

Desde hoy se prohíbe el plástico para envolver las frutas y verduras: ¿qué alternativas tenemos?

Darío Pescador

12-16 minutos

¿Cómo sería **el material perfecto para envolver una fruta** delicada? Imagínate un envoltorio elástico que se adapta a la forma de la fruta, grueso pero ligero y acolchado; impermeable pero que deja pasar el aire para regular la maduración.

Que protege a la fruta de la luz solar y que además contiene en su composición antioxidantes que impiden que la fruta se estropee demasiado rápido. Además es **totalmente biodegradable y compostable**. ¿Genial, verdad? Pues este envoltorio ya existe, se llama cáscara de plátano, o piel de naranja.

Por desgracia, es muy probable que en tu supermercado encuentres los plátanos y las naranjas sobre una bandeja de poliestireno, y envueltos en un metro de film de polietileno, ambos plásticos notoriamente difíciles de reciclar, y que con toda probabilidad terminarán en un vertedero.

Lo mismo ocurre con la mayoría de frutas y verduras a las que tenemos acceso en los supermercados. Es probable que incluso un coco se venda envuelto de esta forma, algo que para muchas personas parece un despropósito, como las que denuncian estos casos en redes sociales bajo el hashtag #desnudalafruta.

Una protección innecesaria

¿A qué se debe esta obsesión con envolver nuestra comida en plástico? Uno de los motivos por los que se envuelven frutas y verduras en el canal de venta es para **aumentar su conservación**.

La intención es [evitar el desperdicio de alimentos](#), que en 2012 en Europa se estimó en 88 millones de toneladas al año. Sin embargo, [un estudio de Rethink Plastic](#) y Amigos de la Tierra con la colaboración del Instituto de Política Medioambiental de la UE, desmonta este argumento.

En los últimos años, según datos de Eurostat, los desperdicios de alimentos no han hecho más que crecer, solo que ahora hay que sumarles **15 millones de toneladas de residuos plásticos adicionales** al año.

Según datos de 2019 de la Asociación Española de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), la mitad de los españoles compran sus frutas y verduras en el supermercado, y **solo un 40% la compra a granel**. El precedente para eliminar los plásticos del supermercado está en el [Real Decreto de Bolsas](#), en vigor desde julio de 2018.

El mismo obliga a cobrar todas las bolsas excepto las muy ligeras, que son las que se utilizan para meter las piezas de fruta y verdura a granel en los supermercados, y desde 2021 prohíbe la venta de bolsas de plástico que no sean compostables. Siguiendo con esta tendencia, los países europeos reunidos en el COP26 de Glasgow, se comprometieron a tomar medidas.

Por ejemplo, en Francia, desde el 1 de enero de este año está prohibido envolver en plástico 30 variedades de frutas y hortalizas, con excepciones para los envases más grandes y la fruta picada o procesada.

En el caso de España, la prohibición de la venta de frutas y verduras de menos de 1,5 kg en envases de plástico entra en vigor a partir del 1 de enero de 2023.

La norma también contempla que los comercios minoristas de alimentación de más de 400 metros cuadrados tendrán que destinar al menos el 20% de su superficie a productos sin embalaje, incluida la venta a granel.

Esto incluye que los comercios faciliten que los compradores lleven **sus propios envases reutilizables**, por ejemplo, para comprar alimentos cocinados. Quedarán excluidos de esta norma los alimentos “con riesgo de deterioro cuando se venden a granel”.

Esta regulación tiene **la oposición de Cooperativas Agro-alimentarias de España**, que argumenta que la venta a granel perjudicará al sector y a los consumidores, ya que los embalajes de plástico, además de mejorar la conservación y la seguridad alimentaria, “cumplen una función innegable para facilitar y promover el consumo saludable”.

En otras palabras, que si los consumidores no tienen acceso a naranjas peladas en una caja de plástico, dejarán de consumir las saludables naranjas a favor de chocolatinas o aperitivos salados. Organizaciones ecologistas como Greenpeace, y Ecoembes, la empresa privada que monopoliza el reciclaje en España, aplauden la medida.

La norma también contempla la regulación del etiquetado de los envases. Esto permitirá **identificar correctamente qué embalajes son compostables**, y por tanto deben depositarse con la basura orgánica, cuáles son reciclables y van a cubo amarillo, y cuáles participan en un Sistema de Depósito, Devolución y Retorno, que puede aplicarse a envases de vidrio.

Ya se están utilizando y desarrollando **alternativas a los plásticos de frutas y verduras**. Algunos supermercados ofrecen bolsas de malla de algodón para la compra a granel, que son reutilizables y biodegradables, o bolsas de papel.

En otros casos, frutas como las naranjas o manzanas se venden [en cajas de cartón](#) que ofrecen una buena resistencia mecánica y permiten ver el producto a través de aberturas.

Sin embargo, aún no se han encontrado alternativas para un producto como el pepino holandés, que tiene una piel fina comestible y que se envuelve en polietileno porque de otro modo se deshidrata rápidamente, se arruga, y deja de ser apto para la venta. Tampoco hay solución para la fruta pelada o troceada, o las ensaladas limpias y listas para consumir.

Para este tipo de productos está en marcha un [proyecto europeo denominado FOX](#) (Innovative down-scaled FOod processing in a boX) en el que participan empresas de distintos países europeos, incluida la química española Ainia, con el objetivo de encontrar soluciones sostenibles y biodegradables para el procesado, envasado y distribución de frutas y verduras.

¿Y dónde pondrán la etiqueta?

Además de la supuesta protección, una de las funciones de los envases de plástico de fruta y verdura es servir como soporte al etiquetado. Aquí también hay alternativas. Por ejemplo, la compañía española [Laser Food](#) ha desarrollado una tecnología para “imprimir” la etiqueta, incluyendo el código de barras, directamente sobre la piel de la fruta o la verdura utilizando láser.

El **etiquetado por láser** genera solo el 1% de las emisiones de carbono de una pegatina convencional en una pieza de fruta. Esta técnica ya se ha utilizado en melones, naranjas y aguacates, y varios grandes distribuidores como Carrefour o M&S lo ya lo han implantado.

Hasta que entre en vigor la norma y lleguen todas estas innovaciones, haríamos bien en comprar nuestra fruta y verdura a granel, y llevar una bolsa reutilizable de casa.