

Sanidad ve con buenos ojos que se informe de los aditivos usados en los restaurantes

Actualizado miércoles 28/05/2008 14:55 (CET)

EFE

MADRID.- El presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN), Félix Lobo, ha asegurado que le parece "muy positiva" la propuesta del cocinero Santi Santamaría de que los restaurantes informen a sus clientes de la composición e ingredientes con que se aderezan y adornan sus platos.

Lobo ha realizado estas declaraciones tras aclarar que no quería "ni entrar ni salir en polémicas culinarias", dado el conflicto generado en el sector por las críticas del autor de 'La cocina al desnudo' a sus compañeros de profesión, por [utilizar "productos químicos"](#) como la metilcelulosa, cuyo consumo puede ser perjudicial.

"No entramos ni en polémicas ni en estilos de cocina, pero la propuesta de informar sobre lo que se come nos parece razonable", ha insistido en el transcurso de una rueda de prensa con motivo del [Día de la Nutrición](#) que se celebra hoy.

No obstante, argumenta que "tampoco es tan fácil hacerlo bien", puesto que es una información "muy técnica", no exenta de dificultades para "expresarla bien y comunicarla" al consumidor, de modo que le ofrezca "confianza".

A su juicio, [la sugerencia del chef](#) "no sería una propuesta que la hostelería vería con malos ojos", y puso como ejemplo que **muchos restaurantes ya informan de los aspectos nutricionales de sus menús, así como de sus contenidos calóricos.**

El presidente de AESAN ha hecho hincapié en que en este organismo no tienen constancia de que haya "nada ilegal" en los aditivos que se emplean en la restauración española.

"Podemos estar tranquilos de lo que se utiliza en general en nuestro país", ha apuntado Lobo, quien hizo suyas las palabras de la vicepresidenta del Gobierno, María Teresa Fernández de la Vega, en el sentido de que los productos usados en la cocina española son de "primerísima calidad" y todos los aditivos han sido evaluados y autorizados por los organismos internacionales pertinentes.

Lobo ha anunciado que la Unión Europea discute una iniciativa para mejorar la información de los productos alimenticios, un aspecto que defiende también la AESAN.

La Agencia considera que **"cuanta más información y más completa se ofrezca, mejor"**, porque eso contribuirá a la "transparencia" tanto a la hora de comprar como a la de consumir un determinado plato o acudir a un restaurante.

El Mundo