



Imagen del salón Expo Foodservice 2013. ©Rest\_colectiva.

## Análisis sobre las novedades legislativas relativas a la refrigeración y a los alérgenos

30-05-2014

**El análisis sobre la nueva normativa que afecta a los sistemas de refrigeración y el reglamento sobre la inminente obligatoriedad de informar sobre los alérgenos han centrado una de las sesiones que se están llevando a cabo en el marco de Expo Foodservice, en Ifema (Madrid).**

Entre el 4 y 5 de junio se está celebrando en Madrid (Ifema) una nueva edición del salón Expo Foodservice, un salón enfocado el encuentro comercial, poniendo en contacto grandes cadenas de restaurantes, hoteles, empresas de restauración social, distribuidores y restaurantes independientes, con proveedores punteros de alimentación, bebidas, servicios y equipamiento.

Para este año se espera la visita de 3.000 visitantes profesionales y la presencia de 75 expositores. Como en todas las ediciones, además, está previsto un completo programa de **jornadas** técnico-profesionales a las que se podrá acceder de forma gratuita, igual que al recinto ferial.

### Nueva normativa sobre refrigeración

Una de las primeras sesiones del salón (día 4 a las 9.30h de la mañana), ha estado dedicada al análisis del impacto de la **nueva normativa sobre la refrigeración**. **Antonio Blanco** de Chillida Compendia y **Juan Romera**, director de CostOut, han sido los ponentes de la sesión y quienes han explicado en qué va a consistir esa nueva normativa y qué supondrá para las instalaciones profesionales.

Según esta normativa, el cambio en la refrigeración en nuestro país, concretamente sobre el uso de refrigerantes y la emisión de Gases fluorados por Efecto Invernadero (GEI), es inminente. A pesar de la incertidumbre que existe aún sobre varios aspectos de la nueva legislación, todo apunta a que este mismo mes será sometida a votación del Consejo General Europeo y aprobada entonces, con fecha de entrada en vigor el 1 de enero 2015, derogando así el Reglamento previo (CE) N° 842/2006.

El objetivo principal es reducir muy notablemente el impacto medioambiental que supone la emisión de gases fluorados de efecto invernadero (hidrofluorocarbonos HFC, perfluorocarbonos PFC, hexafluoruro de azufre o cualquier mezcla que contenga los anteriores), y para ello se pretenden reducir dichas emisiones un 80% respecto a 1990, en el año 2050.

Una vez conocida la normativa habrá que regularizar más de una situación con el coste que ello suponga. Está claro que ha llegado la hora de plantearse políticas de desarrollo sostenible donde la eficiencia energética, se considere como meta prioritaria.

### **Medio año para adaptarse al nuevo Reglamento 1169/2011 sobre información de los alérgenos**

En segundo lugar, destacar que una vez finalizada la sesión sobre la normativa de la refrigeración, se celebrará en la misma sala una mesa redonda de análisis de los efectos de la entrada en vigor, el próximo diciembre, del Reglamento -UE- nº 1169/2011 por el que se **obligará a colectividades y restaurantes, a informar a los comensales sobre los alérgenos.**

En este caso han intervenido: **Gonzalo Bas**, director de calidad de Serunion; **Francesc González**, cocinero–director técnico de Bo i Sa; **Jorge García-Jané**, *business development manager* de Delsys; **José Ángel Álvarez**, de Micros; y **Serafín Triviño**, director comercial de Dr. Schär.

Entre otros importantísimos argumentos a favor de informarse sobre cómo acatar esta nueva ley, entre ellos y principal, el de ofrecer productos inocuos a todos los comensales, destacar que tal como está planteado el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento, se considerará un peligro alimentario comparable con la presencia de una salmonella. Como consecuencia, y según la ley vigente, de una mala praxis en este sentido se podrán derivar responsabilidades penales (prisión, multas e inhabilitaciones para profesión, oficio, industria o comercio, según los casos).