

Resumen Ejecutivo

Este informe, Alerta Comprador: BPA es Tóxico & Sustancias Lamentables en los Revestimientos de Alimento Enlatado, fue concebido, escrito, y producido como un esfuerzo colaborativo del Fondo para el Cáncer de Mama (Breast Cancer Fund); la Campaña para Soluciones Saludables (Campaign for Healthier Solutions); Acción de Producción Limpia (Clean Production Action); Centro Ecológico (Ecology Center); Defensa Ambiental (Environmental Defence (Canadá)); y la Campaña Cuida la Tienda de Sustancias Químicas Seguras, Familias Saludables (Safer Chemicals, Healthy Families Mind the Store Campaign).

Bisfenol A (BPA) es una sustancia química tóxica alteradora de endocrinas, que produce un impacto negativo en nuestros sistemas hormonales, contribuyendo a una gama de efectos dañinos a la salud. Cientos de estudios científicos han ligado cantidades extremadamente pequeñas de BPA, medidas en partes de mil millones y hasta partes por billón, a un riesgo elevado del cáncer de mama y próstata, infertilidad, diabetes tipo II, obesidad, asma, y cambios de comportamiento incluyendo el trastorno de déficit de atención. Es probable que las personas se encuentren expuestas a BPA proveniente de alimentos enlatados en niveles que pone en riesgo a nuestra salud.

NUESTRA INVESTIGACIÓN

Esta investigación cumple con tres cometidos importantes mencionados a continuación; y así consolida y fortalece los datos y pruebas presentados en previos informes sobre BPA en el empaque de alimentos:

1. Identificar y analizar los revestimientos y las tapas de casi 200 latas de alimentos, incluyendo – por primera vez - los materiales utilizados por las marcas y tiendas nacionales para reemplazar epoxi a base de BPA, y a qué grado dichas empresas han investigado la seguridad de estos materiales
2. Presentar un resumen de decenas de tipos de revestimientos de latas aprobados para uso por la FDA, desde que la agencia anuncio de forma pública su apoyo a la iniciativa de la industria en 2010, de retirar BPA del empaque de alimento, y demostrar los riesgos potenciales a la salud de las alternativas.
3. Dar seguimiento a las promesas hechas por las grandes marcas y tiendas nacionales – y conducir encuestas sobre las políticas que han adoptado – para calibrar su receptividad a la intensa y creciente demanda pública para la divulgación completa de los ingredientes y los datos de seguridad de las sustancias químicas utilizadas en los recubrimientos de alimentos enlatados.

NUESTRAS METAS

Una colaboración entre organizaciones no-gubernamentales a lo largo de los Estados Unidos y Canadá participaron en esta investigación y las pruebas de productos, conducido por el Centro de Ecología (Ecology Center). Estas eran nuestras metas:

1. Determinar a qué medida epoxi a base BPA aún es utilizada por las grandes marcas y tiendas nacionales en los revestimientos del alimento enlatado, y si estas empresas cuentan con políticas para divulgar y/o eliminar de forma progresiva su uso.
2. Determinar los tipos de substitutos utilizados en los revestimientos de latas “libres de BPA” y a qué grado se han estudiado la seguridad de estas alternativas.
3. Identificar a los líderes empresariales así como a los rezagados en reducir el uso de los revestimientos de latas con BPA.
4. Generar soluciones para dirigir el mercado hacia una sustitución informada y alternativas más seguras, sin BPA en los revestimientos de alimentos enlatados.

Las ONG's recolectaron alimento enlatado para evaluarlo y también encuestaron a los fabricantes de marcas de alimentos nacionalmente reconocidos, tiendas de supermercados, y tiendas de cadenas principales. Este informe revela los análisis de los revestimientos interiores y de las tapas de 192 latas que contenían verduras, frutas, sopas aguadas, consomé, salsa gravy, leches, y frijoles. Se recolectaron latas de alimento en 19 estados de Estados Unidos (ver el anexo en el informe completo) y una provincia de Canadá. Las campañas Latas No Cancer (Cans Not Cancer) y Cuida la Tienda (Mind the Store), junto con Defensa Ambiental (Environmental Defence (Canadá)), también encuestaron a las grandes marcas nacionales, así como a las principales tiendas de alimento enlatado, para indagar sobre las políticas que han implementado para eliminar progresivamente el uso de epoxi a base de BPA, y evitar substitutos lamentables.

