

ADAPTACIÓN ALÉRGENOS



La mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos sin problemas. No obstante, en un pequeño porcentaje de la población determinados alimentos o componentes de los mismos pueden provocar reacciones adversas (alergias e intolerancias alimentarias). Las personas con alergias graves deben ser extremadamente cuidadosas con los alimentos que consumen.

La mayoría de alergias alimentarias están asociadas al consumo de un grupo reducido de alimentos. Los alérgenos alimenticios más comunes son la leche de vaca, los huevos, la soja, el trigo, los crustáceos, las frutas, los cacahuetes y los frutos secos, como las nueces. Para ellos se han establecido normas de etiquetado que obligan a indicar su presencia cuando se incorporan a los alimentos como ingredientes.

1. OBJETIVO DEL REGLAMENTO 1169/2011

El 13 de julio de 2017 la Comisión Europea adoptó una Notificación sobre la información alimentaria facilitada en relación a las sustancias que causan alergias e intolerancias. Este documento actualiza la guía sobre etiquetado de alérgenos elaborada con arreglo a la Directiva 2000/13/CE. La nueva Notificación tiene como objetivo ayudar a los consumidores, operadores alimentarios y autoridades nacionales a entender los nuevos requisitos del Reglamento (UE) N° 1169/2011 en relación a la indicación de la presencia

de ciertas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. La Notificación ha sido elaborada en colaboración con los Estados miembros y fue objeto de consulta pública.

La normativa comunitaria sobre información al consumidor afecta a todo tipo de establecimientos que vendan alimentos y bebidas, no envasadas.

El objetivo general de este reglamento, es que la información facilitada sea la base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura. La información alimentaria de cualquier alimento habrá de ser precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

2. APLICABLE A:

En todo alimento no envasado (alimentos no envasados, envasados en el lugar de venta a petición del cliente o envasados para su venta inmediata) será obligatorio indicar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico (o sustancia que derive de los mismos incluida en el anexo II del Reglamento) que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada (indicándolo con la palabra “contiene”).



El reglamento es una normativa pensada principalmente para los alimentos envasados de todo tipo (alimentos de quinta gama, precocinados, pre-elaborados, etc....) pero en lo que se refiere a los alimentos no envasados (artículo 44 del Reglamento) se infiere que habrá de indicarse en los menús y cartas de los establecimientos los alérgenos que puede encontrarse el cliente en los platos que se ofertan.

Cualquier establecimiento, en sentido amplio, que despache, sirva en establecimiento o a domicilio alimentos o bebidas, debe disponer de información al consumidor que solicite detalles en materia de uno o varios de los alérgenos de la lista.

3. INFORMACIÓN SUMINISTRADA

Respecto de la información que se suministre sobre alérgenos, esta deberá ser accesible a los clientes siempre antes de que se produzca el acto de compra. El cliente debe hacer saber la necesidad de disponer de este tipo de información para su correcta atención y seguridad.

Del mismo modo, la información podrá estar disponible de manera escrita, oral o en formatos electrónicos, siempre que se asegure que sea accesible a los clientes que lo necesiten sin cargo o coste adicional.

Además, la información se prestará en lengua española oficial del Estado y la correspondiente cooficial en las Comunidades Autónomas correspondientes. Ahora bien, la prestación de otra información nutricional será de carácter voluntario por parte del establecimiento.

Si excepcionalmente, por una emergencia, o por motivos organizativos, el establecimiento no fuera capaz de garantizar la veracidad de la información ofrecida en materia de alérgenos, deberá indicarlo expresamente. Es mejor avisar que temporalmente no se puede garantizar la información sobre alérgenos, que informar errónea o inadecuadamente.