



▶ 10 Octubre, 2014

SE'LS GIRA FEINA, ALS  
CAMBRERS, BOTIGUERS I  
RESTAURADORS

Abel Mariné

Professor emèrit de  
nutrició i bromatologia  
Facultat de Farmàcia UB

# Al·lèrgies i informació

**F**a poc s'ha presentat al Campus de l'Alimentació de Torribera de la **Universitat de Barcelona**, a Santa Coloma de Gramenet, la nova seu de l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica. A l'acte hi va participar l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), dirigida per Alfons Vilarrasa, i la responsable del seu Comitè Científic Assessor, Victòria Castell, va explicar la nova normativa europea sobre la informació que cal facilitar als consumidors sobre els aliments (reglament 1169/2011). Aquesta disposició, que entrarà en vigor el proper 13 de desembre, unifica la normativa de la Unió Europea (UE) sobre etiquetatge d'aliments i també, en el cas del comerç al detall i dels restaurants i bars, sobre la informació dels aliments sense envasar per a la venda i consum. És a dir, quan un producte en la seva presentació no pugui portar una retolació o etiqueta, el consumidor també té dret a tenir informació sobre el seu origen, característiques i composició, i cada estat membre ha de trobar la manera de fer-ho. Per exemple, a partir de l'esmentada data, quan demanem carn a la parada del mercat, o una tapa o un plat en un restaurant o a la tasca més humil, ens han de poder informar de tot el que porta. Als botiguers, restauradors i cambrers se'ls ha girat més feina. Encara s'ha de concretar del tot com es proporcionarà aquesta informació, que pot ser amb

cartells o fitxes, o oral. La Unió Europea, que a vegades no sap què fer en qüestions de gran transcendència política, és molt minuciosa amb el menjar. Cal garantir la qualitat i seguretat dels aliments, però potser en fem un gra massa.

**ENTRE LES INFORMACIONS** que s'hauran d'incloure hi ha la presència d'aliments que puguin causar al·lèrgies a les persones sensibles. Es calcula que entre l'1 i el 3% de la població adulta és al·lèrgica a algun aliment (inclosos additius com els sulfits, autoritzats fins i tot en aliments ecològics), i en la infància la proporció arriba al 7%, amb tendència a augmentar. Les al·lèrgies són respostes anòmales a la ingestió d'aliments (en quantitats que poden ser molt petites) que afecten el sistema immunològic (les nostres defenses), a les quals hem de sumar altres formes d'intolerància, com a la lactosa o al gluten (celiaquia). El reglament de la UE indica les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies: cereals amb gluten (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut), crustacis

(gambes i similars), ous, peix, cacauets, soja, llet, fruita seca, api, mostassa, sèsam, diòxid de sofre i sulfits, tramussos i mol·luscs (musclos i similars). Però no es pot preveure tot, perquè aquests grups inclouen els causants més freqüents, però no tots els possibles (fruites dolces, per exemple, i fins i tot el contacte amb el làtex dels guants). Per tant, la responsabilitat última no és del que etiqueta o informa, sinó de cada persona al·lèrgica que ha de tenir cura de la seva sensibilització.

**ELS CUINERS I RESTAURADORS** necessitaran informació. L'any 2009 l'ACSA, amb l'Agència de Protecció de la Salut i l'Agència de Salut Pública de Barcelona, van publicar un manual de bones pràctiques, *Els al·lèrgens en la restauració col·lectiva*, i en l'acte esmentat al Campus de l'Alimentació es va presentar *Restalergia*, una aplicació web per als professionals de la cuina i la restauració que ajuda a detectar i gestionar els al·lèrgens i les intoleràncies alimentàries i en facilita la informació al consumidor. El problema és complex, i la seguretat absoluta no és possible. Per cert, que s'ha observat que les criatures que viuen en un medi rural, i estan en contacte amb "porqueries" com les produïdes per animals, tenen menys propensió a l'al·lèrgia que les que viuen en un medi urbà més "higiènic". El progrés potser també té els seus "inconvenients".

**El 13 de desembre entrarà en vigor la normativa sobre etiquetatge d'aliments**