RESULTADOS CLAVES

Los resultados fueron alarmantes. Esperábamos que el estallido en las exigencias del consumidor por empaque libre de BPA hubiera resultado en acciones más ágiles por las marcas y tiendas de alimento enlatado. Sin embargo, 67 por ciento de las latas evaluadas (129 de 192) contuvieron epoxi a base de BPA en la lata y/o en la tapa.

BPA Tóxico Aún Se Está Escondiendo Dentro de Muchas Marcas Nacionales Populares de Alimento Enlatado

- Nuestros resultados demostraron que, en general, los grandes y pequeños productores de alimento enlatado, no están cumpliendo con su promesa de discontinuar el uso del BPA.
- De las muestras evaluadas, 100% de las latas de Campbell's (15 de 15) contienen epoxi a base de BPA, a pesar que la declaración de la empresa de estar logrando avance significativo en la transición hacia la eliminación del uso de BPA.
- 71% de las latas de Del Monte evaluadas (10 de 14) resultaron positivas por resinas de epoxi a base de BPA.
- 50% de las latas de General Mills evaluadas (6 de 12, incluyendo las marcas Progreso y Green Giant) resultaron positivas por BPA.
- Aunque menores cantidades de latas de las siguientes empresas principales fueron evaluadas, las 3 latas de McCormick & Company (Thai Kitchen) y las 3 latas de Nestlé (Nestlé Carnation) contenían epoxi a base de BPA.

- Todas las latas evaluadas de 5 marcas de pequeños fabricantes también resultaron positivas para epoxi a base de BPA: Empire Company Limited (3 de 3); Goya Foods (2 de 2); Arándanos de Ocean Spray (2 de 2); Thai Agri Foods (2 de 2); y Vilore Foods (2 de 2).
- Aunque Campbell's, McCormick y Nestlé han indicado sus intenciones de abandonar el uso de BPA en 2016 o 2017, las respuestas a las encuestas de Del Monte Foods, General Mills, Hormel and J.M. Smucker Company no indicaron una meta o plazo para abandonar el uso de epoxi a base de BPA en los revestimientos de latas.
- A la vez, no todas las noticias son malas:
 - Amy's Kitchen, Annie's Homegrown (recientemente adquirido por General Mills), Hain Celestial Group and ConAgra han hecho una transición total del uso del BPA y han divulgado las alternativas al BPA que están utilizando. Ninguna resina de epoxi basado en BPA fue detectada en las latas evaluadas provenientes de estas marcas.
 - Eden Foods reportó haber eliminado el revestimiento de epoxi a base de BPA en 95% de su alimento enlatado y declaró estar en una búsqueda activa de alternativas. No se detectó ningún epoxi a base de BPA en las latas evaluadas de Eden.

Ver el informe completo para más resultados de las evaluaciones.

Varían Mucho los Estudios y las Políticas sobre BPA en las “Marcas Privadas” de Alimentos Enlatados

