



PRESS RELEASE

EMBALAGENS DE VIDRO SÃO AS MAIS SEGURAS EM TERMOS ALIMENTARES DE ACORDO COM NOVO ESTUDO

Lisboa, 2 de junho 2022 - Um novo estudo internacional publicado pelo *Critical Reviews in Food Science and Nutrition Journal* descobriu que, cerca de 3000 produtos químicos presentes em materiais de embalagem estão em contacto e podem ser efetivamente absorvidos pelo alimentos, tornando altamente provável a exposição humana a estes químicos. A maioria destes produtos químicos (65%) eram desconhecidos, nunca tendo sido registados em nenhum regulador ou lista da indústria. Dos quase 3000 químicos detetados e que poderão estar em contacto com os alimentos, mais de dois terços foram identificados como plásticos.

No entanto, o vidro e a cerâmica são comprovadamente os materiais com menor número detectado de químicos, o que está de acordo com a sua baixa complexidade química. *“O estudo revela que o vidro é o mais seguro dentro dos materiais de embalagens, tendo em conta que tem menor número de químicos em comparação com outros materiais e dessa forma é o mais seguro para a saúde humana”*, refere Adeline Farrelly, Secretária Geral da FEVE, a federação europeia dos produtores de embalagens de vidro.

O estudo mostra que 2881 Food Contact Chemicals (FCCs) foram detectados, num total de seis grupos de Food Contact Materials (FCMs). Mais de dois terços dos FCCs (1975) foram identificados em FCMs de plástico, seguidos pelo papel e cartão (887), outros FCMs (760) e multi-materiais (614). O menor número de FCCs foram detectados no metal (251) e no vidro e cerâmica (47).

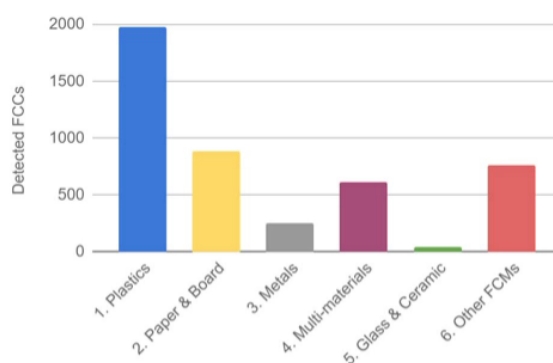


Figure 6. Absolute number of detected food contact chemicals per FCM group.



"Este estudo evidencia os riscos potenciais ligados à migração de substâncias químicas na cadeia alimentar e por consequência para o ambiente", diz Adeline Farrelly, "Existe uma lacuna considerável de conhecimentos a preencher sobre a legislação em relação ao contacto com os alimentos. Mas também as metodologias de avaliação do ciclo de vida nas embalagens podem e devem ter em conta os produtos químicos, incluindo os químicos perigosos utilizados nos materiais de embalagem em contacto com os alimentos, que também podem potencialmente passar para o ambiente".

Fontes: Gráfico publicado no Food Science and Nutrition Journal: "Provas sistemáticas sobre produtos químicos migratórios e extraíveis em contacto com os alimentos: A maioria dos químicos detectados nos materiais em contacto com os alimentos não estão registados para utilização".

(1) <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10408398.2022.2067828>

– FIM –

Sobre a Friends of Glass

A Friends of Glass é um fórum europeu de consumidores que promove a escolha de produtos embalados em vidro e a reciclagem destas embalagens após a utilização. Reúne todos os que acreditam que o vidro é a melhor escolha por 3 motivos principais: saúde, sabor e ambiente. A Friends of Glass foi criada em 2009 pela Federação Europeia de Vidro de Embalagem (ou FEVE), em resposta a uma pesquisa pan-europeia do instituto de pesquisa independente InSites, que concluiu que 74% dos consumidores europeus preferiam alimentos e bebidas embalados em vidro.

Seguir a Friends of Glass nas redes sociais:

Instagram: @FriendsOfGlass.pt

Facebook: @FriendsOfGlassPortugal

Twitter: @FriendsGlassPT

YouTube: @FriendsOfGlass

#EuRecicloVidro #EuEscolhoVidro



Junta-te à comunidade seguindo a Friends of Glass nas redes sociais e em www.friendsofglass.com.

Para mais informação:

Diana Castilho - diana.castilho@marco.agency