

# La oferta libre de alérgenos, etiquetado y la responsabilidad social de los supermercados

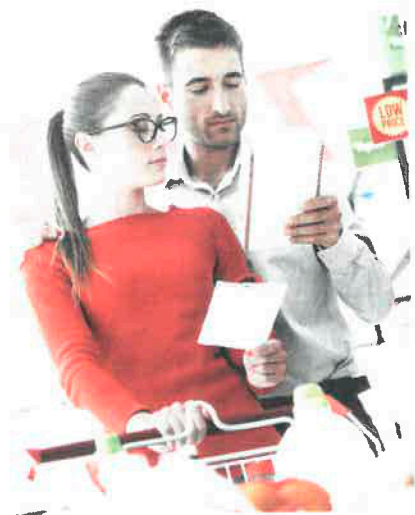
por María Martínez-Herrero



El trabajo en los supermercados pasa por un estricto control de los alimentos para evitar que entren en contacto y se puedan producir contaminaciones cruzadas

Una de las misiones del supermercado de proximidad es poner a disposición de los consumidores una cesta de la compra completa, variada y a precios competitivos lo más cerca posible de sus casas y lugares de trabajo. Este objetivo, que es la clave de bóveda de nuestra responsabilidad social, no puede cumplirse sin tener en cuenta a aquellos grupos de personas que presentan alergias e intolerancias alimentarias y a sus familias

Según la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI), el número de alérgicos a los alimentos se ha duplicado en los últimos 10 años. En la Europa continental, las alergias más comunes en niños son las provocadas por el huevo, la leche de vaca y las nueces,



## Se calcula que más de un 10% de las referencias del súper son aptas para este tipo de intolerancias, es decir, más de 1.000 productos.

mientras que en los adultos se dan más casos de alergia a la fruta, también a los frutos secos y a determinadas verduras como el apio. Por otra parte, y en lo referente a intolerancias alimentarias –concepto que no hay que confundir con alergia–, cabe destacar el 1% de la población se estima que padece intolerancia al gluten.

Los supermercados son conscientes de las necesidades de este sector de la población y, por ello, los lineales han aumentado el número de referencias que permiten realizar una compra adecuada a las personas con alergias e intolerancias. Si bien este tipo de productos presentan un índice de rotación menor que el resto, el compromiso social de ofrecer una alimentación completa al conjunto del núcleo familiar es un factor que prevalece.

### Mejoras que ya se ven en el súper

El compromiso asumido tiene varios frentes abiertos que vamos a desglosar:

• **Incremento de referencias aptas para intolerantes al gluten o a la lactosa, entre otros.** Se calcula que, en el conjunto de las referencias disponibles en un supermercado, más de un 10% son aptas para este tipo de intolerancias, es decir, más de 1.000 productos; además de aquellos que, por su propia naturaleza, no contienen dichos componentes. Por lo tanto, las posibilidades de hacer una compra completa son muy amplias. En este tipo de alimentos, sobre todo aquellos destinados a las personas intolerantes al gluten, cobra un valor añadido el envasado, principal aliado para evitar contaminaciones cruzadas.

• **Investigación en la producción de alimentos.** La incorporación de ingredientes sustitutivos debe hacerse de manera que se satisfaga el paladar y que el precio sea adecuado. Éste es un ejemplo de la innovación que se produce a demanda de los supermercados y en beneficio de las personas intolerantes o alérgicas y sus familias.

• **Disminución de costes.** El incremento de referencias ha conducido a un abaratamiento de los costes de elaboración, que ha permitido reducir los precios significativamente en los últimos años. Se trata de otra de las líneas de trabajo en la que se sigue profundizando en la actualidad.

• **Información en el etiquetado.** Los supermercados fueron pioneros en cumplir las normas de etiquetado en productos de marca propia. Hoy, las directrices del Reglamento 1169 de información al consumidor, indicando de manera destacada los alérgenos que se incluyen en la lista de ingredientes de los productos, están totalmente garantizados en nuestros establecimientos. En este caso trabajan muy estrechamente con sus proveedores para que todo aquel alérgeno incluido en el listado del 1169 –14 en total– esté bien identificado, así como la información sobre él. Es importante, en todo caso, seguir trabajando en la mejora de los procedimientos de detección para dar más seguridad a las personas con alergias e intolerancias.


• **Seguridad alimentaria.** Una de las líneas de trabajo menos conocidas pero más importante de lo que se está haciendo en los supermercados tiene que ver con el estricto control de los alimentos para evitar que entren en contacto y se puedan producir contaminaciones cruzadas. En este sentido, el diseño de los envases es una parte fundamental de dicha seguridad alimentaria y también las buenas prácticas de higiene en el manipulado en tienda en las secciones de productos al corte.

• **Nuevas tecnologías.** En las aplicaciones y páginas web que ya tienen la mayoría de las cadenas es muy

fácil realizar búsquedas rápidas sobre los alimentos que no contienen determinados ingredientes alérgenos, así como sobre su información nutricional.

### Reglamento 1169, una norma viva

En definitiva, tanto las autoridades públicas, desde la Comisión Europea pasando por la Aecosan y las comunidades autónomas competentes, como las organizaciones sectoriales y, por supuesto, desde las entidades que representan a personas con intolerancias y alergias, se realiza un trabajo de mejora continua para que estos sectores de la población puedan realizar una compra de alimentación cada vez más completa y minimizando el riesgo. Por este motivo, el Reglamento 1169 es una norma viva en la que todos trabajamos diariamente y que debe modificarse con la ayuda de los avances tecnológicos.

Pero nuestro compromiso con las personas alérgicas o intolerantes y sus familias va mucho más allá de las normas. Está íntimamente unida a nuestra forma de entender la relación con nuestros clientes y nuestro quehacer al servicio de la sociedad. 

María Martínez-Herrero  
Responsable Seguridad Alimentaria  
Acerda  
acerda.es | ra.org