- Los supermercados, las principales tiendas de venta al público, y las tiendas de dólar no están haciendo lo suficiente para eliminar y reemplazar BPA, de forma segura, de sus alimentos enlatados. En su conjunto, el 62% de las marcas privadas de alimento enlatado resultaron positivas para resinas de epoxi a base de BPA, incluyendo ejemplos de marcas populares de las tiendas incluyendo Albertsons (Albertsons, Randalls, y Safeway), Dollar General, Dollar Tree (Dollar Tree y Family Dollar), Gordon Food Service, Kroger, Loblaws, Meijer, Target, Trader Joe's, Walmart y Whole Foods.
- Cinco cadenas – Dollar General, Dollar Tree (Dollar Tree y Family Dollar), Gordon Food Service, Meijer y Target – resultaron positivas de epoxi a base de BPA en todas las latas de frijoles y tomates evaluadas.
- Supermercados: En dos de las cadenas principales de supermercados en los Estados Unidos, Kroger y Albertsons (Safeway), de los estudios de productos enlatados de marca privada, se encontró BPA en la mayoría de ellos. En las latas de marca privada, 62% del producto de Kroger (13 de 21) y 50% de los productos de Albertsons (8 de 16 de Albertsons, Randalls, Safeway) resultaron positivos para resinas de epoxi a base de BPA. A pesar de que las dos cadenas han adoptado políticas para reducir BPA en su alimento enlatado, nuestra investigación demostró que el BPA aún es comúnmente encontrado en sus productos.
- Tiendas de minoristas principales: Se encontró BPA en las latas de marca privada de Target y Walmart, la tienda de alimento más grande en los Estados Unidos. En sus productos de marca privada, 100% de las latas de Target (5 de 5), y 88% de las latas de Walmart (7 de 8) dieron resultados positivos para las resinas de epoxi a base de BPA. Nuestra encuesta indicó que

ninguna de estas dos grandes cadenas han implementado políticas para eliminar BPA en alimento enlatado, a diferencia de otras cadenas competidoras.

- Tiendas de Dólar: Comparando las latas de frijoles y tomates de marcas privadas de tiendas de venta al público, las tiendas de Dólar quedaron entre los más rezagados en la transición a las alternativas de BPA. Todas las latas evaluadas de marcas privadas de frijoles y tomates de Dollar General, Dollar Tree y Family Dollar tenían un revestimiento de epoxi a base de BPA. Se agrava la preocupación por el hecho de que tiendas de descuento comúnmente representan la principal fuente de acceso de compras en comunidades de bajos ingresos, donde hace falta el acceso a diversos alimentos y alimentos frescos (desiertos alimenticios) ya que está comprobado que estas comunidades también han sido las más expuestas a BPA.
- Tiendas Canadienses: El BPA en el alimento enlatado es un problema que no se limita a los Estados Unidos. En Canadá, el 80% de las latas (4 de 5) de las marcas privadas de Loblaws dieron resultados positivos para las resinas de epoxi a base de BPA. Loblaws es la cadena de supermercados más grande en Canadá.
- No existen políticas de sustitución seguras: Mientras que algunas tiendas han progresado en la reducción del uso de BPA en alimento enlatado, ninguna cadena de tiendas ha implementado una política para la eliminación total de BPA en todo su alimento enlatado. Ninguna cadena tiene plazos específicos para la transición al abandono del uso de BPA, ni han hecho evaluaciones transparentes sobre los revestimientos alternativos.
- Algunas cadenas han mostrado avances: Albertsons, Safeway, Kroger, Publix, Wegmans y Whole Foods han instituido políticas para reducir el uso de BPA en alimento enlatado en sus marcas privadas. Whole Foods claramente ha adoptado la política más fuerte de todas las tiendas. Sobre su marca privada, Whole Foods reportó, que “compradores ya no aceptan ningún producto enlatado que contenga revestimientos con BPA.”

Ver Informe completo para detalles adicionales.

“Libre de BPA” No Necesariamente Significa Seguro

Nuestra investigación aumenta la preocupación que las tiendas y marcas podrían estar reemplazando epoxi a base de BPA con sustitutos lamentables. Identificar la seguridad de alternativas de BPA es un reto, dado la poca revisión y aprobación de la FDA sobre los aditivos al empaque, y por los secretos industriales que son resguardados en este sector de productos. Además, existen muy pocos datos publicados en la literatura científica sobre los efectos a la salud de los reemplazos de epoxi a base de BPA. Los datos del FDA tampoco están disponibles al público.

Se identificaron cinco tipos de revestimientos en las 192 latas evaluadas: resinas acrílicas, epoxi a base de BPA, oleoresina, resina de poliéster, y policloruro de vinilo (PVC) y copolímeros. Sabemos muy poco sobre los aditivos utilizados en esas compuestas para darles las propiedades que las vuelven revestimientos de latas estables y eficaces. Nuestra investigación demuestra que existen formulaciones múltiples de muchas de las compuestas, pero no hay manera de determinar las sustancias químicas específicas utilizadas, ni como se han producido.

