



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

85.ª reunión

Sede de la FAO, Roma, Italia

20 – 24 de noviembre de 2023

PROPUESTA PARA LA INVESTIGACIÓN Y LA ELABORACIÓN DE ORIENTACIONES SOBRE RECICLAJE EN EL CODEX ALIMENTARIUS

(Preparado por Estados Unidos de América)

Antecedentes

El envasado de los alimentos¹ desempeña un papel fundamental a la hora de asegurar su inocuidad, prácticas equitativas en su comercio y su sostenibilidad. Los envases protegen los alimentos de la contaminación y el deterioro, lo que reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. El envasado facilita las prácticas equitativas en el comercio de alimentos al permitir el transporte y almacenamiento de diversos productos alimentarios a mayor distancia y durante periodos de tiempo más prolongados. Los envases fomentan asimismo la sostenibilidad de los alimentos al reducir su pérdida y desperdicio y al garantizar un mayor acceso a los mismos por parte de las poblaciones desfavorecidas y vulnerables.

En los últimos años se ha hecho hincapié en la necesidad de una sostenibilidad mundial. La Cumbre de las Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios, celebrada en septiembre de 2021, destacó la importancia de promover la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y la necesidad de que los consumidores realicen sus compras teniendo en cuenta este factor. Está previsto que la Asamblea de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente de 2024 continúe trabajando en la elaboración de un instrumento internacional relativo a la contaminación por plásticos y, sin lugar a dudas, se espera que el reciclaje desempeñe un gran papel en este sentido. En todo el mundo existen legislaciones nacionales que han establecido la obligación de producir el material de envasado con contenido reciclado. En general, esta obligación ha dado lugar a importantes cambios en el modo de envasar los alimentos a escala nacional, regional y mundial, y se prevé que se produzcan aún más modificaciones.

Aunque tradicionalmente se ha utilizado material reciclado en algunos tipos de envases alimentarios para mejorar su sostenibilidad (por ejemplo, el uso de aluminio reciclado en latas de bebidas), la incorporación de materiales reciclados en los envases alimentarios puede causar problemas de inocuidad y comerciales que los envases alimentarios fabricados con materiales originales actualmente no plantean. El material reciclado constituye una nueva vía para la introducción de contaminantes en los alimentos, ya sea debido al uso de material reciclado procedente de fuentes no controladas que se ha contaminado en su utilización no alimentaria, por su reutilización como envases no alimentarios por parte del consumidor antes de su reciclado o por el proceso de recogida de residuos. Además, el marco normativo que afecta a los envases alimentarios se encuentra en la actualidad muy fragmentado. Muchos países no cuentan con requisitos específicos para el uso de material reciclado en los envases alimentarios, mientras otros se encuentran en proceso de promulgación o elaboración de normativas nacionales. En ocasiones, esta diversidad de enfoques normativos a nivel nacional puede desalentar el uso de

¹ El término “envase alimentario” se refiere a los envases para alimentos y bebidas que están en contacto directo con el producto consumible.

material reciclado, en lugar de promoverlo, así como causar problemas al comercio de alimentos preenvasados que utilizan material reciclado en sus envases.

Aplicación en el Codex Alimentarius

La misión del Codex es “proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos mediante el establecimiento de normas internacionales de inocuidad y calidad alimentarias basadas en datos científicos”². La primera meta del Plan Estratégico del Codex para 2020-2025 es abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas, lo que requiere que el Codex actúe de forma proactiva y flexible a la hora de responder a las oportunidades y desafíos. El Plan Estratégico también reconoce el papel que desempeñan el Codex y sus normas a la hora de respaldar a los países en su esfuerzo por alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. El Plan Estratégico identifica varios ODS a cuya consecución puede contribuir especialmente el Codex, entre otros, el ODS 12: “Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”. El ODS 12 comprende 11 metas, entre ellas reducir la generación de desperdicios mediante la prevención, la reducción, el reciclaje y la reutilización y alentar a las empresas a adoptar prácticas sostenibles.

El Codex Alimentarius ha sido parte integrante del proceso de elaboración de las normas, orientaciones y directrices que han contribuido a la inocuidad de los alimentos y a las prácticas equitativas en su comercio en todo el mundo durante más de 60 años. El mandato del Codex relativo a la inocuidad de los alimentos no solo aborda la producción de alimentos propiamente dicha, sino también otros aspectos de la cadena de producción, como su envasado. Dado que la elaboración de legislaciones nacionales y regionales en todo el mundo exige contar con programas e infraestructuras de producción que mejoren la sostenibilidad, el Codex Alimentarius desempeña un importante papel a la hora de proporcionar orientaciones para ajustar estas iniciativas de sostenibilidad de modo que faciliten prácticas equitativas en el comercio de alimentos inocuos.

- Aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos – Existe la necesidad de elaborar directrices para las materias primas de materiales reciclados que sean adecuadas para el envasado de alimentos, así como para las tecnologías de reciclado que se utilizan para producir dichos materiales. La inocuidad de los alimentos se podría ver comprometida por la incorporación en los envases alimentarios de material reciclado no adecuado, lo cual proporciona una vía para que las sustancias tóxicas migren a los alimentos. Además, la inocuidad de los alimentos también podría verse comprometida por la producción de envases alimentarios de calidad inferior a partir de material reciclado que podría contaminar los alimentos o aumentar su deterioro durante la conservación y el transporte.
- Aspectos relativos a las prácticas equitativas en el comercio – Existe la necesidad de mantener la coherencia en los criterios que se utilizan para determinar qué materias primas de materiales reciclados y qué tecnologías de reciclado son adecuadas para el envasado de los alimentos en el comercio internacional. Es muy probable que la diversidad de legislaciones nacionales existente en todo el mundo y la aplicación de criterios diferentes en relación con el material de envasado y, en particular, con el material reciclado, puedan dar lugar a la aparición de barreras comerciales y creen desconcierto en aquellos países que aún están elaborando políticas y marcos normativos.

Recomendación:

Estados Unidos propone que el CCEXEC considere la posibilidad de emitir una carta circular (CL) con el fin de valorar si existe un interés, utilidad o necesidad para realizar un nuevo trabajo destinado a la elaboración de orientaciones del Codex Alimentarius sobre el uso de material reciclado en el envasado de alimentos. En dicha carta se solicitaría tanto a los miembros del Codex como a los observadores que formularan observaciones. La CL podría solicitar a los miembros del Codex información sobre los programas u obligaciones normativas pertinentes que existen, así como sobre los programas que se estén desarrollando. La CL podría solicitar a los observadores información sobre los programas voluntarios ya emprendidos o en fase de desarrollo, así como sobre cualquier problema que se haya planteado o se espere que pueda surgir en lo relativo a la disponibilidad de material reciclado adecuado o a las repercusiones en el comercio. Posteriormente, Estados Unidos propondría recopilar las respuestas a la CL en un documento de debate para examinar los próximos pasos posibles.

² Plan Estratégico del Codex para 2020-2025, pág. 7.

La CL podría plantear, entre otras, las siguientes preguntas:

Dirigidas a los miembros del Codex:

- ¿Existen actualmente programas normativos para revisar y garantizar la inocuidad del material reciclado utilizado en los envases alimentarios o están en fase de desarrollo?
 - o ¿Qué factores tienen en cuenta estos programas (especificaciones sobre materias primas, tecnología del proceso de reciclado, etc.)?
 - o ¿Cómo se determina la inocuidad (por ejemplo, mediante límites de migración generales o específicos)?
 - o ¿Varían estos requisitos en función del tipo de envase (por ejemplo, de plástico, metálico, de papel)?
- ¿Existen actualmente obligaciones relativas al reciclado o sostenibilidad de los envases alimentarios o se encuentran en proceso de elaboración? ¿Varían estos requisitos en función del tipo de envase (por ejemplo, de plástico, metálico, de papel)?
 - o ¿Qué factores se han tenido en cuenta a la hora de establecer estas obligaciones?
- ¿Existen actualmente requisitos relativos al etiquetado de los envases alimentarios en cuanto a la reciclabilidad del contenido reciclado? ¿Varían estos requisitos en función del tipo de envase (por ejemplo, de plástico, metálico, de papel)?
- ¿Qué tipos de tecnología están actualmente autorizados o en desarrollo para garantizar la inocuidad del material reciclado apto que se utiliza en envases alimentarios? ¿Se están investigando procesos de recuperación o reciclado nuevos e innovadores que permitan el uso de materiales que no estén en contacto con los alimentos en aplicaciones de envasado en contacto con alimentos?

Dirigidas a los observadores:

- ¿Existen en la actualidad programas de carácter voluntario para facilitar el uso de material reciclado en el envasado de alimentos?
 - o En caso afirmativo, ¿qué criterios se han tenido en cuenta a la hora de desarrollar este programa? ¿Varían estos criterios en función del tipo de envase (por ejemplo, de plástico, metálico, de papel)?
- ¿Existen iniciativas de etiquetado relacionadas con la reciclabilidad o el contenido reciclado en los envases alimentarios?
 - o En caso afirmativo, ¿qué criterios se han tenido en cuenta a la hora de desarrollar este programa? ¿Varían estos criterios en función del tipo de envase (por ejemplo, de plástico, metálico, de papel)?
- ¿Ha tenido o piensa que va a tener problemas de inocuidad o comerciales relacionados con el uso de material reciclado en el envasado de alimentos? (Por ejemplo, imposibilidad de encontrar suficiente materia prima de material reciclado de la calidad adecuada, restricciones comerciales relacionadas con obligaciones en materia de reciclaje o de incorporación de material reciclado en envases alimentarios).
- ¿Qué tipos de tecnología están actualmente autorizados o en desarrollo para garantizar la inocuidad del material reciclado apto que se utiliza en envases alimentarios? ¿Se están investigando procesos de recuperación o reciclado nuevos e innovadores que permitan el uso de materiales que no estén en contacto con los alimentos en aplicaciones de envasado en contacto con alimentos?