

CIRCULAR Nº 13/ 58

12 de junio de 2013

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La UE corrige el requisito “impermeable” en envases de pescado por “resistente al agua”.

Tal y como solicitó AESAN y promovió FEDEMCO, hoy se ha publicado la corrección de errores relativos a las características de los envases de la pesca fresca dentro del Reglamento (CE) 853/2004 que regula su higiene.

El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado hoy diferentes correcciones de errores del Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

La versión española e italiana de la legislación, tal y como ya hacían las versiones de otros idiomas (inglés, francés, alemán, etc.), recogen ahora que los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser “resistentes al agua” sustituyendo al término anterior “impermeable”. Llama no obstante la atención que la corrección no se ha producido en la versión portuguesa.



Este cambio supone una unificación del acervo comunitario y de los criterios de la Comisión Europea y sus países miembros respecto a los requisitos a los materiales de envases para pescado fresco, incluyendo los de un solo uso de madera.

FEDEMCO ha promovido el cambio y dado seguimiento tras la solicitud formal de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) a la D.G. Sanco (Comisión Europea) en 2009.

Para ello también se ha contado con el apoyo de la Representación Permanente de España ante la UE, miembros del Parlamento Europeo, así como de otras organizaciones del sector de la madera: CONFEMADERA en el ámbito nacional y GROW, FEFPEB y CEI-Bois en el internacional.

En España, Agricultura, y concretamente la Dirección General de Ordenación Pesquera, también promovió en 2011 la corrección de las diferentes normas y guías de higiene para los productos de la pesca que recogían el error.

Según interpretación de la AESAN el Reglamento (CE) nº 853/2004 no establece específicamente materiales permitidos o prohibidos para el envasado de productos, sino las condiciones generales de los envases de modo que se cumplan con los objetivos del mismo: “garantizar que no sean fuente de contaminación” y si son reutilizables -no es el caso de la madera (R.D. 888/1988), que sean “fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar”.

Más información:

Fernando Trénor,
Director