Encontramos que se revistieron de copolímeros de PVC el 18% las latas de alimento de las marcas privadas de las tiendas de venta al público y al 36% de las marcas nacionales. Claramente, eso es un sustituto lamentable, porque el PVC es un polímero hecho de y policloruro de vinilo, el cual es un carcinógeno reconocido.

Asimismo, muchos de los revestimientos de acrílico incluyeron poliestireno, un plástico hecho del monómero de estireno, el cual es considerado ser un posible carcinógeno humano. Todos los plásticos contienen un cierto grado de monómero residual, o no reaccionada. Descubrimos que el 39% de las latas tienen una combinación de poliestireno-acrílico. Los datos no se encuentran disponibles al público para indicar a que grado los monómeros, tal como el policloruro de vinilo o estireno, migran al alimento desde los materiales de revestimiento de las latas. Para otras clases de revestimientos, la falta de datos de seguridad y de los aditivos desconocidos, significa que no tenemos datos confiables que den constancia a la seguridad de estos compuestos.

Cuando se Trata de Etiquetas, Se Convierte en un Juego de Adivinanzas

- Aunque la mayoría de las marcas nacionales – y unas cuantas marcas privadas – ahora afirman estar produciendo alimento enlatado libre de BPA, pocas están etiquetando sus productos libre de BPA, con la notable excepción de Amy’s Kitchen y Eden Foods.
- Solo unas cuantas marcas nacionales y tiendas principales divulgan cuales son las sustancias químicas que se utilizan para reemplazar BPA. Incluidas entre ellas son Amy’s Kitchen, Annie’s Homegrown, ConAgra, Eden Foods y Hain Celestial Group. Sin embargo, los datos de seguridad para estas alternativas no están disponibles al público.
- Ninguna marca nacional o tienda divulga sus alternativas a BPA en sus etiquetas.
- Ningún productor o tienda está etiquetando cuales alimentos enlatados contienen revestimientos de epoxi basado en BPA.

Cuando se Trata de Latas No Toda Comida Es Creada Igual

Las empresas alimentarias eligen los revestimientos para sus latas basándose en parte sobre las propiedades del alimento. Por ejemplo, tomates, las cuales son altamente ácidos, reaccionan diferente con oleoresina, causando un sabor desagradable. Nuestros resultados muestran la complejidad de los requisitos para revestir latas, puesto por varios tipos de alimentos:

- Todas las categorías alimenticias tenían por lo menos algunas latas revestidas con epoxi a base de BPA, lo cual refleja el hecho de que este tipo de forro, a diferencia de las alternativas, aun se emplea un todo tipo de alimento.
- La categoría de maíz y chicharos fue el que menos probabilidad tuvo de contener epoxi a base de BPA por un solo revestimiento o en combinación con otra capa de revestimiento, y la más probable de contener oleoresina, una sustituto a base de plantas.
- Latas de consomé y salsa gravy fueron las más probables de contener epoxi a base de BPA. 80% de las tapas de latas de consomé y salsa gravy se revistieron con epoxi a base de BPA. Todas las latas de consomé y salsa gravy estaban revestidas con epoxi a base de BPA (40% de latas de

consomé/salsa gravy) o una combinación de epoxi a base de BPA y resina acrílica (60% de latas de consomé/salsa gravy).

- Leches enlatadas (incluyendo evaporada, condensada endulzado y de coco) también contenían una frecuencia alta de epoxi a base de BPA (85% de latas, 45% de tapas).

Ver Informe completo para más información y detalles de las evaluaciones por tipo de producto.

RECOMENDACIONES

La presencia continuada de BPA – y la de las alternativas potencialmente inseguras – en el revestimiento del alimento enlatado ha resultado en exposiciones peligrosas para los trabajadores, poblaciones de bajos ingresos, mujeres embarazadas, niña/os y otras poblaciones vulnerables.

