

Consumir con seguridad: mayor información alimentaria para los alérgicos



Revista

La restauración se enfrenta al reto de informar de las sustancias alérgicas que contengan sus platos, raciones y aperitivos antes de que finalice 2014

El sector español de la restauración -desde los bares de menú hasta los comedores colectivos o los restaurantes con estrellas Michelin- se enfrenta al gran reto de informar a sus clientes de las sustancias alérgicas que contengan sus platos, raciones y aperitivos antes de que finalice 2014.

Esa información también será obligatoria que la den quienes vendan alimentos a granel envasados en el punto de venta -como la carne, el pescado, el pan o los frutos secos-, desde el momento en que España trasponga parte del **reglamento comunitario 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**.

La Unión Europea busca que las personas con **alergias alimentarias** tengan las mismas oportunidades que las que no lo son a la hora de adquirir o degustar un alimento, sin distinción de si está envasado, es a granel o lo ofrecen ya emplatado, y que el etiquetado no se convierta en una limitación a la libre circulación de productos.

Entre las sustancias y familias de productos que causan intolerancias o alergias, Bruselas ha incluido cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut), crustáceos, huevos, pescados, cacahuetes, soja, leche y frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos y pacanas). El apio, la mostaza, los granos de sésamo, el dióxido de azufre y los sulfitos para productos listos para el consumo o reconstituidos, los altramuces y los moluscos también forman parte de la familia de alérgenos que hay que especificar en los alimentos, según el reglamento 1169/2011.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) y el Instituto Nacional del Consumo (INC), que están en proceso de refundición en torno a la Aecosan (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) desde el pasado 17 de enero, ya trabajan para abordar este desafío desde hace meses.

Según han indicado fuentes de la Aesan, el borrador de real decreto que presentó a los agentes implicados para "mejorar la información que se facilita a los consumidores" precisa que "existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados". "Por tanto, siempre debe facilitarse al consumidor información sobre los alérgenos potenciales", detalla el borrador, con fecha de 3 de octubre de 2013.

El texto definitivo de la norma, cuyo borrador cuenta ya con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en la que participan los ministerios de Agricultura, Sanidad e Industria, entrará en vigor el próximo 13 de diciembre.

Para esa fecha, hosteleros y restauradores, fabricantes de alimentación, grandes distribuidores y pequeños tenderos, comedores colectivos y asociaciones de consumidores tienen que buscar las mejores alternativas para conseguir que cualquier persona pueda tener acceso a la información sobre las sustancias alérgicas de lo que come o va a comer.

"Va a ser una transformación muy importante" del sector, ha afirmado el secretario general de la

Federación Española de Hostelería (FEHR), Emilio Gallego, quien habla de "progresividad de implantación" ante la dificultad de aplicar uniformemente una medida como la prevista en un sector tan atomizado y heterogéneo.

La FEHR defiende los intereses de 300.000 establecimientos y 1,4 millones de profesionales, principalmente camareros y cocineros, que tendrán que formarse para evitar, entre otros casos, la temida "contaminación cruzada" en la manipulación de alimentos con productos o sustancias alérgicas.

Desde la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES), su director general, Aurelio del Pino, afirman que en la actual "fase de discusión" los agentes implicados ya han enviado sus "contrapropuestas" al contenido del borrador.

Para ACES, es importante que sus exigencias "garanticen los intereses de salud de los consumidores", pero no estén asociadas a "cuestiones que puedan dificultar y entorpecer la actividad de las empresas" que venden alimentos al consumidor final.

Del Pino también recuerda que es un momento muy adecuado para que la Administración corrija duplicidades y clarifique la legislación en torno al etiquetado de alimentos.

En la Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (Ceaccu) confían en que no haya problema con la aplicación del futuro real decreto, "porque ya existe mucho trabajo en materia de seguridad alimentaria y trazabilidad", según su portavoz, Yolanda Quintana.

Las "observaciones" que esta organización envió a la Aesan se centran, sobre todo, en descartar la "información oral" para comunicar al consumidor qué tipos de sustancias alérgicas hay en un alimento, porque el borrador deja abierto por ahora cómo cada agente pone a disposición del consumidor la información.

Gallego ha destacado que la proximidad de su entrada en vigor hace que ya estén "manos a la obra", diseñando zonas de implantación progresivas, fases de tiempo y, lo que creen más importante, una solución tecnológica que estará previsiblemente asociada al uso de dispositivos móviles para informar al cliente sobre los alérgicos. "No es descabellado que usemos dispositivos móviles, como una aplicación para las tabletas, que permitiría la actualización permanente de la información las 24 horas del día", ha señalado.

Desde el Comité Horeca de la Asociación Española de Codificación Comercial (Aecoc), han resaltado que están trabajando para "facilitar que el sector de la restauración pueda responder a los requerimientos de información a sus clientes", aunque reconocen que aún es "un proyecto incipiente".

Efeagro