

## ¿Suponen un riesgo los materiales biobasados alternativos?

Con la entrada en vigor la normativa que regula el consumo de plásticos de un solo uso es normal que nos planteemos esta pregunta

*En 2019 se aprobó la Directiva (UE) 2019/904 cuyo artículo 5 recoge la reducción de determinados productos de plástico que establece que los Estados miembros prohibirán la introducción en el mercado de los productos de plástico de un solo uso por el impacto que estos tienen en el medio ambiente.*

Aunque el margen de entrada en vigor por completo de la norma es amplio, es cierto que son cada vez más los establecimientos y productores alimentarios que apuestan por utilizar este tipo de **menaje elaborado a partir de materiales biobasados** que son más respetuosos con el medio ambiente.

El problema que esto supone para el colectivo celiaco es que los materiales alternativos al plástico que se están utilizando para desarrollar estos envases **provienen en muchos casos de cereales con gluten como fibras de trigo o cebada**, pero también preparados como pasta o galleta. En este sentido, desde varias asociaciones de celiacos se han promovido estudios para evaluar si se produce o no transferencia de estos envases a los alimentos ya que la estabilidad de muchos de estos materiales es mucho más variable en función de los alimentos y de la temperatura del mismo...



[Ver la noticia completa](https://celiacos.org/suponen-un-riesgo-los-materiales-biobasados-alternativos/)

[ <https://celiacos.org/suponen-un-riesgo-los-materiales-biobasados-alternativos/> ]