El pescado, mejor si se conserva en madera

La Federación Española del Envase de Madera y sus componentes (FEDEMCO) **ha reclamado a diferentes administraciones de Pesca y Salud Pública su apoyo a la conservación de los productos pesqueros frescos en envases de madera, una práctica que cada vez está ganando más adeptos y un mayor reconocimiento en el ámbito internacional.**

En ese sentido, países como Italia o Irlanda también defienden la conformidad e higiene del envase de madera para el pescado fresco, que junto a su conservación sólo con hielo, viene siendo tradicionalmente una garantía de frescura para el consumidor, además de compromiso con la sostenibilidad, origen y menor manipulación.

A raíz del cuestionamiento en los últimos años de su higiene, incluso como envase de un solo uso, se están produciendo pronunciamientos oficiales a su favor, tanto por la ausencia de problemas de salud pública como por nuevas evidencias científicas. En esta línea, la patronal italiana del embalaje de madera, Assoimballaggi, ha dado a conocer al Ministerio de Salud de Italia un estudio

microbiológico comparativo de envases de pescado de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB). Éste, ampliamente difundido dentro y fuera de España, concluye en la idoneidad de la madera en contacto con el pescado fresco.

Como resultado, la autoridad sanitaria italiana ha remitido el pasado mes de abril una carta a la cadena de pescado donde destaca lo siguiente:

"El uso de la madera no está prohibido en el acondicionamiento de los productos de la pesca, incluyendo el envasado a bordo de las embarcaciones".

"Los recipientes que no son fáciles de limpiar no se pueden reutilizar, al igual que los que sí pero que están desgastados, pues son vehículos potenciales de contaminación para los alimentos".

"La legislación comunitaria establece requisitos generales para todos los materiales. El operador y la administración deben asegurar que el material en contacto con alimentos no sea una fuente de contaminación, se almacene sin riesgos y se reutilice si es fácil de limpiar y desinfectar."

Voces a favor en España e Irlanda

Es importante recordar que otras administraciones europeas también han tomado posiciones similares. En este sentido, España, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), ya declaró en 2008 que el marco legal europeo del pescado fresco (R (CE) 853/2004) *"no establece específicamente materiales permitidos o prohibidos para el envasado de productos, sino las condiciones generales de los envases de modo que cumplan con los objetivos del mismo" .*

En Irlanda, su Autoridad de Protección de las Pesquerías (SFPA), en una carta a la Comisión Europea en 2010, declara que: *"con su uso durante años, la madera ha demostrado ser un excelente medio de almacenamiento del pescado. Cuando se utiliza correctamente, este tipo de cajas garantizan una buena proporción entre el pescado y el hielo y permiten un buen drenaje del agua de fusión del hielo. A la SFPA no le constan problemas de salud pública originados por la utilización de envases de un solo uso, ya sea en Irlanda u otro estado miembro."*

La gestión del hielo, fundamental en la calidad e higiene pesquera

Igualmente, FEDEMCO ha reclamado a la Administración que se respete el marco legal en la gestión del hielo en los envases. Esta referencia reviste bastante importancia en el actual contexto del mercado de la pesca "fresca". Especialmente en España, donde se pone en evidencia cómo con la sustitución a bordo de los envases de madera de un solo uso por cajas de poliestireno expandido sin drenajes, o en el resto de eslabones de la cadena, se está fomentando y tolerando un uso no regulado en el mencionado marco legal europeo.

Una normativa que establece que los envases, aparte de ser “resistentes al agua”, “deberán evitar que el agua de fusión del hielo esté en contacto con los productos”. Este segundo requisito, la conservación en hielo sin agua refrigerada, se ha venido reflejando en las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de productos pesqueros desde hace más de 30 años en España según distintas fórmulas anteriores como: la existencia de “drenajes” o la “evacuación del agua de fusión del hielo”.

Mientras, el redactado de los requisitos a las características del material del envase estableció durante 20 años (1984 a 2004) que *“los envases no recuperables resistirán las manipulaciones necesarias durante la distribución”* o que “*tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros”*, o que “*ciertos tipos especiales de embalajes de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección”.* Paradójicamente a partir de 2004 el reglamento europeo resume todo lo anterior como “resistente al agua”, abriendo la interpretación a que sólo los materiales sintéticos o reutilizables son conformes per se, independientemente de sus condiciones higiénicas, y sin estadísticas de control oficial o evidencias científicas que lo respalden.

Sin embargo, estudiado el contacto del pescado con un material natural como la madera comparativamente con materiales plásticos en el mencionado estudio de la Facultad de Veterinaria de la UAB, el Dr. Rodríguez Jerez concluye que en aquélla no sólo *“no hay implicaciones antihigiénicas”*, sino que *“posee propiedades antimicrobianas y es el material que presenta una menor contaminación después de su contacto con el pescado”*.

Por todo ello, FEDEMCO está reclamando a diferentes administraciones de la pesca y salud pública su intervención para *que garanticen al consumidor el cumplimiento de las normas sanitarias, así como aseguren a la industria de envases de madera la igualdad en las condiciones básicas de ejercicio de la actividad económica.*

El Sector de los envases de madera alimentarios

España cuenta con un sector dedicado a la fabricación de envases de madera para alimentos, liderado por FEDEMCO, com más de 100 pymes y una cifra de negocio superior a los 350 millones de euros, que da empleo a más de 2 500 personas.

Su mercado se encuentra principalmente en el envasado y distribución nacional y exterior de productos frescos refrigerados. Principalmente frutas y hortalizas, pescados, mariscos y moluscos, pero también otros alimentos transformados como vinos, quesos, embutidos, dulces, etc. Se fabrican más de 600 millones de unidades anuales, según diversos tamaños y formatos.

Este sector es referente de calidad en todo el mundo gracias a la pujanza exportadora agroalimentaria española, y consume principalmente materias primas de origen nacional. Se trata de madera de plantaciones sostenibles de chopo y de pino, ya sea en forma aserrada o

transformada como tablero, actividades agroforestales e industriales que promueven el mantenimiento y desarrollo del mundo rural.

La madera es un material tradicional aceptado por la Unión Europea para el contacto con alimentos. No obstante en él recaen prejuicios o falsos mitos sobre su menor higiene frente a los plásticos, por lo que ha sido objeto de numerosas investigaciones que confirman un compartimiento igual o superior por sus propiedades antimicrobianas naturales.

Fuente: FEDEMCO