contacto con los alimentos en la salud humana](#). Afirmaron que en los envases de los alimentos se utilizan muchas sustancias químicas que se sabe que son peligrosas para la salud humana y que es probable que existan muchos más peligros, pero que no se están evaluando adecuadamente debido a la falta de regulación. Basándose en esta declaración, las organizaciones de la sociedad civil y de interés público publicaron una [Declaración de Preocupación](#) firmado por más de 200 organizaciones a través el mundo pidiendo a los responsables de la toma de decisiones que actúen con firmeza.

Las autoridades regulatorias del mundo tienen que actuar para asegurar que todos los envases de alimentos sean seguros, tanto para su uso como para su reutilización y reciclaje. En particular, la normativa sobre los materiales en contacto con los alimentos debe:

- Establecer fuertes protocolos de evaluación de riesgo para todos los materiales en contacto con los alimentos, utilizando los mejores método
- Exigir la evaluación de los peligros para la salud que supone la exposición a mezclas de sustancias químicas y la exposición acumulada de los envases de los alimentos, así como de otras fuentes, como cosméticos, plaguicidas, textiles, y más;
- Exigir que los fabricantes de envases de alimentos identifiquen y divulguen todas las sustancias químicas utilizadas en sus productos, en toda la cadena de suministro;
- Eliminar gradualmente las sustancias químicas peligrosos en los envases de alimentos;
- Integrar el contenido reciclado en MCAs no supone una amenaza para la salud pública;
- Apoyar la transición hacia envases reutilizables y seguros.

ESPECÍFICA A LA REGIÓN:

EN EE.UU., la Administración Federal de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) debería cambiar el programa de Aditivos Alimentarios Indirectos para eliminar gradualmente progresivamente las sustancias químicas peligrosas de los envases de alimentos y realizar la transición a envases más seguros, reutilizables y rellenables. En concreto, las autoridades reguladoras deben exigir que:

- Todos los QCA sean sometidos a una evaluación de riesgo con revisión y aprobación final de la FDA.
- Se eliminan las excepciones al requisito de evaluación de riesgos (en virtud del Umbral de Regulación, de la Doctrina Generalmente Reconocida como Segura y de la Doctrina Básica de los Polímeros);
- La evaluación de riesgo use estudios de alimentación y evalúe las alteraciones endocrinas, así como los impactos en la reproducción y el desarrollo;
- Todas las sustancias químicas utilizadas en los envases de alimentos aparezcan en la etiqueta del producto

EN LATINOAMÉRICA, los países que son miembros de Mercosur, un bloque comercial de América del Sur, son los que tienen las regulaciones más establecidas sobre materiales en contacto con los alimentos. Las resoluciones del [Grupo Mercado Común del Mercosur](#) incluyen listas positivas de aditivos, monómeros, polímeros, igual que disposiciones generales y límites generales de migración. Muchas de estas resoluciones son similares a las legislaciones relevantes de la UE y a las normas sobre los aditivos alimentarios de la FDA en Estados Unidos. Mientras que las regulaciones fallaron en proteger la salud humana en los Estados Unidos y la UE, medidas más fuertes son recomendadas en Latinoamérica.



LA UNIÓN EUROPEA (UE) se ha comprometido a revisar su legislación sobre los Materiales en Contacto con Alimentos, cuyas insuficiencias actuales son reconocidas por una amplia gama de partes interesadas. Esto supone una [gran oportunidad para que la UE garantice una economía circular libre de tóxicos](#), y en particular para:

- Establecer reglas uniformes para todos los materiales en contacto con alimentos al nivel de la UE;
- Fortalecer las evaluaciones de riesgo, específicamente para tener en consideración sustancias agregadas no tradicionales (NIAS, por sus siglas en inglés) y el efecto combinado de la exposición a sustancias químicas a través diferentes fuentes;
- Garantizar la coherencia entre la legislación para MCAs y para sustancias químicas, de modo que aquellas que están restringidas bajo legislación de químicos (REACH) no puedan utilizarse en envases de alimentos;
- Garantizar la transparencia de los productos químicos en MCAs y una mayor trazabilidad a lo largo de la cadena de valor, incluso durante los procesos de reciclaje;
- Asegurar los mismos estándares de seguridad para materiales reciclados y vírgenes, para que la integración de contenido reciclado en MCAs, incluidos los envases de alimentos, pero que no se produzca a expensas de la salud pública



IE LA REGIÓN DE ASIA-PACÍFICO, algunos países han desarrollado normativas para los materiales en contacto con alimentos como parte de sus leyes generales de seguridad alimentaria. Las normativas prohíben o restringen el uso de sustancias peligrosas y exigen realizar pruebas de conformidad para mantener los niveles de monómero de cloruro de vinilo, metales pesados, y otras sustancias consideradas peligrosas por debajo de los umbrales, aunque [el detalle](#) varía bastante según el país. Aunque las directrices de la ASEAN sobre los MCAs ofrecen un conjunto de reglas exhaustivas que los países miembros pueden utilizar, existe una clara falta de orientación hacia la eliminación progresiva de los productos químicos tóxicos en los MCAs. Le pedimos a los países en esta región que:

- Cumplan con las reglas de MCA de la ASEAN y exijan directrices más estrictas
- Establecer directrices sobre envases libres de tóxicos e incluir la eliminación de productos químicos en envases de alimentos
- Garantizar la participación de las organizaciones de la sociedad civil y del mundo académico en el monitoreo
- Garantizar el acceso público a la información sobre los MCAs y a los documentos de cumplimiento
- Poner a disposición alternativas a través incentivos para contar con estaciones de recarga y con tiendas de basura cero, e incentivar el desarrollo de proyectos de sustento impulsados por la comunidad para el desarrollo de sistemas de repartos alternativos y para materiales naturales y locales
- Establecer un breve calendario para eliminar sachets (por ejemplo, en incluyéndolos en prohibiciones de plásticos de solo un uso)
- Etiquetado obligatorio de sustancias químicas utilizadas en los envases y de los riesgos asociados a la salud

EN ÁFRICA, mientras que algunos países como [Túnez, Argelia, y Nigeria](#) cuentan con leyes relacionadas a la seguridad de los envases de alimentos, [Sudáfrica](#) es el país que cuenta con las especificaciones más detalladas sobre los envases de alimentos. La Ley de Productos Alimentarios, Desinfectantes, y Cosméticos (FDCA, por sus siglas en inglés) controla la venta, fabricación, importación y exportación de alimentos y materiales en contacto con alimentos, y las leyes como la R879/2011 y R962/2012 prohíben el uso de Bisfenol A (BPA) para los biberones y de cualquier sustancia tóxica, ingrediente o cualquier otra sustancia susceptible a contaminar o echar a perder los alimentos proveniente de los envases de alimentos. Marruecos también ha desarrollado [una petición](#) sobre los materiales para el envasado de alimentos, que contienen requisitos similares a los del Marco de Regulación de la UE No. 1935/2004 sobre materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos.