

UN NUEVO REGISTRO DE SETAS

ESPAÑA MODIFICARÁ ESTE AÑO EL CÓDIGO ALIMENTARIO PARA ADAPTAR SU CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN

TEXTO DE
PACO
TORRALBO

E

ESPAÑA modificará este mismo año 2007 el Código Alimentario en lo que se refiere a setas comercializables. Se resolverá así la situación actual, en la que se pueden

vender especies que son tóxicas en crudo y no están autorizadas otras que son seguras y ampliamente consumidas.

La subdirectora general de Gestión de Riesgo Alimentario, Mari Luz Carretero, cuyo departamento ha sido el encargado de elaborar el borrador de este cambio en la legislación alimentaria, reconoce que el detonante fue el caso de la "seta de los caballeros", la "tricholoma equestre". Esta seta, ampliamente consumida en España y en toda Europa, provocó una intoxicación en Francia en la que murieron tres personas. Tras esto, fue prohibida su comercialización; en España, en otoño del pasado año. "Con este caso, tuvimos verdadera conciencia de que había que actualizar el Código Alimentario, ver qué se estaba comercializando en España, aplicar los cambios que ha habido desde el sesenta y siete. Como medida rápida se adoptó la prohibición y a continuación decidimos revisarlo todo", dice Carretero.

La subdirectora general espera que la modificación entre en vigor a finales de este año. Con ello, se adaptará la legislación española a las directivas comunitarias y se completará un aspecto que la regulación sobre higiene alimentaria europea deja fuera de su ámbito: la venta directa que hacen los recolectores de setas silvestres, ya sea a un particular o a un restaurante o a un puesto de venta de setas.

La nueva norma -un real decreto- establecerá una doble lista de setas que pueden comercializarse, las que pueden serlo en crudo y las que necesitan un tratamiento previo, que ha sido elaborada por la Agencia de Seguridad Alimentaria en contacto con las Comunidades Autónomas de Cataluña, Baleares, Castilla y León, Castilla-La Mancha y Andalucía.

En fechas próximas, el borrador será sometido a consulta de las comunidades autónomas que no han participado en los trabajos previos. "El listado no va a dejar fuera ninguna seta segura y que se esté comercializando. En ese sentido va la consulta, para no dejarnos fuera ninguna", dice Alcántara. La lista tiene dos principios: el primero,



que las setas comercializables lo sean para toda España. No podrá haber listas distintas en las comunidades autónomas.

El segundo, que no deje fuera ninguna especie segura que se consuma habitualmente en alguna región española, aunque sea poco conocida en el resto de España. Es el caso del "gurumelo", la "Amanita ponderosa", seta de primavera exquisita, frecuente en Huelva, en la Sierra de Aracena, y otros lugares. Es

muy consumida en su zona de producción y teóricamente no puede ser comercializada ahora porque no figura ni en la relación inicial de setas comercializables del Código Alimentario de 1967 (33 especies) ni en la ampliación que en la práctica estableció una Orden sobre normas de calidad para setas comestibles de 12 de marzo del año 1984.

En realidad, cualquiera puede comprar o comer el "gurumelo"

en numerosos establecimientos de la zona e incluso de otros lugares de España, pese a que la ley no lo autorice, como ocurre con otras muchas setas. Acabar con esta irregularidad es uno de los propósitos del cambio actual. Alejo Alcántara, jefe del servicio de Legislación Veterinaria, coordina el grupo de trabajo de la Agencia de Seguridad Alimentaria con las Comunidades Autónomas y subraya que en la lista de especies comercia-

lizables en fresco no podrá entrar ninguna que precise de alguna manipulación para ser segura.

Hay setas que es necesario secar o tirar el agua de cocción para que resulten inocuas. Así se sabe y se viene aplicando desde hace generaciones en las comarcas en las que se consumen. Este tipo de setas sólo podrán venderse embotadas o secas o tras la aplicación de la técnica concreta que garantice su seguridad. Entre ellas están las morchellas.

Caso aparte es el de las helvellas, tóxicas en crudo, pero que se convierten en comestibles tras cocción (y tirando el agua de la cocción) o desecación y que no se incluirán en la lista porque nadie ha mostrado interés por comercializarlas.

Curiosamente, dos de ellas, la "oreja de gato" y la "oreja de gato negra", se pueden vender en fresco según el Código actual. En el mismo caso está la "Amanita vaginata", también tóxica en crudo y comestible cocinada.

Sale también de la lista de especies comercializables el "lactarius piperatus", el "pebrazo", un hongo que hace muchos años se utilizó para combatir la blenorragia. Es incomedible por su látex muy picante, pero en realidad se saca porque nadie ha mostrado el menor interés por comercializarlo.

"Ponemos las setas en las que hay una demanda real de que estén reguladas", dice Alcántara, pues el objetivo de la norma no es tanto establecer una lista de especies comestibles como regular aquellas que, siendo seguras, tienen una demanda suficiente de comercialización. La nueva lista no será cerrada, pues se trata de poder excluir o incluir nuevas setas fácilmente, respondiendo así a los nuevos conocimientos y a las demandas de comercialización que se vayan teniendo.

Para garantizar la seguridad del consumidor, el real decreto establece una cadena de precauciones que terminan en la empresa que las vende al público. "La correcta identificación es un requisito previo para la comercialización. Si tengo un comercio de setas necesito una persona capaz de identificar todo lo que me entra. En función del tamaño de la empresa, o tendré una persona que se dedique exclusivamente a la identificación o una persona que hace otras cosas y se dedica sólo a unas pocas setas que conoce bien", dice Alcántara.