

# Latas de conserva: ¿por qué reciclarlas?

Su reciclado se basa en un sencillo gesto con importantes beneficios ambientales, económicos y sociales

Abirla, comer o beber lo que contenga, en definitiva, disfrutarla y reciclarla. Ese debería ser el recorrido natural de cualquier lata de conserva. Desde que se depositan en el contenedor amarillo, comienza un complejo sistema que aprovecha sus materiales, acero y aluminio, de forma indefinida y sin perder sus propiedades. Pero, ¿cuáles son los motivos, basados en la concienciación de los consumidores, de la importancia del reciclaje de las latas de conservas?

## En el contenedor amarillo

Las latas de conservas son en general de acero, aunque también se utilizan otras materiales. Desde la asociación para el reciclaje del aluminio se matiza que cada vez hay más latas de conservas de aluminio, como las que contiene algunos platos ya precocinados. Ambos materiales son 100% reciclables y todas las latas depositadas en el contenedor amarillo se recuperan y reciclan en acerías y fundiciones.

En 2012 el porcentaje de reciclaje de las latas de acero superó el 89%, según datos de Ecoacero: casi nueve de cada diez latas puestas en el mercado se recuperaron y reciclaron el pasado año. De hecho, España figura entre los primeros países mundiales en reciclaje de envases de acero. Este valor se incrementa año tras año desde que hay estadísticas, y todavía queda margen para que crezca.

## Beneficios para el medio ambiente

El reciclaje de una lata de conserva evita el uso de nuevas materias primas y

energía. Según datos de la European Metal Packaging (Empac), el acero elaborado al 100% a partir de chatarra precisa de un 75% menos de energía que el producido con materia prima virgen. En el caso del aluminio, este porcentaje crece hasta el 95%.

Las emisiones de gases de efecto invernadero, implicadas en el cambio climático, también se reducen con el reciclaje. Según datos de Ecoacero, cada lata reciclada evita emisiones de CO2 equivalentes a 1,5 veces su propio peso. Y el ciclo continuo de reciclado del acero asegura la conservación de los recursos naturales para generaciones futuras.

## Acto insolidario

El complejo sistema de recuperación y reciclaje de residuos supone costes importantes para la sociedad. Por tanto, cada lata que no se deposita en el contenedor amarillo y acaba su vida tirada en el entorno o en un vertedero evidencia una carencia de compromiso cívico.

Una lata con restos de alimento o líquido no supone un problema técnico, pero influye en la calidad de la gestión y en la seguridad y salubridad de las instalaciones y sus operarios. Por



lo tanto, los consumidores contribuyen a mejorar el reciclaje si depositan las latas de conservas vacías.

Incluso las latas que se tiran con el resto de basura pueden acabar recicladas. La mayoría de las plantas de Residuos Sólidos Urbanos (RSU) o compostaje, donde pueden acabar estos residuos, disponen de algún sistema de recuperación, como electroimanes (el acero es magnético). Si atrapan alguna conserva de hojalata, es posible que entre en el circuito de reciclaje. Ahora bien, el esfuerzo de los consumidores de separar la basura y depositarla en el contenedor amarillo es imprescindible. En el caso de los envases de aluminio, la recuperación en estas plantas es muy baja, y en su mayoría acaban con el resto de residuos, en vertederos o incineradoras.

## Vida infinita

El acero y el aluminio son materiales que no pierden sus propiedades y se pueden reciclar tantas veces como se quiera. Los envases de acero se reciclan desde mucho antes de la implantación, en 1998, del modelo de recogida selectiva de envases mediante contenedor amarillo. El ciclo de producción, recuperación y reciclaje se repite una y otra vez. Hoy se utiliza acero fabricado por primera vez hace 150 años y que ha pasado por muy diversas aplicaciones.

## Latas: cada vez más ligeras y fáciles de reciclar

Desde Ecoembes, la asociación que gestiona los contenedores amarillo y azul, se recuerda la labor de la indus-



tria por lograr latas de conserva cada vez más ligeras y fáciles de reciclar. Según datos de la Empac, en los últimos 20 años las latas de aluminio son un 28% más ligeras, y los envases alimentarios de acero un 33%.

## Invento bicentenario

Las latas para conservar alimentos se inventaron hace más de 200 años. Su resistencia y seguridad frente a ataques externos (gases, luz, microorganismos) mantienen durante varios años su contenido en perfectas condiciones. "Cada lata es una caja fuerte", afirman desde Ecoacero.

A pesar del paso del tiempo, su uso continúa no solo vigente, sino en ascenso. Abarcan una gran variedad de frutas, hortalizas y legumbres, pescados, productos cárnicos y platos preparados. Se envasan productos tan conocidos como el maíz, los espárragos o el atún, pero también otros como castañas, navajas, higos o erizos, así como aceites, encurtidos o alimentos para mascotas.

España es un referente mundial en conservas por la calidad de la materia prima y los procesos aplicados. No obstante, los expertos aseguran que resulta muy difícil establecer cuántas latas se fabrican. Como dato orientativo, desde Ecoacero estiman que suponen un consumo anual de unas 200.000 toneladas de acero.

➤ [www.consumer.es](http://www.consumer.es)