



Alimentos irradiados en España



Según la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y otras fuentes del sector de la alimentación, se importan gran cantidad de **alimentos irradiados en España**, alimentos que se comercializan en las cadenas de distribución, tiendas, etc. No existe ninguna prohibición sobre la comercialización de estos productos, por lo que no existe problema alguno. Ahora bien, los alimentos irradiados no portan una etiqueta que indique que han sufrido el proceso de irradiación ionizante para mejorar su conservación, esta sí es una cuestión ilegal.

Recordemos que en el post Irradiación en verduras explicábamos en qué consistía la irradiación mediante rayos gamma de cobalto, los rayos X o los rayos ultravioletas y sus efectos beneficiosos, eliminando bacterias como la Salmonella o la Escherichia coli O157: H7, una de las cepas más peligrosas, cuya principal vía de infección en seres humanos son los alimentos. Por ese motivo, a mediados del 2008 en Estados Unidos se aprobaba la irradiación de verduras. Los **alimentos irradiados** están aprobados en más de 40 países y se irradian todo tipo de productos, cereales, frutas, verduras o carnes. Hay que decir que se ha verificado que en el proceso de irradiación los alimentos mantienen intactas sus cualidades organolépticas y nutricionales, ampliando su vida útil.

Como decíamos, en nuestro país se comercializan todo tipo de alimentos irradiados, pero según la legislación vigente a nivel nacional y europeo, es obligatorio que dichos alimentos incluyan una etiqueta identificativa que indique que han sufrido este proceso, algo que no se ha aplicado. Según el presidente de la AESAN, esto es un fraude al consumidor en lo que respecta al etiquetado, pero no en lo que respecta a seguridad alimentaria, ya que la técnica es segura, está aprobada por numerosos laboratorios e instituciones nacionales e internacionales. No incorporar unas etiquetas identificativas sobre el proceso de irradiación pueda estar relacionado con la desconfianza que generan los alimentos sometidos a este proceso, ya que puede resultar poco creíble que **la irradiación pueda mejorar la salubridad y calidad de los alimentos**.

La directora de Desarrollo Comercial de Ionmed (una de las dos plantas españolas que utiliza la

irradiación) declara al respecto que los españoles no quieren oír hablar de esta técnica de conservación, asociándola a la energía nuclear o la radioactividad, parece obvio por tanto el rechazo. En nuestro país muchas empresas no quieren oír hablar del proceso, especialmente si esto puede afectar a sus ventas a causa del rechazo de los consumidores, por tanto, la mencionada empresa trabaja principalmente en la exportación de alimentos irradiados a aquellos países que sí aceptan este tipo de alimentos.



Muchos alimentos que se importan a España han sido irradiados, y las razones son muy obvias, la distancia y el tiempo de envío provocarían que parte de los alimentos llegaran en mal estado, y esto causaría grandes pérdidas. Los empresarios que exportan los alimentos a nuestro país saben de las reticencias de los consumidores españoles y especialmente de los distribuidores, evitan hablar de irradiación en sus productos y se comercializan sin la correspondiente etiqueta identificativa.

Se destaca por tanto el encubrimiento que se realiza sobre la **comercialización de alimentos irradiados en España**, la falta de análisis e inspecciones permiten la introducción de alimentos irradiados y los consumidores los compran sin saberlo. De acuerdo que existen reticencias, y de acuerdo que el proceso está avalado y aprobado en muchos países, que se ha constatado que no existe ningún riesgo para la salud, pero ello no quiere decir que los consumidores no tengamos derecho a saber si un alimento ha sido irradiado o no. Potenciar la venta de este tipo de alimentos será tarea de las organizaciones y organismos competentes informando sobre lo que es realmente la irradiación.

A través de la publicación digital de El Mundo, podemos saber que en otros países se extiende el proceso de irradiación de alimentos que garantiza la seguridad alimentaria al eliminar las bacterias y la mayor vida útil de los alimentos, mientras, en España la situación se mantiene estancada debido a los motivos antes mencionados. En nuestro país los únicos alimentos o productos aceptados para recibir irradiación son las hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales, en otros países europeos la lista es mucho más amplia.

Son necesarias campañas informativas para que los consumidores diferencien la irradiación ionizante de la energía nuclear o la radioactividad. Por otro lado, es necesario obligar a cumplir la legislación del etiquetado, los alimentos irradiados comercializados en nuestro país son un secreto a voces.

Foto 1 | Kanko
Foto 2 | Mr. T in DC

Fuente:<http://www.gastronomiaycia.com/2010/04/18/alimentos-irradiados-en-espana/>