

CONCLUSIONES DE LA MESA REDONDA SOBRE ETIQUETADO Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA
LÉRIDA, JUNIO 2007

1. La primera función del etiquetado de los productos alimentarios es informar al consumidor para que puedan escoger libremente los alimentos conociendo sus características
2. Hay 11 conceptos obligatorios de acuerdo en el RD 1334/2000, que de forma general tienen que constar en cualquier envase alimenticio y no siempre aparecen de manera clara.
3. La normativa exige que los datos estén claramente legibles, fácilmente visibles y no disimulados. Se puede comprobar fácilmente yendo a cualquier establecimiento alimenticio que no siempre se cumple.
4. Hay que fijarse bien en la denominación de venta y en la lista de ingredientes. Eso tiene mucha importancia cuánto planificamos las dietas de los comedores escolares y de residencias, ya que podemos pensar que un producto es pescado o carne y ser un preparado de carne o de pescado, en este caso puede pasar de que carne o pescado sólo haya un 50% o 60%, y no alimentar suficientemente en la población escolar o residencial.
5. Muchas veces tiene más en consideración el marketing comercial que su función informadora de los datos obligatorios.
6. En Cataluña la Ley de Calidad Agroalimentaria tipifica las incorrecciones de los datos obligatorios como infracciones graves con sanciones a partir de 4.000 euros.
7. En el comercio minorista el cumplimiento de esta Norma General de Etiquetado es muy bajo, el 90% de los establecimientos minoristas no etiquetan correctamente los alimentos sin envasar, como se el caso de carnicerías y pescaderías.
8. Este incumplimiento del etiquetado en los establecimientos minoristas puede tener consecuencias en seguridad alimenticia, por ejemplo al comprar pescado que ha sido congelado y descongelado, ingredientes alergenos...
9. La industria alimenticia está dando cumplimiento a la obligación de informar a la lista de ingredientes de aquellos componentes de que pueden dar alergias a personas sensibles. Pero también están aumentando los casos de etiquetado defensivo utilizando expresiones como "puede tener trazas de..." , y este hecho limita la posibilidad de elección de productos a las personas con alergias e intolerancias.
10. La asociación de celíacos de Cataluña pide que en las etiquetas se exprese claramente la ausencia o presencia de alergenos y no que no se utilice indiscriminadamente la expresión "puede contener trazas de..."
11. Actualmente los datos científicos demuestran que el límite de 20 ppm para los productos aptos para celíacos es un límite seguro, por lo tanto habría que legislar este límite como valor a partir del cual un producto contiene o no contiene gluten, tal como han legislado en Italia y en los Estados Unidos.
12. El etiquetado también puede ser una opción cultural (presencia de carne de cerdo para algunas culturas), ética (presencia de aditivos, OMG, radiaciones ionizantes) o una opción (características nutricionales).
13. Hay que educar al consumidor en materia de etiquetado, ya que éste vano dirigido a ellos, y son los que más lo desconocen.