1. Marcas Nacionales, Supermercados, Tiendas de Venta al Público Principales y Tiendas de Dólar deberían seguir estos pasos:
 - Comprometerse a la eliminación y sustitución segura de BPA de todo empacamiento de alimento, reemplazándolo con alternativas más seguras, y estableciendo plazos públicos e indicadores para la transición.
 - Conducir y reportar de forma pública los resultados de “las evaluaciones alternativas,” aplicando el GreenScreen para Sustancias Químicas más Seguras, o una certificación similar de una tercera parte, como herramienta para evaluar la seguridad de los revestimientos.
 - Etiquetar toda sustancia química utilizada en los revestimientos, incluyendo BPA o alternativas de BPA; y exigir que sus proveedores de revestimientos de alimento enlatado divulgan los datos de seguridad, y así brindar un grado mayor de transparencia a los consumidores.
 - Adoptar políticas de sustancias químicas comprensivas para reemplazar otras sustancias químicas de preocupación en sus productos y empaques.
2. Proveedores de revestimientos deben considerarse en sí mismos como parte de la solución y divulgar públicamente la compuesta química de sus revestimientos de latas, y asegurando que las materias finales han sido evaluadas de forma rigurosa, para determinar sus impactos sobre el ambiente y la salud humana.
3. El Congreso debe adoptar la “Ley de Prohibir Aditivos Venenosos” para reformar el resto del sistema defectuoso de la FDA para revisar y aprobar la seguridad en materiales de empaque.

Este informe debe servir como un llamado de atención a todas las marcas nacionales y tiendas de venta de alimento enlatado, a los quienes que se están brincando del sartén al fuego al eliminar BPA y potencialmente reemplazarlo con sustitutos posiblemente lamentables. Los consumidores desean alimento enlatado verdaderamente más seguro, libre de BPA, no alimento en latas revestidas con sustancias químicas que son iguales o más tóxicas.

Hasta que veamos la reforma de la política federal y soluciones voluntarias basados en el mercado que proveen a la gente la información que ocupen para hacer compras de alimento enlatado seguras e informadas, nosotros recomendamos que los consumidores tomen acciones a exigir cambio:

4. De las siguientes maneras, consumidores deben reforzar y fortalecer su llamado para alimentos enlatados más seguros:
 - Apoyar la “Ley de Prohibir Aditivos Venenosos” y otras iniciativas de política federal que requerirían reglamentos más estrictos de la FDA dirigidos a la seguridad de alimentos y empaques.
 - Exigir que sus marcas nacionales favoritas y su tienda tomen estos pasos:
 - Establecer un plazo para eliminar BPA y el reemplazo con sustitutos seguros en revestimientos de latas y otros empaques de alimentos.
 - Etiquetar la existencia de BPA y sustancias alternativas de BPA en el revestimiento de las latas ;
 - Divulgar los datos y fichas de seguridad al público sobre sus alternativas a BPA.
 - Votar con sus carteras y solamente comprar alimentos enlatados de aquellos productores y tiendas que divulgan plenamente la identidad y seguridad de los recubrimientos de sus latas.
 - Evitar, en cuanto sea posible, alimento enlatado, escogiendo mejor alimento fresco o congelada.
 - Unirse a las campanas listadas en este informe y visitar sus sitios web para información adicional y más información actual:
 - www.breastcancerfund.org
 - www.MindTheStore.org
 - www.cleanproduction.org
 - www.ecocenter.org
 - www.nontoxicdollarstores.org

RECONOCIMIENTOS

Gracias a los autores principales de este informe:

Connie Engle, Janet Nudelman, Sharina Rasanayagam y Majia Witte del Breast Cancer Fund, con apoyo de Nancy uermeyer, Emily Reuman y Katy Gibbs

Beverly Thorpe de Clean Production Action

Jeff Gearheart y Gillian Miller del Ecology Center

Mike Schade de Safer Chemicals, Healthy Families

José Bravo de Campaign for Healthier Solutions

También quisiéramos reconocer al equipo de comunicación de este informe:

Ena Do del Breast Cancer Fund

Erica Bertram del Ecology Center

Tony Iallonardo de Safer Chemicals, Healthy Families

Eric Whalen, Coming Clean

Un agradecimiento especial para el equipo externo de revisión del informe:

