

[www.ToxicFoodCans.org](http://www.ToxicFoodCans.org)

**EMBARGADO HASTA: miércoles, 30 de Marzo, 12:01a.m. EST**

**CONTACT:** Shayna Samuels, shayna@ripplestrategies.com, 718-541-4785

Glenn Turner, glenn@ripplestrategies.com, 917-817-3396

## **Dos de cada Tres Latas de Alimentos Estudiados Contienen BPA Tóxica en los Revestimientos, Según un Nuevo Informe Two Out of Three Food Cans Tested Have Toxic BPA in the Linings, New Report Says**

**Casi 200 Latas Analizadas de Campbell's, Del Monte, General Mills, Kroger, Albertsons y mas**

**Grafico Informativo, B-Roll y Graficas para Medios Sociales Disponibles [aquí](#)**

Un nuevo informe divulgado hoy por seis organizaciones de base sobre los resultados de las investigaciones de casi 200 revestimientos de latas de alimentos por la sustancia química tóxica Bisfenol A (BPA), revela que dos de cada tres latas comprobadas contienen dicha sustancia química en sus revestimientos. BPA es una sustancia química tóxica alteradora de endocrinas que produce un impacto negativo en nuestros sistemas hormonales. Pruebas indican que BPA podría contribuir a una multitud de efectos dañinos a la salud, incluyendo cáncer de mama y próstata, infertilidad, diabetes tipo II, obesidad, asma, y el trastorno de déficit de atención. Estudios adicionales han demostrado la capacidad de BPA de migrar adentro del alimento y luego adentro de las personas, elevando las preocupaciones sobre las exposiciones a niveles bajos, pero biológicamente relevantes, del BPA.

Por primera vez, este informe también identificó los materiales usados como sustitutos del BPA en los revestimientos, y a qué grado- en caso de haberlo- se ha estudiado la seguridad de dichos sustitutos.

*Alerta Comprador: BPA es Tóxico & Sustancias Lamentables en los Revestimientos de Alimento Enlatado*, fue concebido y escrito por el Fondo para el Cáncer de Mama 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 Atiende a la Tienda de Sustancias Químicas Seguras y Familias Saludables ([Safer Chemicals, Healthy Families' Mind the Store campaign](#)). (Se puede descargar el informe completo [aquí](#))

El informe identificó y analizó los revestimientos y tapas de alimento enlatado que contenía verduras, frutas, sopas, consomés, salsa gravy, leches y frijoles.

## Los Resultados fueron alarmantes:

- 100 por ciento de los productos estudiados de Campbell's (15 de 15) contenían epoxi a base de BA, mientras que la empresa ha declarado que están logrando avance significativo en su transición de cesar el uso de BPA. Al enterarse de este informe, ayer Campbell's anunció que estarán eliminando BPA de latas en América Norte a más tardar a mediados de 2017. A pesar de ser un paso en la dirección correcta, los autores del informe han respondido que el anuncio omitió detalles importantes que consideramos hubieran hecho el anuncio verdaderamente buenas noticias para los amantes de las sopas Campbell.
- 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.
- De forma colectiva, el 62 por ciento del alimento enlatado de las marcas privadas o latas genéricas de alimento (71 de 114) analizadas en el estudio de las tiendas dieron resultados positivos por resinas de epoxi a base de BPA, incluyendo Albertsons (incluye Randalls y Safeway) Dollar General, Dollar Tree (incluye Family Dollar), Gordon Food Service, Kroger, Loblaws, Jeijer Publix, Target, Trader Joe's, y Walmart.
- Se encontró BPA en la mayoría del alimento enlatado estudiado de marca privada de dos de los principales comercios dedicados a la venta de abarrotes en Estados Unidos: Kroger y Albertsons (Safeway). En las latas de marcas privadas, 62 por ciento de los productos estudiados de Kroger (13 de 21), y 50 por ciento de los productos estudiados de Albertsons (ocho de 16 de Albertsons, Randalls, Safeway) dieron resultados positivos por resinas de epoxi a base de BPA.
- Se encontró BPA en enlatados de marca privada en venta en Target y Walmart, la empresa de abarrotes más grande en los Estados Unidos. En sus productos de marcas privadas, 100 por ciento de los enlatados estudiados de Target (cinco de cinco) y 88 por ciento de las latas estudiadas de Walmart (siete de ocho), dieron resultados positivos por resinas de epoxi a base de BPA.
- Tiendas de descuento (comúnmente conocidas como "tiendas de dólar") fueron entre los rezagados en transicionar los revestimientos de latas de BPA. Los estudios revelaron que 83 por ciento de las latas de marca privada (5 de 6) de Dollar Tree y Family Dollar y 64 por ciento de las latas de marca privada de Dollar General (9 de 14) fueron revestidas de resinas de epoxi a base de BPA. Es un problema lo particular, debido a que frecuentemente, las tiendas de descuento son las tiendas con mayor presencia en las comunidades de bajos ingresos - las cuales enfrentan los más altos niveles de exposición al BPA.
- Latas de consomé y salsa gravy fueron las más probables (100 por ciento de las estudiadas) de contener BPA en los revestimientos de las latas; maíz y chicharos fueron la categoría con menos probabilidad (41 por ciento de las estudiadas).

- Del lado positivo, Amy's Kitchen, Annie's Homegrown (recientemente adquirida por General Mills) Hain Celestial Group, y ConAgra han plenamente transicionado del BPA y han divulgado las alternativas que están utilizando. Edne Foods reportó haber eliminado el 95 por ciento de los revestimientos de epoxi a base de BPA en su alimento enlatado y declaró que esta activamente buscando alternativas. Whole Foods claramente ha adoptado la política más fuerte de todas las tiendas encuestadas para este informe. Sobre su marca privada, Whole Foods reportó, que "compradores ya no aceptan ningún producto enlatado que contenga revestimientos con BPA."

