



---

## Envases:

---

### No sólo contienen a los alimentos

La compatibilidad entre el recipiente y el producto es vital para evitar alteraciones organolépticas en el alimento contenido. Cómo seleccionar un envase adecuado. Qué establece la legislación nacional.

A la hora de seleccionar el envase ideal para un producto no sólo hay que tener en cuenta lo que los costos permiten o aquella sugerencia que llega del departamento de marketing, considerar la compatibilidad entre el recipiente y el producto que estará en contacto directo con él es de suma importancia. Siempre es necesario conocer y respetar la legislación nacional y asegurarse de que el envase que finalmente se usará se encuentra habilitado por SENASA/ INAL como contenedor alimentario. Se puede así evitar inconvenientes en la posterior comercialización, especialmente aquellos que pueden significar un daño irreparable a la imagen pública de nuestra empresa.

El envase es el contenedor que está en contacto directo con el producto, cuya función primordial es guardar, proteger, conservar e identificar además de facilitar su manejo y comercialización. A la hora de evaluar un envase es común en el mundo empresarial preocuparse por los aspectos relacionados a la *calidad de servicio* que este brindará. Es decir considerar la funcionalidad, la practicidad (por ejemplo la posibilidad de cerrar nuevamente el envase para que el producto no se altere) y diseño atractivo para el usuario. Pero un envase puede ofrecer una alta calidad de servicio y una baja *calidad de producción*.

Evaluar la calidad de producción de un envase significa asegurarse que está fabricado con materiales adecuados y autorizados. La legislación nacional, el Código Alimentario Argentino, clasifica los envases de uso alimentario en tres categorías: envase primario, secundario y terciario. Aquí trataremos el llamado envase primario, porque es inmediato al producto, con el que tiene contacto directo, por ejemplo una botella de gaseosa. Las normas establecen que los envases primarios deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura o BPM. El objetivo principal es que en las condiciones normales o previsibles de empleo no se produzca migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes que:

- a) superen los límites máximos establecidos;
- b) puedan representar un riesgo para la salud humana;



## Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentación

Dirección Promoción de la Calidad



c) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

¿En qué consiste la migración? Es la transferencia de componentes desde el material del que está hecho el envase hacia los alimentos que contiene debido a fenómenos fisicoquímicos. Este es el punto central del problema ya que un producto bien elaborado puede resultar dañado por la mala elección del material de su envase.

Para evitar este problema se especifican para cada material de envase las condiciones a cumplir para realizar los ensayos de migración, según el tipo de alimento y simulante (producto que imita el comportamiento de un grupo de alimentos que tienen características parecidas). De acuerdo a los resultados se permite o no su uso en alimentos. En los ensayos de migración se comprueba el contacto de los materiales usados para el envase con los simulantes, en las condiciones de tiempo y temperatura seleccionados de acuerdo a una tabla, de modo de reproducir las condiciones normales o previsibles de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo del alimento.

En el caso que el envase aún no haya sido habilitado para la utilización con alimentos, será necesario tramitar la autorización correspondiente. En este proceso se deberá realizar una serie de análisis, cuyos resultados serán presentados por un apoderado de la empresa en el organismo competente (SENASA y/o INAL) según el alimento a envasar.

En resumen, la compatibilidad entre el recipiente y el producto es de suma importancia. Las características del envase, además de mantener la integridad física y microbiológica, no deben provocar alteraciones en las características organolépticas del alimento que contienen, ni tampoco poner en peligro la salud pública. Es por esto que preocuparse, y ocuparse, de la calidad de producción del envase primario no es solo responsabilidad del fabricante es también esencial para el productor alimentario.

**Lic. en Biotecnología Natalia Bonvini**

Fuente: Programa Calidad  
de los Alimentos Argentinos/ SAGPyA

[www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

[calidaddifusion@sagpya.minproduccion.gov.ar](mailto:calidaddifusion@sagpya.minproduccion.gov.ar)