

PRÁCTICA DE AUTOCONTROL Nº 7

Información obligatoria relacionada con alérgenos en bares y restaurantes. Extraído de la web de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria y del anexo II del Reglamento UE 1169/2011



A partir del próximo 13 de diciembre son aplicables los nuevos requisitos de información alimentaria facilitada al consumidor introducidos por el [Reglamento \(UE\) nº 1169/2011](#)

El principal propósito de la norma es informar de manera más clara y directa al consumidor y ofrecerle una base para que elija, con conocimiento de causa, los alimentos que consume, así como tomar decisiones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales.

De acuerdo con el [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#), sobre información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio que los establecimientos alimentarios que **vendan productos sin envasar**, tengan que proporcionar a sus clientes toda la información relacionada con la presencia de sustancias que puedan producir alergias o intolerancias. Dentro de estos establecimientos encontramos pastelerías, asadores, establecimientos de venta de comidas preparadas etc., y por supuesto, **bares y restaurantes**.

En el caso de los restaurantes, la información podría facilitarse directamente en las **cartas menú**, o bien mediante **documentación para consulta o entrega al consumidor** (elaborando fichas con los ingredientes de cada plato por ejemplo) o de **forma oral por parte del personal del establecimiento**.

Es importante destacar que **en el caso que se informe oralmente**, sería necesario que esta información esté recogida de forma escrita en papel o en formato electrónico en el establecimiento y sea fácilmente accesible, tanto para el personal del mismo como para las autoridades de control oficial y los consumidores que la soliciten (evitándose así posibles situaciones de indefensión, tanto por parte del establecimiento como de los clientes)

El Reglamento habilita a los Estados miembros para que, si lo consideran necesario, establezcan normas nacionales que regulen las modalidades mediante las cuales se suministra esta información. Por ello, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición –AECOSAN- ha elaborado un proyecto de Real Decreto que se encuentra en la última fase de su tramitación.

Sustancias que causan alergias o intolerancias **cuya mención es obligatoria**

Anexo II del Reglamento 1169/2011:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa*
- b) maltodextrinas a base de trigo*
- c) jarabes de glucosa a base de cebada;*

- d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.*
2. *Crustáceos y productos a base de crustáceos.*
 3. *Huevos y productos a base de huevo.*
 4. *Pescado y productos a base de pescado, salvo:*
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;*
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.*
 5. *Cacahuets y productos a base de cacahuets.*
 6. *Soja y productos a base de soja, salvo:*
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados*
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;*
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;*
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.*
 7. *Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:*
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;*
 - b) lactitol.*
 8. *Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.*
 9. *Apio y productos derivados.*
 10. *Mostaza y productos derivados.*
 11. *Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.*
 12. *Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.*
 13. *Altramuces y productos a base de altramuces.*
 14. *Moluscos y productos a base de moluscos.*

EN RESUMEN:

- 1. Cereales que contienen gluten**
- 2. Crustáceos**
- 3. Huevos**
- 4. Pescados**
- 5. Cacahuets**
- 6. Soja**
- 7. Leche y derivados**
- 8. Frutos de cáscara (almendras, nueces...)**
- 9. Apio**
- 10. Mostaza**
- 11. Sésamo**

12. **Dióxido de azufre y sulfitos**
13. **Altramuces.**
14. **Moluscos**

Adaptarse a todas estas indicaciones que marca la nueva normativa requiere por parte de las diferentes empresas un esfuerzo considerable. Por eso, el reglamento (publicado en 2011) establecía periodos de transición suficientemente amplios, **siendo aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, excepto en lo relativo al etiquetado nutricional obligatorio, que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2016**

ACTIVIDAD:

1. Resume cómo está obligada la empresa a informar al comensal del contenido de alérgenos.
2. Estudiar lo siguiente sobre un alérgeno: qué es, características, enfermedad o alergias que provoca, alimentos y elaboraciones gastronómicas que lo contienen con más frecuencia y símbolo con el que suele representarse.