



El Reglamento (UE) 1169/2011 (<http://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf>) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor tiene como una de sus principales novedades la obligatoriedad de indicar la presencia de sustancias alergénicas:

TODOS LOS ALIMENTOS, tanto los ENVASADOS como los NO ENVASADOS, deberán facilitar información relativa a la presencia de ingredientes que son susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias.

Listado de alérgenos a declarar (<https://etiquetado.elika.eus/wp-content/uploads/sites/3/2017/12/5.1.listado-de-alérgenos-a-declarar.pdf>)

Con el objetivo de ayudar tanto a consumidores como a operadores de la cadena alimentaria a entender mejor los criterios y requisitos del reglamento en relación a las sustancias alergénicas, la Comisión Europea ha publicado un documento donde se aclaran posibles dudas.

Comunicación de la Comisión de 13.7.2017 relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_legislation_guidance_allegens-2017-4864_es.pdf)

Respecto a la **información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos**, se publicó un reglamento que establece los criterios para la utilización de las menciones "**sin gluten**" o "**muy bajo en gluten**" en el etiquetado.

Reglamento de ejecución (UE) 828/2014 de la Comisión, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos (<http://www.boe.es/doue/2014/228/L00005-00008.pdf>)

En caso de que se facilite **información voluntaria sobre alérgenos**, ésta **no inducirá a error** ni será ambigua ni confusa para las personas consumidoras, y **se basará en datos científicos** pertinentes.

Respecto a este tema, la Comisión Europea deberá ir adoptando actos de ejecución sobre la aplicación de los requisitos a la siguiente información alimentaria voluntaria:

- información sobre la **posible presencia no intencionada en el alimento** de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias;

Etiquetado precautorio de alérgenos (EPA) – FIAB (2016) (<http://fiab.es/wp-content/uploads/2017/12/Gui%CC%81a-Etiquetado-Precautorio-de-Ale%CC%81rgenos.pdf>)

- información relativa a la **adecuación de un alimento para los vegetarianos** o veganos;
- sobre la **posibilidad de indicar ingestas de referencia** para uno o varios grupos de población específicos

Respecto a cómo indicar los alérgenos en las diferentes modalidades:

ALIMENTOS ENVASADOS

Un alimento envasado es aquel **alimento contenido en un envase antes de ponerlo a la venta**, de manera que el **contenido no pueda modificarse sin abrir o cambiar el envase**.

En el caso de envasados, las sustancias que puedan provocar alergias o intolerancias **se indicarán en la lista de ingredientes**, con una **tipografía que las diferencie** del resto de ingredientes. Si el alimento no tuviera lista de ingredientes, se incluirá la mención **“contiene” seguida del nombre de la sustancia alergénica**.

Cuando la denominación del alimento haga referencia clara a la sustancia o producto que cause alergias o intolerancias, no es necesario etiquetar la sustancia o el producto en cuestión.

Alergias: consideraciones al etiquetar alimentos envasados – Consejería de Sanidad de Madrid (2014)
(<http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM017778.pdf>)

ALIMENTOS NO ENVASADOS

Los alimentos no envasados son aquellos que **se envasan en el momento** de la compra a petición del consumidor final, se sirven **en bares y restaurantes**, se **suministran sin envasar a colectividades** o **se venden a granel** al consumidor final.

Se permiten distintas modalidades, siempre que se garantice un alto nivel de protección de los consumidores aquejados de alergias e intolerancias alimentarias:

1. En **etiquetas adheridas al alimento** en el caso de que éste se haya envasado previamente.
2. **Rotulada en carteles colocados donde los alimentos se presenten para su venta** tanto en el caso de alimentos previamente envasados siempre que la venta se realice con vendedor, como el caso de alimentos que se suministran sin envasar o se envasan en el lugar de venta a petición del comprador.
3. Mediante **otros medios apropiados** (información oral, documentos,..), siempre que estén **visibles y accesibles** para el consumidor antes de que finalice el acto de compra o claramente se indique a quién deben dirigirse para solicitarla.
4. En el caso de **venta a distancia** la información sobre alérgenos se debe proporcionar siempre sin coste adicional:
 - **antes de que se realice la compra**
 - de **forma escrita en el momento de la entrega** del alimento.

Guía sobre la información de los alimentos en comercio minorista y restauración – Departamento de Salud del Gobierno Vasco (2015)

(https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/Gu%C3%ADa%20sobre)

Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar – Consejería de Sanidad de Madrid (2014)
(<http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM017779.pdf>)

RESTAURACIÓN

En el caso de **bares y restaurantes**, **también la información** sobre sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias **debe estar disponible para los clientes**.

La información se indicará:

- con **cartas de menús** con indicaciones de las sustancias presentes en los mismos,
- **carteles en pintxos** con la indicación de sus ingredientes
- **carteles que indiquen el lugar** donde se encuentra la información sobre alérgenos
- de **forma oral** por parte del personal del establecimiento (en este caso existirá además, una documentación escrita que sirva de apoyo)

Es **imprescindible** en este caso **que el personal esté formado y tenga acceso a toda la información sobre los alérgenos presentes** en los diferentes pintxos, menús o cartas. Si se cambian las recetas, la información deberá actualizarse.

En el caso de utilizar **productos semielaborados**, habrá que tener en cuenta también la posible presencia de sustancias alergénicas en los mismos y tener esa información también actualizada y disponible para el cliente alérgico.
ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .
berri@elika.eus (mailto:berri@elika.eus)