

## **INDULTO A LAS FLORES COMESTIBLES**

La Generalitat dejará de perseguir a los productores y les ayudará a cumplir la normativa europea

**Dàmaris Torrado** - Lleida - 31/08/2010

De prohibir la venta de flores comestibles a colaborar con los productores para que puedan comercializarlas cumpliendo la normativa europea. Este es el cambio radical de posición que la Generalitat ha adoptado tras dos semanas de polémica, surgida después de que la Agencia de Protección de la Salud (APS) remitiera cartas a los horticultores para alertarles de que estaban fuera de la ley.

Así lo confirmó ayer el director gerente de la APS, Xavier Llebaria, que explicó que han estudiado mejor el tema y han decidido "poner un poco de sentido común" en el asunto. Llebaria concretó al respecto que, a pesar de las cartas que ha enviado este verano a los productores, no se realizará ninguna inspección ni se enviarán más misivas de este tipo. Es más, la Agencia colaborará con los productores para conseguir que la comercialización de las flores comestibles sea regularizada. La normativa europea es muy detallista con las cuestiones relacionadas con la alimentación. En 1997, la UE estableció un registro de alimentos, los *tradicionales*, que pueden venderse sin trámites especiales, ya que su seguridad para la salud está avalada por la tradición. La venta de todo alimento no incluido en este registro, como las flores comestibles, incumple, por tanto, la ley. La UE ofrece dos alternativas para regularizar estos productos. La primera pasa por conseguir un tipo de certificado de *nuevo alimento* que demuestre que este no tiene efectos nocivos, lo que es largo, costoso e imposible de asumir para pequeños productores. La segunda vía es más sencilla y consiste en demostrar que se trata de un alimento *tradicional* que ya se consumía antes de la entrada en vigor del reglamento europeo 258/1997.

La Generalitat, que en un primer momento exigió a los horticultores que siguieran el primer procedimiento, ahora se ofrece a ayudarles para lograr que las flores sean incluidas en el registro de alimentos tradicionales por la segunda vía.

"Los productores no tienen la fuerza necesaria para poder emprender algo así solos", explica Llebaria, que admite ahora que los certificados de *nuevos alimentos* están más pensado para "los modificados genéticamente y no para los productos que salen de la naturaleza".

Este cambio de actitud de la APS ha coincidido con el inicio de la Jornada Gastronómica de las Flores organizada por los cocineros en protesta por la prohibición.

Desde ayer y hasta el próximo domingo, una treintena de restaurantes de Cataluña ofrecen platos creados con flores comestibles. Es el caso del restaurante Zenit de Lleida, cuyo jefe de cocina, Julio Mora, ha creado un menú con flores que incluye unas piruletas de manzana con pétalos de clavel caramelizados, una crema ligera de pera con flor de hibisco y un plato de caracoles a la *llauna*, cocinados con flores de romero y lavanda. "He creado este menú porque es absurdo que prohíban su uso en la cocina", explica Mora. También el *chef* del restaurante Cassia de Lleida, Mateu Blanc, se ha sumado a la reivindicación introduciendo en su carta una *vichyssoise* de manzana y pera aderezada con pétalos de rosas, pensamientos y claveles.