

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Presentación sobre envases de pescado en la patronal de supermercados ACES y de pescaderías FEDEPESCA

Entre las dos organizaciones representan a más de 9 700 puntos de venta

En el día de ayer, FEDEMCO realizó una nueva presentación del estudio científico que demuestra la idoneidad higiénica de los envases de madera para pescado. Teniendo buena acogida.

Su autor, José Juan Rodríguez Jerez, experto de la Universidad Autónoma de Barcelona, expuso las principales conclusiones. Éstas no sólo demuestran que el envase de madera de un solo uso es totalmente higiénico, si no que posee gracias a las maderas de pino y chopo unas propiedades antibacterianas que no tienen otras opciones como el plástico o el poliestireno expandido.



Además FEDEMCO aprovechó para hacer una revisión de la evolución del marco legal actual de los requisitos a los envases de pescado. Así como de los pasos dados para mejorar el posicionamiento de la madera entre las diferentes administraciones implicadas (autonómica, nacional y europea).

Según las opiniones recogidas, a la madera se le presentan oportunidades dentro del concepto de "economía circular" por su reconocido posicionamiento ecológico, y mejor presentación, especialmente en pescaderías. El reciclaje es una fortaleza frente al poliestireno expandido (PES). Por el contrario, en ocasiones, la inspección veterinaria municipal y autonómica sigue considerando la madera como una no conformidad por cuestión cultural sin fundamento alguno, lo que lleva a los operadores a evitarla.

Demostrado que no hay riesgo biológico, el físico (grapas, astillas..), a pesar de no presentar una incidencia significativa, sería un hándicap. Al igual que el drenaje del envase superior sobre el inferior.

Se hace palpable en el contacto con ambas organizaciones que la falta de control en la cadena de valor de la pesca "fresca" sobre sistemas de conservación no regulados ligados al uso de envases PES, es una cuestión incómoda, y no resuelta. La administración, aparte de las consideraciones comerciales además no prioriza esto como riesgo higiénico, y es una cuestión desapercibida para el consumidor.

Además la limpieza de las cajas reutilizables por parte de los operadores no parece estar sujeta a un control adecuado, y la reutilización en envases desechables no es un "mal" exclusivo de la madera.

Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES)

Esta importante patronal, con la que la Federación coincide en diversos foros (ECOEMBES, PACKNET, Plataforma Envase y Sociedad, etc.), ha estado apoyándose en FEDEMCO en los últimos años para hacer frente a diversas incidencias con la inspección sanitaria respecto a envases y palets en las instalaciones de sus asociados.

La exposición se realizó ante una receptiva comisión de calidad y medioambiente de ACES con la asistencia de máximos responsables de la asociación así como de representantes de sus cadenas asociadas: CARREFOUR (EXPRESS, MARKET CITY), EROSKI, LIDL, SABECO-SIMPLY Y SUPERCOR/ SUPERCOR EXPRES (EL CORTE INGLÉS).

Según ACES, estas enseñanzas significan más de 2 500 establecimientos, con una superficie media de 1 200 m2 por tienda. Representan más del 27 % de todos los formatos comerciales de alimentación organizada que hay en España.

Federación Nacional de Asoc. Prov. de Empresarios Detallistas de Pescados (FEDEPESCA)

Esta activa organización, representa a más de 7 000 pescaderías en España. El comercio detallista especializado según datos del FROM mantendría más del 60% de cuota de mercado para la venta de productos frescos. FEDEMCO ha coincidido con FEDEPESCA en diversas ocasiones destacando la elaboración de una guía de envases de pesca por parte de AENOR. En su día dejó de transmitir la interpretación de que la madera no era conforme.

La presentación se realizó ante su directora adjunta, y el responsable de seguridad alimentaria. Ambos mostraron el reconocimiento e interés por las actividades e inquietudes de la Federación.

Más información: Fernando Trénor Colomer, director