

R. FUERTES Y JA GARCIA SLP

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS

El 31 de diciembre de 2014 ha entrado en vigor el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre **información alimentaria facilitada al consumidor**. Para desarrollar algunos aspectos del reglamento, se ha publicado el Real Decreto 126/2015, que ha entrado en vigor el 5 de marzo de 2015.

La normativa contiene **una lista de 14 alérgenos** que deben identificarse cuando se utilizan en el proceso de fabricación o preparación de un producto alimentario, porque pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias. **Esta información**, además de constar en la etiqueta de los productos envasados, también se ha de ofrecer a las personas consumidoras:

- En los establecimientos donde se ofrece cualquier tipo de comida, tales como, **bares, restaurantes, cafeterías o similares**.
- En los establecimientos donde se venden alimentos sin envasar o que se envasen a petición de la persona consumidora, como por ejemplo **comidas preparadas**, pasteles, panes, bollos, helados..., u otros alimentos que se venden **a granel**.
- En los establecimientos que venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos (**servicios de comidas o catering**), tales como, escuelas, hospitales, residencias para la tercera edad, etc.
- En los establecimientos donde se **venden alimentos** que hayan sido envasados por la persona titular del comercio al por menor para su venta inmediata.
- En los establecimientos que venden **alimentos a distancia** (telefónicamente, por Internet...)

Estos establecimientos **están obligados** a proporcionar información sobre la utilización de los 14 alérgenos cuando se utilicen como ingredientes de un plato o alimento.

En general, la información sobre alérgenos debe ser clara, legible, disponible y accesible para el consumidor. Se podrá presentar **de forma escrita** (detallando los alérgenos), en soportes como un menú, una carta o etiqueta, o una pizarra o cartel próximo al alimento. Otra opción es utilizar carteles fácilmente visibles y accesibles que indiquen dónde se puede obtener la información, ya sea de **forma escrita u oral**.

La información podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

- se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.
- se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) ha elaborado una completa **“Guía de 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 lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor”.

Si están interesados en completar esta información pueden consultar con nuestro despacho