

Los envases del tercer milenio para la alimentación en fresco

El nuevo reto es la utilización de los envases para la alimentación en fresco, asegurando que su contenido no pueda ser contaminado y los productos tengan la garantía de higiene y salubridad hasta su venta

La evolución de los envases para la alimentación en fresco, básicamente las frutas y hortalizas, ha sido espectacular, especialmente los utilizados para los productos que, previamente envasados en origen o en destino, se ofrecen al consumidor en unidades con un volumen «doméstico», es decir, en esos paquetes, bandejas, mallas, bolsas, cajitas, etc., que se exponen en los almacenes de gran superficie, supermercados y también en muchísimas tiendas y fruterías.

No se tienen estadísticas, pero muchos profesionales consideran que, a pesar de buscar siempre el abaratamiento de los costes, lo que podría suponer la eliminación del pequeño envase de unidad de venta, más del 50% de los productos frescos llegan al consumidor preenvasados y que el resto es lo que se vende a «granel», entendiendo como tal lo que se ofrece sin envasar y según elección del comprador es pesado, envuelto o embolsado en el momento de efectuar la compra.

La situación es distinta para los envases utilizados para el «transporte» de los productos frescos hasta los mercados de venta. La evolución ha sido menor, puesto que si bien han cambiado los tipos, los modelos y han aumentado los envases de cartón ondulado así como los reutilizables de plástico, se siguen empleando envases, en su mayoría abiertos, más o menos similares a los usados hace cuarenta años.

Personalmente, considero que el sector profesional lo ha hecho bien desde siempre y que la época en la que el envase «descuidado» se utilizaba para el transporte y la venta de productos frescos, pasó a la historia hace muchas décadas. Más aún, en los últimos siete años, cuando se inició en los países desarrollados económicamente la inquietud por el respeto y la vigilancia del medio ambiente, y se empezó a aplicar la regla de que «el que contamina paga», los envases fueron «modulares» en su tamaño, fabricados sin tintas contaminantes, reciclables, y últimamente adheridos al Sistema Integrado de Gestión «Punto Verde», para poder valorar los desechos mediante la

recuperación del material para otros usos, su reciclado, o su poder energético. Paralelamente, aumentó el uso de envases de plástico reutilizables, lo que ha demostrado que, en este aspecto, los españoles hemos sabido colocarnos en una posición de evolución y desarrollo de nuevas técnicas, que nos sitúa como uno de los países punteros en el mundo, en este nuevo orden.

Sin embargo, no hemos llegado todavía al final de esta evolución. Ahora, a punto de entrar en el tercer milenio, se ha de conseguir que, a parte de lo que ya hemos alcanzado y que de forma breve ha quedado expuesto anteriormente, se llegue a la utilización de los envases para la alimentación en fresco, asegurando que su contenido no pueda ser contaminado y los productos tengan la garantía de su higiene y salubridad hasta su venta al consumidor.

Este es el nuevo reto, tanto para los fabricantes de envases como para los envasadores, transportistas, distribuidores y vendedores de estos productos frescos, y extendiéndonos al límite, el comprador y consumidor tiene también su parte activa en estas «nuevas obligaciones», para evitar así, otras posi-



bles y potenciales contaminaciones, desde el momento de la compra hasta su consumo.

He utilizado la expresión de nuevas obligaciones porque nuestra legislación actual está plagada de Leyes, Reales Decretos y Reglamentos, que regulan la manipulación, elaboración, transporte, almacenaje, distribución y venta de productos alimentarios que,





La evolución de los envases para la alimentación en fresco ha sido espectacular

en conjunción con lo que demanda el ciudadano, no sólo marcan la forma de su manipulación para mantener y asegurar la calidad, en toda la extensión de la palabra, sino también, como el Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre, que establece las Normas Generales de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia del sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, consecutivo a la Directiva 93/43 de la Comunidad Económica Europea, la obligación de implantar sistemas de autocontrol ARPC, para garantizar la higiene, sanidad y salubridad de los mismos.

