



El papel del veterinario en los cambios normativos sobre información alimentaria

17-06-2015

Como no por dicho es sabido, Ángel Caracuel resume en este artículo las novedades legislativas relativas a la información alimentaria que se debe ofrecer al consumidor (y en concreto la información sobre los alérgenos), destacando, para su cumplimiento, el papel del veterinario/a y su intervención como asesor/a de las hostelería a distintos niveles.

La entrada en vigor el pasado 13 de diciembre del [Reglamento 1169/2011](#) relativo a la información alimentaria que debe ser facilitada al consumidor; así como del [Real Decreto 126/2015](#), del 5 de marzo, relativo a la información de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, puede ser una nueva oportunidad para que la sociedad, en general, y el consumidor, en particular, conozca el trabajo realizado por los veterinarios en mantener un elevado nivel de protección de la salud.

Los cambios más importantes, en el etiquetado de los alimentos, que ya han empezado a producirse, se sitúan en los siguientes ámbitos:

- Hasta ahora era obligatorio informar sobre el origen de la miel, aceite de oliva, frutas, verduras, pescados y carne de vacuno, y actualmente se tiene que especificar también en cerdo, aves de corral, ovejas y cabras.
- El campo correspondiente a ingredientes debe estar con letra más grande y legible, siendo el tamaño mínimo de 1,2 mm de altura en los envases de más de 80 cm² y en los envases más pequeños, de 0,9 mm.
- Los ingredientes susceptibles de provocar alergias, comprendidos en el anexo II del Reglamento deben utilizar una tipografía diferente para indicar su presencia (cambio de color, de tipo de letra o que aparezca marcada en negrita).
- *Congelado en...* es obligatorio para carne, productos de pesca no transformados y productos cárnicos; y *Descongelado en...*, para aquellos productos que antes de ponerlos a su venta han sido descongelados.
- El etiquetado nutricional mínimo obligatorio (a partir de diciembre de 2016), debe contener valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, expresado por 100 g o por 100 ml. De forma adicional se pueden utilizar semáforos nutricionales, pictogramas, o dar la composición nutricional por ración.
- Desaparecerá la palabra 'sodio' de los envases para dejar paso a la palabra más conocida 'sal'.

- Hasta ahora era suficiente indicar si la grasa era vegetal, animal o hidrogenada, siendo ya obligatorio declarar su origen: girasol, oliva, palma, etc.
- Para no llevar a confusión se prohíbe repartir la información por el envase, por lo que es obligatorio que toda la información obligatoria esté en el mismo campo visual.

Por último, y no por ello menos importante, debemos señalar que el Reglamento recoge la obligación de poner la información sobre los alérgenos recogidos en el anexo II, a disposición del consumidor, también en los alimentos sin envasar, esto es en establecimientos de restauración: bares, restaurantes, cafeterías, hospitales, colegios y colectividades en general.

Información sobre los alérgenos

Esta exigencia es una reivindicación de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) y de las asociaciones de alérgicos a alimentos que llevan años pidiendo que en los alimentos elaborados, figure de forma expresa y pormenorizada la composición, o en su defecto, si esto no fuera posible, que se tuviese facilidad de acceso a la información completa por una vía alternativa (internet, por ejemplo).

Existen evidencias de que la gran mayoría de las reacciones alérgicas de origen alimentario se producen con productos sin envasar (la Comisión Europea ha reconocido que 7 de cada 10 reacciones alérgicas graves se producen cuando las personas comen fuera del hogar), por lo que la nueva legislación obliga a que esta información, aunque se pueda dar de forma oral, esté disponible de forma escrita (admitiéndose los medios informáticos).

Los 14 grupos de alérgenos de obligada declaración, y que figuran como anexo II del Reglamento 1169/2011, son:

- 1) Cereales que contienen 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.
- 5) Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- 6) Soja y productos a base de soja.
- 7) Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- 8) Frutos de cáscara y productos derivados.
- 9) Apio y productos derivados.
- 10) Mostaza y productos derivados.
- 11) Granos de sésamo y productos a base de grano de sésamo.
- 12) Dioxidos de azufre y sulfitos.
- 13) Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14) Y moluscos y productos a base de moluscos.

