

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS: INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR EN HOSTELERÍA

Los **requisitos** que deberán cumplir para la correcta **información sobre las sustancias que producen intolerancias o alergias** se encuentran en las siguientes normas:

- **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- **Reglamento (UE) n.º 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión

¿A quién afecta el RD 126/2015?

Estos requisitos afectan a las empresas alimentarias que suministran alimentos sin envasar, entre los que se encuentran los establecimientos que sirven comidas, como bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa y similares.

¿Qué información debe facilitarse?

Todas estas empresas deben informar a sus clientes sobre la presencia, en los productos que comercializan, de cualquiera de los ingredientes y sustancias que han sido identificados por la Unión Europea como causantes de la mayoría de alergias alimentarias en Europa y que se recogen en el **anexo II (SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS)** del **Reglamento (UE) n.º 1169/2011**.

Alérgenos de obligada declaración ¿dónde los encontramos?

A continuación enumeramos los 14 alérgenos de obligada declaración, con algunos ejemplos de alimentos en los que se pueden encontrar:

1 – Cereales que contienen gluten: incluye el trigo (también el trigo espelta, escanda y el trigo khorasan), el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y productos derivados. Se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, masas, panes, tartas, levadura para hornear, cuscus, bulgur, pasta, pastelería, salsas, sopas, productos cárnicos, alimentos rebozados, etc. Debe declararse el cereal.

2 – Crustáceos y productos a base de crustáceos. Cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.

3 – Huevos y productos a base de huevo. Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, *mousses*, pasta, *quiches*, platos preparados, postres, alimentos rebozados, salsas, aliños para ensaladas, alimentos decorados con huevo, etc.

4 – Pescado y productos a base de pescado. Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas, pizzas, aliños para ensaladas, caldo en pastillas, etc.

5 – Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. Además de en las semillas, pasta y aceites, se puede encontrar en galletas, choco- lates, postres, salsas, etc.

6 – Soja y productos a base de soja. Además de en las semillas (habas), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, postres, helados, productos cárnicos, salsas, productos para vegetarianos, etc.

7 – Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, etc., se puede encontrar en croquetas, sopas, cremas, salsas, fiambres, postres, helados, etc.

8 – Frutos de cáscara y productos derivados. Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia... Se pueden encontrar en panes, galletas, postres, helados, mazapán, salsas o aceites, etc.

9 – Apio y productos derivados. Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además se puede encontrar en condimentos, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas, cremas, salsas, etc.

10 – Mostaza y productos derivados. Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños, salsas, sopas, etc.

11 – Granos de sésamo y productos a base de grano de sésamo. Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, grisines, humus, etc.

12 – Dióxido de azufre y sulfitos. Se pueden utilizar como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, zumos, encurtidos, vino, cerveza etc.

13 – Altramuces y productos a base de altramuces. Además de en las semillas y harinas, se puede encontrar en algunos tipos de pan, pasteles, etc.

14 – Moluscos y productos a base de moluscos. Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígamos, chirlas, berberechos, pulpo, cala-mar, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados...

¿Cómo se debe informar al consumidor?

Respecto a este punto se permiten distintas modalidades, **“siempre que se garantice un alto nivel de protección de los consumidores aquejados de alergias e intolerancias alimentarias”**.

De entre las opciones que presenta la norma, en el caso concreto de establecimientos donde se sirven comidas (hostelería) debe atenderse al siguiente texto:

“mediante otros medios apropiados (por ejemplo: un menú o carta, un recetario de los productos que se comercializan en el establecimiento, mediante información oral...), siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional”.

Además del presente documento explicativo se adjuntan dos modelos para poder facilitar la información de manera escrita:

- 1º- En la propia carta (menú): bien con logos identificativos de cada sustancia (junto con una leyenda interpretativa de los logos utilizados), bien con el nombre de la sustancia/ producto concreto.
- 2º- Una tabla donde se señalen las diferentes sustancias/productos que contiene cada uno de los platos o especialidades ofertadas.

Además, **en el caso de que la información se facilite de forma oral**, deberá existir también un registro escrito o electrónico (mediante fichas de productos, recetas de los platos elaborados, etc.) de los ingredientes que es obligatorio declarar. Estos registros deben estar presentes en el establecimiento donde se suministran los alimentos, y ser accesibles para las autoridades de control y para los consumidores que la pidan.

No obstante, en cualquier de los casos, debe indicarse de forma fácilmente visible y accesible para el consumidor, a través de carteles, **“el lugar del establecimiento donde se puede obtener esa información o a quién se debe dirigir el comensal/cliente para solicitarla”**.

El **RD 126/2015**, además, y **como excepción a esta modalidad general** que, *“estos carteles no son necesarios en aquellos locales en los que los consumidores no eligen su comida sino que se les suministran aquellas específicamente adaptadas a sus necesidades en función de sus alergias o intolerancias alimentarias (‘dieta sin huevo’, ‘dieta sin gluten’....) como por ejemplo los comedores escolares o las comidas facilitadas a los pacientes ingresados en hospitales. La información sobre el empleo de ingredientes de declaración obligatoria debe estar disponible y poder facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control”*.


Por último, en el **caso de venta a distancia** (es decir, **venta a domicilio**: por ejemplo la efectuada mediante pedido telefónico a un establecimiento de comida para llevar), la información sobre alérgenos se debe proporcionar siempre sin coste adicional antes de que se realice la compra (por teléfono o en la página web); y de forma escrita en el momento de la entrega del alimento.

Documentación





- **Guía completa AECOSAN:** *Aplicación de las exigencias de información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor*
- **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- **Reglamento (UE) n.º 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión

Ej. 1: Menú con indicación de las sustancias que producen intolerancias o alergias




PRIMEROS

Ensalada mixta		€
Crema de nécoras		€
Hojaldre de queso		€
Lasaña con setas y gambas		€

SEGUNDOS

Paella		€
Huevos rotos con jamón		€
Albóndigas		€
Merluza rebozada		€

POSTRES

Flan con nata		€
Tarta de queso		€
Tarta de almendra		€
fruta		€



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



HUEVOS



GRANOS DE SÉSAMO



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES

Ej. 2: ficha de productos/platos con indicación de las sustancias que producen intolerancias o alergias

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS														
ALÉRGENOS	SOJA	PESCADO	MOSTAZA	MOLUSCOS	LÁCTEOS	HUEVOS	GRANOS DE SÉSAMO	CONTIENE GLUTEN	FRUTOS DE CASCARA	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	CRUSTÁCEOS	CACAHUETES	APIO	ALTRAMUCES
PLATOS														
Ensalada mixta		X				X								
Crema de nécoras		X			X	X					X			
Lasaña con setas y gambas					X			X			X			
...														
...														