Lógicamente, los envases forman parte importantísima en la cadena alimentaria y se consideran como un factor de riesgo y un punto crítico de control, si no reúnen toda una serie de condiciones a lo largo de su utilización, desde su fabricación hasta el final de su uso.

Por ejemplo, dentro de los «Riesgos» tenemos:

- Si el material del envase no está en condiciones de limpieza adecuada, puede producir una contaminación microbiológica o química del producto.

- Si el envase, por su diseño o por otro motivo, causa daños mecánicos al producto, puede favorecer la transmisión o el crecimiento de microorganismos en los productos envasados.

- Las nuevas tecnologías de envasado, con films de plástico que modifican la atmósfera en la que se encuentran los productos, pueden suponer un riesgo de naturaleza microbiológica. En las atmósferas controladas/modificadas se incrementa la vida comercial de los productos, pero estas atmósferas pueden no detener el crecimiento de algunos microorganismos patógenos y favorecer el desarrollo de otros.

- Si no se vigila rigurosamente la higiene de los envases de plástico «reutilizables» para el transporte, cuya proliferación es cada vez más extendida, la suciedad en dichos envases puede contaminar de forma mi-

crobiológica o química al producto.

Consecuentemente, cada operador en la cadena alimentaria que utilice envases para productos frescos, deberá tomar las siguientes «Medidas Preventivas»:

1. Homologar a sus proveedores de envases.

2. Inspeccionar los envases en el momento de su recepción.

3. Asegurarse que los envases no sean tóxicos, no transmitan olores ni sabores, estén exentos de tintas en contacto con los frutos, sean resistentes al apilamiento, y permitan, además, una correcta ventilación, estén limpios y protejan al producto de daños mecánicos.

4. Proteger los envases desde su recepción hasta su uso.

5. Mantener un plan de limpieza de los envases antes de su reutilización.

6. Previamente a su utilización, la combinación film de

«Medidas Correctoras», frente a cualquier incidencia, como pueden ser, entre otras, las siguientes:

- Devolución de envases nuevos no conformes.

- Cambio del proveedor de envases ante una falta de calidad reiterada.

- Rechazo de los envases reutilizados no conformes.

- Limpieza de envases sucios.

Pero todo lo anterior debe ser justificado a las autoridades competentes, principalmente a los inspectores del Ministerio de Sanidad, así como a los compradores o clientes que lo soliciten, mediante la presentación de los correspondientes «Libros de Registro», por ejemplo:

- El registro de entrada de envases y material de envasado.

- El registro de las inspecciones de entrada.

- El registro de incidencias.

- El registro de medidas correctoras.

Esta situación forma parte de la nueva cultura que el sector debe instaurar con carácter de urgencia y el Salón Interprofesional de Alimentación en Fresco - SIAF, que tendrá lugar, conjuntamente con la nueva edición de Euroagro e Iberflora, en Valencia, del 14 al 16 de octubre próximo. Este puede ser el foro donde fabricantes, empaquetadores, distribuidores, vendedores y compradores puedan exponer sus puntos de vista al respecto y establezcan puntos de partida que no sólo faciliten la puesta en marcha del sistema ARPC, sino que lo hagan posible y económicamente viable, llevando a cabo esa mejora continua que la sociedad, en su concepto actual, demanda para poder perfeccionar el entorno, la convivencia, la salud y el bienestar en que vivimos.

Ese artículo lo encontrarán en http://www.horticom.com/tem_aut/poscosec/mileni.html

SIAF puede ser el foro donde los operadores expongan sus puntos de vista y establezcan puntos de partida que faciliten la puesta en marcha del sistema ARPC y lo hagan económicamente viable

plástico / producto deberá controlarse para verificar que no se origina una acumulación de microorganismos patógenos que pueda considerarse un peligro durante el periodo esperado de vida comercial del producto.

7. Asegurarse de que deben fijarse las condiciones ambientales de almacenamiento de los productos envasados con estos films, durante el tiempo esperado de vida comercial del producto.

Paralelamente, los operadores habrán de tomar ciertas

Isidoro Sánchez

Director Técnico (jubilado) de Pascual Hermanos, S.A.