La información alimentaria debe perseguir un nivel de protección elevado de la salud y de los intereses de los consumidores proporcionando una base para que el consumidor tome decisiones con conocimiento de causa, y utilice los alimentos de forma segura teniendo en cuenta consideraciones sanitarias, económicas, medioambientales, sociales y éticas; y los veterinarios/as somos los profesionales mejor preparados para la doble misión de control y de asesoramiento.

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan) **ha editado una guía** dirigida, tanto a los operadores económicos como a las autoridades de control, que no tiene valor jurídico, pero que va a ayudar a la implantación de esta legislación en los alimentos sin envasar.

El punto que ha generado más dudas desde la entrada en vigor del Reglamento y del Real Decreto 126/2015, ha sido el de cómo se debe facilitar la información. Finalmente se permiten distintas modalidades, que básicamente se pueden resumir en estas cuatro:

- 1) Con etiquetas adheridas al alimento en el caso de que este se haya envasado previamente.
- 2) Rotulada en carteles colocados donde los alimentos se presenten para su venta tanto en el caso de alimentos previamente envasados siempre que la venta se realice con vendedor, como el caso de alimentos que se suministran sin envasar o se envasan en el lugar de venta a petición del comprador.
- 3) Mediante otros medios apropiados, siempre que sean accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional, y en el caso de que la información se facilite de forma oral, deberá existir también un registro escrito o electrónico que 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.
- 4) Y en la venta a distancia (por ejemplo la efectuada telefónicamente 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.

En cualquiera 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 consumidor para solicitarla; existen como excepción a esta modalidad general los 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 como los comedores escolares o los servicios de restauración de centros sanitarios.

El papel del veterinario/a

Por todo lo anteriormente descrito, la seguridad alimentaria incorpora un nuevo elemento para tener en cuenta en la producción de

alimentos. Además de los peligros físicos, químicos y microbiológicos, hay que evaluar la presencia de alérgenos alimentarios, y el papel del veterinario va a ser primordial en la protección del consumidor.

Para ello se propone que la intervención del veterinario en la asesoría en los establecimientos de hostelería y colectividades sea a seis niveles distintos, pero siempre unidos en la gestión del Sistema de Autocontrol de cada empresa:

- 1) Especificaciones de materias primas.
- 2) Fichas técnicas de platos.
- 3) Instalaciones, equipos y procesos.
- 4) Limpieza y desinfección.
- 5) Información, formación y capacitación del personal.
- 6) E información al consumidor.

Partiendo de estas premisas y por exponer un ejemplo práctico, en el Hospital Universitario Regional de Málaga, y con el objetivo de desarrollar una herramienta para que la información sobre alérgenos alimentarios pudiera llegar al paciente **se está trabajando en una aplicación informática** que proporcione una base al paciente/usuario para que tomara decisiones con conocimiento de causa y pueda utilizar los alimentos de forma segura.

Comenzamos depurando la base de datos de fichas técnicas de platos, identificando ingredientes primarios, secundarios y verificando gramaje. Más adelante se comenzó a detectar y marcar los ingredientes recogidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011.

Por último se encargó a una empresa externa el desarrollo de una aplicación web creada con las tecnologías HTML5 y CSS3 adaptable a todo tipo de dispositivos móviles para facilitar su navegación. La parte pública de la aplicación está conformada por una serie de páginas con la información que decidimos mostrar, a la que se accede mediante enlace a la página web del hospital o mediante código QR.



Ángel Caracuel es veterinario bromatólogo y trabaja en la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga. Es autor de innumerables artículos publicados en prensa y promotor del **Bromatoblog**, un espacio de difusión de la alimentación, de los alimentos y de la nutrición. @: angelcaracuel@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).