### **¿Qué pasa con las alternativas?**

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. Sin embargo, el informe encontró que:

- Aparte del BPA, cuatro tipos de revestimiento fueron identificados entre las 192 latas estudiadas: oleorresina, resina de poliéster, y policloruro de vinilo (PVC) y copolímeros. Se encontraron formulaciones múltiples de muchas de las compuestas, pero no hay manera de determinar las sustancias químicas específicas utilizadas, ni como se han producido.
- 18 por ciento de los alimentos de marcas privadas de las tiendas y 36 por ciento de las marcas nacionales fueron revestidos con un copolímero a base de PVC, hecho de sustancias químicas altamente peligrosas, incluyendo policloruro de vinilo, el cual es un carcinógeno reconocido. De las latas estudiadas, 39 por ciento tienen una combinación de poliestereno-acrílico, lo cual es preocupante porque estireno se considera un posible carcinógeno.
- Se requiere de mucho más investigación para determinar la seguridad de las compuestas, y de lo que podrá estar migrando de los revestimientos "alternativos" hacia adentro de la comida.

### **El informe incluye numerosas recomendaciones:**

- Marcas nacionales, tiendas de abarrotes, supermercados y tiendas de dólar deben eliminar y seguramente reemplazar BPA de todo el empaque del alimento y etiquetar todas las sustancias químicas utilizadas en los revestimientos de las latas.
- En conjunto con la publicación de este informe, defensores han lanzado una campaña nacional en el internet, llamando a Kroger y Campbell's a eliminar y reemplazar de forma segura, el BPA. El congreso debe adoptar legislación comprensiva para reformar el sistema fallido de la FDA para la revisión y aprobación de la seguridad de materiales de empaque.

- Consumidores deben escoger alimentos frescos o congelados, o solo comprar comida enlatada de productores y tiendas que plenamente divulgan la identidad y seguridad de los revestimientos de sus latas. Busquen comida empaquetado en otros materiales, tales como vidrio y contenedores Tetra Pak.

### Citas de los autores del informe:

“Cada día, la mayoría de las personas en los Estados Unidos están expuestas a BPA, en gran parte del empaque de los alimentos, a pesar de los impactos negativos a su salud. No debe ser una situación de alerta al consumidor cada vez que pisan las secciones de la comida enlatada,” dijo **Janet Nudelman, directora del Programa y Política del Fondo para Cáncer de Mama.**

“Campbell’s y otras marcas principales nacionales necesitan eliminar BPA de los revestimientos de las latas y totalmente divulgar la identidad y seguridad de cualquiera de las alternativas del BPA que se están utilizando. Consumidores son dignos de protección de los efectos tóxicos de esta sustancia química hormonalmente activa, y a la probabilidad de ser expuestas a alternativas toxicas no seguras.”

“Fabricantes de alimentos rehusaron decirnos cuales sustancias químicas están en su latas, entonces mediante ingeniería inversa, nosotros mismos las estudiamos,” dijo **Jeff Gearhart, MS, director de investigación de HealthyStuff.org del Centro de Ecología.**

“Ya que no pueden esconder estas sustancias químicas de los consumidores, a lo mejor estarán más motivados a utilizar materiales más seguros.

“Este nuevo informe debe de ser una llamada despertadora para las tiendas de abarrotes y supermercados a lo largo de la nación,” dijo **Mike Schade, director de la campaña “Cuida la Tienda” de Químicas Seguras, Familias Saludables.** “Descubrimos que el 62 por ciento de las latas de Kroger’s investigadas dieron resultados positivos por BPA. Siendo la cadena de abarrotes más grande del país, Kroger debe estar liderando el camino por desarrollar un plazo de tiempo claro y transparente de la transición progresiva y remplazamiento seguro del BPA en todo su alimento enlatado.

“Libre de BPA no implica que un revestimiento de latas es seguro, debido a que el remplazo en sí podría ser dañino. Esa es la razón por la cual estamos solicitando que las empresas presenten el Reto del Filtro Verde (Green Screen Challenge) y trabajen con nosotros en demostrar la seguridad química de sus forros de enlatados,” dijo **Beverly Thorpe de Acción de Producción Limpio,** quien apoya a la empresas a entender el valor del Filtro Verde para Químicas más Seguras (GreenScreen for Safer Chemicals), como una herramienta esencial para remplazar sustancias químicas toxicas con alternativas seguras.

“Mientras algunas familias son afortunados en tener acceso y el poder adquisitivo para comprar verduras frescas, muchas comunidades a lo largo de América no tienen la opción de comprar más que alimento enlatado revestido con BPA toxica,” dijo **Jose Bravo, coordinador de la Campaña para Soluciones Saludables.** “Algunas familias viven en un desierto alimenticio donde comida fresca simplemente no está disponible, o solo les alcanza para la comida barata en

ventas en las tiendas de dólar. Estas comunidades, gente de color y familias de ingresos bajos, ya han estado expuestas a sustancias químicas tóxicas con más frecuencia y a niveles más altos que un Americano promedio. El uso de BPA tóxico en los alimentos enlatados significa que familias se sientan a recibir porciones dobles de sustancias químicas dañinas.”

“El hecho que muchos alimentos enlatados contienen el alterador de endocrinas BPA significa que es probable que los Canadienses estén consumiendo alimentos contaminados con la sustancia química imitador de hormonas,” **dijo Maggie MacDonald, gerente del Programa de Tóxicos de la Defensa Ambiental.** “Es muy desconcertante, ya que los Canadienses con dietas dependientes de alimentos enlatados están en riesgo continuo de desarrollar problemas serios de salud.”

# # #