

SEGURIDAD ALIMENTARIA

FEDEMCO/ GROW presenta estudio higiénico sobre envases pescado en foro de expertos de la UE

El autor de la investigación y el director se reunieron con responsables de la Dirección de Salud de la Comisión Europea y de su Oficina Veterinaria.

Ayer, jueves, FEDEMCO/ GROW presentó el estudio "Evaluación de las propiedades higiénicas de los envases de madera de un solo uso para pescado" ante funcionarios de la Comisión Europea y responsables de la cadena de comercialización de pesca y el control de su higiene en más de una veintena de países de la Unión Europea.

Esta iniciativa es resultado de la solicitud realizada desde FEDEMCO, [GROW Internacional](#) y [FEFPEB-CEIBois](#) a la Comisión Europea, a la que se ha solicitado la reevaluación de las medidas sobre el envase en el reglamento que regula la higiene de la comercialización de pescado, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y directamente.

[José Juan Rodríguez Jerez](#), experto en análisis microbiológico de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, expuso en el encuentro, organizado en la sede de la [Oficina Veterinaria Europea \(FVO\)](#) en Irlanda, las principales conclusiones del estudio, que demuestra que el envase de madera tiene un comportamiento tan higiénico como el de plástico o el de poliestireno en un primer uso. Explicó además cómo la madera tiene propiedades antimicrobianas que no tienen los materiales plásticos.

Rodríguez hizo alusión a otras investigaciones que se han llevado a cabo con resultados similares, destacando los del consorcio de investigación [EMABois](#) liderado por [SIEL/ GROW](#), en Francia.

Acabada la presentación, seguida con atención por una audiencia de más de 50 expertos, el representante español de la [Subdirección de Economía Pesquera del Ministerio de Agricultura](#) realizó un apoyo expreso a la necesidad de una reevaluación de la posición de la Comisión.

Tras una breve presentación por parte de Trénor de lo que significa el sector europeo de envases de madera y de sus aspiraciones, entre los asistentes se hizo referencia a la oportunidad para la madera dentro de políticas que promueven la sostenibilidad, a la importancia del envase en los costes logísticos, así como a la necesidad de evitar la reutilización de los envases de madera.

Después de la presentación se mantuvo una reunión con Michael Scannell, Director de la FVO, Stefan Hönig, responsable de control del sector pesquero dentro y fuera de la Unión Europea, y con Paolo Caricato, de la Dirección General de Salud de la Comisión.

En este encuentro, se adquirió el compromiso de que el estudio y la reevaluación de medidas, aparte de su discusión en el foro de expertos en pesca, será tenido en cuenta próximamente por parte de la [Dirección General de Salud de la Comisión Europea](#) en Bruselas.

Esta iniciativa es una oportunidad para seguir poniendo en valor las cualidades higiénicas de la madera en contacto directo con alimentos frescos y procesados, no sólo en pesca, sino en otros productos y especialmente en frutas y verduras. [Más información sobre el estudio.](#)



Sres. Caricato, Trénor, Rodríguez Jerez, Scannell y Hönig



Rodríguez Jerez durante la presentación

Más información: Fernando Trénor, director