

## ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

El Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, publicado en noviembre de 2011, es de aplicación día 13 de diciembre de 2014.

Esta normativa consolida y actualiza dos campos de la legislación en materia de etiquetado: el del etiquetado general de los productos alimenticios, regulado por la directiva 2000/13/CE, y el del etiquetado nutricional, objetivo de la directiva 90/496/CEE.

### Como novedades:

En relación a los requisitos establecidos para la indicación de los **alérgenos**, de acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, en los alimentos envasados la información sobre los alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes.

En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención “contiene”, seguida de la sustancia o producto que figura en el anexo II del propio reglamento.

Los Alérgenos también deberán ser indicados en los alimentos que se suministran sin envasar al consumidor final o se envasan en el punto de venta, por ejemplo en los establecimientos de restauración.

### Elaboración de menús:

Habrá que disponer de un registro o ficha de cada comida en la que se detallen todos los ingredientes.

Por ejemplo, una salsa para acompañar una pasta hervida puede contener gluten, lactosa o frutos secos.

Es indispensable que la ficha que contenga los ingredientes de cada plato esté actualizada.

Habrá un responsable encargado de mantener el registro y de comunicar a todo el personal de cocina cualquier modificación que se produzca.

### Preguntas frecuentes

#### ¿Objetivo de la nueva ley de alérgenos?

Facilitar la información de los platos con alérgenos a consumidores finales

#### ¿Quién debe cumplir la ley?

Alimentos no envasados, entregados por colectividades:

- restaurantes,
- bares,

- caterings,
- comedores públicos (colegios, hospitales...)
- Máquinas expendedoras

### ¿Cuándo entra en vigor?

13 de diciembre de 2014 como fecha límite.

**¿Cuáles son los alérgenos de los que se debe informar?** El Reglamento establece como obligatoria “la información sobre todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada”.

El reglamento incluye las 14 sustancias alérgicas como los lácteos, el pescado y el gluten; y otros menos conocidos como el apio, el sésamo o el sulfito.

<b>SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS</b>	
1. Cereales que contengan gluten	
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:	
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	
6. Soja y productos a base de soja,	
8. Frutos de cáscara.	
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 SO <sub>2</sub>	
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	

### ¿Cómo puedes hacerlo?

La norma europea obliga a [informar de la presencia de alérgenos](#).

Lo más recomendable **es escrito y en el menú**

### ¿Qué pasa si no cumples la nueva Ley de alérgenos?

Ahora, en caso de que un cliente o consumidor final sufra una reacción alérgica o intolerancia, con la nueva Ley **la responsabilidad recae sobre el restaurante**, que puede enfrentarse a sanciones.

### Ejemplos de Iconos de Alérgenos para aplicar a tu carta

