

CONCLUSIONS TAULA RODONA
ETIQUETATGE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA
LLEIDA, JUNY 2007

1. La primera funció de l'etiquetatge dels productes alimentaris és informar al consumidor per a que puguin escollir lliurement els aliments coneixent les seves característiques
2. Hi ha 11 conceptes obligatoris d'acord al RD 1334/2000, que de forma general han de constar en qualsevol envàs alimentari i no sempre apareixen de manera clara.
3. La normativa exigeix que les dades siguin clarament llegibles, fàcilment visibles i no dissimulades. Es pot comprovar fàcilment anant a qualsevol establiment alimentari que no sempre es compleix.
4. Cal fixar-se bé en la denominació de venda i en la llista d'ingredients. Això té molta importància quant planifiquem les dietes dels menjadors escolars i de residències, ja que podem pensar que un producte és peix o carn i ser un preparat de carn o de peix, en aquest cas pot passar que de carn o peix només n'hi hagi un 50% o 60%, i no alimentar suficientment a la població escolar o residencial.
5. Moltes vegades té més en consideració el màrqueting comercial que la seva funció informadora de les dades obligatòries.
6. A Catalunya la Llei de Qualitat Agroalimentària tipifica les incorreccions de les dades obligatòries com a infraccions greus amb sancions a partir de 4.000 euros.
7. En el comerç minorista el compliment d'aquesta Norma General d'Etiquetatge és molt baix, el 90% dels establiments minoristes no etiqueten correctament els aliments sense envasar, com es el cas de carnisseries i peixateries.
8. Aquest incompliment de l'etiquetatge als establiments minoristes pot tenir conseqüències en seguretat alimentària, per exemple al comprar peix que ha estat congelat i descongelat, ingredients al·lèrgens ...
9. La indústria alimentària està donant compliment a la obligació de informar a la llista d'ingredients d'aquells components que poden donar al·lèrgies a persones sensibles. Però també estan augmentant els casos d'etiquetatge defensiu utilitzant expressions com "pot tenir traces de...", i aquest fet limita la possibilitat d'elecció de productes a les persones amb al·lèrgies i intoleràncies.
10. L'associació de celíacs de Catalunya demana que en les etiquetes s'expressi clarament la absència o presència d'al·lèrgens i no que no s'utilitzi indiscriminadament l'expressió "pot contenir traces de..."
11. Actualment les dades científiques demostren que el límit de **20 ppm** pels productes aptes per a celíacs és un límit segur, per tant caldria legislar aquest límit com a valor a partir del qual un producte conté o no conté gluten, tal com han legislat a Itàlia i als Estats Units.
12. L'etiquetatge també pot ser una opció cultural (presència de carn de porc per algunes cultures), ètica (presència d'additius, OMG, radiacions ionitzants) o una opció (característiques nutricionals).
13. Cal educar al consumidor en matèria d'etiquetatge, ja que aquest va dirigit a ells, i són els que més el desconeixen.

14. Cal un esforç per part de la indústria, establiments minoristes, administració i tècnics per etiquetar i informar correctament.