Ann Blake, PhD, Environmental & Public Health Consulting

Maricel Maffini, PhD, Consultor Independiente

Erika Schrader, MA, Washington Toxics Coalition

Laura Vandenberg, PhD, Assistant Professor, University of Massachusetts – Amherst School of Public Health & Health Sciences, Department of Environmental Health Sciences

Eric Whalen, Coming Clean

Nuestro profundo agradecimiento también se extiende al Ecology Center por la coordinación de todos los métodos del desarrollo, evaluación y análisis de los productos, y al Breast Cancer Fund por editar el informe y por servir como supervisor del proyecto.

Este informe no hubiera sido posible sin la ayuda de 22 organizaciones en 19 estados de Estados Unidos y en una provincia de Canadá (Ontario), quienes participaron en el Informe de la Evaluación de Alimento Enlatado y sirvieron como recolectores. Un agradecimiento especial a Environmental Defence (Canadá) por su apoyo. Vea Anexo #1 para el informe completo y una lista de aquellos que participaron.

Este informe fue concebido, redactado, y producido como un esfuerzo colaborativo entre las siguientes organizaciones:

Fondo para el Cáncer de Mama (Breast Cancer Fund)

El Fondo para el Cáncer de Mama es la organización líder a nivel nacional trabajando para prevenir el cáncer de mama eliminando nuestra exposición a sustancias químicas tóxicas ligadas a la enfermedad.

Traducimos el creciente conjunto de pruebas científicas ligadas al cáncer de mama y exposiciones ambientales para educación pública y campañas de promoción que protegen nuestra salud y reducen el riesgo de cáncer de mama. Ayudamos a transformar la forma en que nuestra sociedad piensa y usa sustancias químicas y radiación, con la meta de prevenir el cáncer de mama y sostener salud y la vida. Encontramos soluciones prácticas para que nuestros hijos/hijas, nuestros nietos/nietas y el planeta puedan prosperar.

Campaña para Soluciones Saludables (Campaign for Healthier Solutions)

La Campaña para Soluciones Saludables es liderada por la Alianza de Justicia Ambiental para la Reforma de Políticas Químicas (EJHA) y Coming Clean. La campaña busca trabajar con tiendas de descuento y tiendas de dólar para ayudarlos a proteger a sus consumidores y las comunidades en donde operan, por medio de la implementación de políticas corporativas para identificar y eliminar progresivamente las sustancias químicas dañinas en los productos que venden.

Acción Producción Limpia (Clean Production Action)

Acción Producción Limpia trabaja con empresas, gobiernos y personas que abogan para la promoción de alternativas seguras a sustancias químicas tóxicas en los productos y las cadenas de suministro. CPA's GreenScreen® para Sustancias Químicas más Seguras es el líder en herramientas de evaluación de peligros químicos para identificar sustancias químicas más seguras.

Centro Ecológico (Ecology Center)

El Centro Ecológico educa a los consumidores para ayudarlos a mantener saludables y seguros a sus familias; insta a las corporaciones a usar energía limpia, haciendo productos seguros y proveer comida saludable; provee a gente con servicios innovadores que promueven gente saludable y un planeta saludable; y trabaja con los políticos para establecer leyes que protegen a las comunidades y el medio ambiente.

Campaña Cuida la Tienda de Sustancias Químicas Seguras, Familias Saludables (Safer Chemicals Healthy Families' Mind the Store Campaign)

La campaña Cuida la Tienda está retando a las cadenas grandes de tiendas a adoptar políticas comprensivas de manejo de sustancias químicas, a divulgar, reducir y eliminar y reemplazar de forma segura los 100+ Sustancias Químicas Dañinas de Alta Preocupación y otras sustancias químicas en los productos. La coalición de Sustancias Químicas Seguras, Familias Saludables representa más de 11 millones de individuos e incluye padres de familia, profesionales del sector salud, personas que abogan por personas con déficits de aprendizaje y de desarrollo, los que abogan por salud reproductiva, ambientalistas y empresarios a lo largo de los Estados Unidos.