

ES

MINISTERIO DE SANIDAD Y POLÍTICA SOCIAL
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Ana María Troncoso González
DIRECTORA EJECUTIVA

Madrid, 20 de octubre de 2008

Estimado Señor Trénor,

En relación con su consulta sobre la utilización de cajas de madera para el pescado, transmitida en la reunión del 16 de octubre, le comunico que el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, como normativa básica de aplicación, establece los requisitos de envasado y embalaje de los alimentos, así como las condiciones de reutilización.

En dicho reglamento se establece que "los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación".

Por otro lado, de forma concreta para los productos de la pesca, el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece que:

"Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser impermeables y evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos. Cuando los productos de la pesca sean envasados a bordo de los buques de pesca, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que el material de envasado no sea fuente de contaminación, se almacene de madera tal que no se exponga al riesgo de contaminación, si va a reutilizarse, sea fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar". La impermeabilidad del envase debe leerse como "resistente al agua", tal y como se recoge en la versión inglesa del reglamento.

El reglamento, por tanto, no establece específicamente materiales permitidos o prohibidos para el envasado de productos, sino las condiciones generales de los envases de modo que cumplan los objetivos del mismo.

Reciba un cordial saludo.

EN

MINISTRY OF HEALTH AND SOCIAL POLICY
Spanish Agency for Food Security and Nutrition

Ana María Troncoso González
EXECUTIVE DIRECTOR

Madrid, October 20, 2008,

Dear Mr Trénor,

Regarding your question about the use of wooden boxes for fish, adopted at the meeting on 16 October, I inform you that the Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs, the basic rules of implementation, establishes the requirements for the packaging and food packaging, and conditions of reuse.

This regulation states that "materials used for packaging must not be a source of contamination."

On the other hand, specifically for fishery products, Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin, declare:

"Containers in which are kept fresh fish products with ice must be watertight and prevent water from melting ice not staying in contact with the products. When fishery products are packaged on board of vessels, food business operators must ensure that the packaging material is not a source of contamination, whether stored in a way is not at risk of contamination, and whether it should be reused, it is easy to clean and, if necessary, disinfect" Packing impermeability should be read as "water resistant" as stated in the English version of the Regulation.

The Regulation do not specifies permitted or prohibited materials for packaging products, but the general condition of packaging, so as to achieve the objectives.

Best regards.

FR

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DE LA POLITIQUE SOCIALE
Agence espagnole pour la sécurité alimentaire et la nutrition

Ana María González Troncoso
DIRECTEUR EXÉCUTIF

Madrid, le 20 Octobre 2008,

Cher Monsieur Trénor,

En ce qui concerne votre question sur l'utilisation de caisses en bois pour les poissons, adoptée lors de la réunion du 16 Octobre, je vous informe que le règlement (CE) n ° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les règles de base de la mise en œuvre, établit les exigences pour l'emballage et le conditionnement des aliments, et les conditions de réutilisation.

Ce règlement stipule que «les matériaux utilisés pour l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.»

D'autre part, concrètement pour les produits de la pêche, le règlement (CE) n ° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 Avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, déclare:

"Les conteneurs dans lesquels sont conservés les produits de la pêche fraîche avec de la glace doivent être étanches à l'eau et empêcher que l'eau de la fonte des glaces ne reste pas en contact avec les produits. Lorsque des produits de la pêche sont conditionnés à bord des navires, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau d'emballage ne soit pas une source de contamination, qu'il soit stocké talque ne soit pas exposés au risque de contamination, et si elle doit être réutilisée, qu'il soit facile à nettoyer et, si nécessaire, désinfecter ". L'étanchéité ou imperméabilité de l'emballage doit être lu comme «résistant à l'eau", comme indiqué dans la version anglaise du règlement.

Le règlement ne précise donc pas spécifiquement matières permises ou interdites pour les produits d'emballage, mais les conditions générales d'emballage, de façon à atteindre les objectifs.

Sincères salutations.