Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Guía de Aecosan para cumplir con el RD 126/2015 de información al consumidor

23-03-2015

En 2015, Aecosan editó una guía con el objetivo de que sirviese de orientación respecto a las exigencias establecidas por el Real Decreto 126/2015, relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor. Confiamos en la profesionalidad del sector pero, por si queda aún algún/a despistado/a, en este artículo resumimos muy brevemente ¿a quién afecta la normativa?, ¿qué información debe facilitarse? y, lo que fue desde el principio más controvertido, ¿cómo debe facilitarse esa información?

Tras la aprobación el pasado 27 de febrero del Real Decreto 126/2015 que desarrolla el Reglamento (UE) 1169/2011, y su publicación en el BOE el pasado 4 de marzo, Aecosan ha editado una guía para que sirva de orientación para entender y aplicar la nueva normativa. El documento está dirigido, tanto a las empresas operadoras como a las autoridades encargadas del control de la aplicación, y está basada en la *Allergen information for loose foods* de la *Foos Standart Agency* británica.

La propia Aecosan especifica, no obstante, que la guía *"no tiene valor jurídico y, en caso de conflicto, la interpretación de la legislación incumbe en última instancia a los Tribunales de Justicia"*.

Como ya hemos explicado en múltiples ocasiones, el reglamento europeo se redactó con la finalidad de que las personas que sufren alergias alimentarias puedan tener la seguridad de que no consumen los alimentos que les afectan, ya que esa es la única forma de evitar sus consecuencias. El Reglamento fue aprobado el 25 de octubre de 2011 y su aplicación entró en vigor en toda Europa el pasado 16 de diciembre de 2014.

Aún a riesgo de hacernos pesados vamos a resumir muy brevemente, tal cómo indica la guía, ¿a quién afecta la normativa?, ¿qué información debe facilitarse? y, lo que ha sido desde el principio más controvertido, ¿cómo debe facilitarse esa información?

¿A quién afecta el RD 126/2015? y ¿qué información debe facilitarse?

El nuevo RD afecta a las empresas alimentarias que suministran alimentos sin envasar. Concretamente, los establecimientos a los

que son aplicables los requisitos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero son:

1 – Los que sirven comidas, como bares, cafeterías, restaurantes, comedores escolares o de empresa y similares, lo que incluye según nuestro criterio toda la restauración social y colectiva, además lógicamente, de la comercial.

2 – Los que venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor, como ?por ejemplo fiambres, panes, sándwiches, tartas, comidas preparadas u otros ?alimentos a granel.

3 – Los que venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como es cuelas, hospitales, residencias de mayores, restaurantes, etc.

4 – Los que venden productos alimenticios para su venta inmediata en el propio establecimiento u otros establecimientos de su propiedad.

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 la normativa.

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 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, bulfur, pasta, pastelería, salsas, sopas, productos cárnicos, alimentos rebozados, etc. Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto al nombre del 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. Se debe indicar el nombre del fruto de cáscara presente en el alimento, no siendo necesario utilizar el nombre en latín de cada uno de ellos.

9 – Apio y productos derivados. Incluye los tallos, hojas, semillas y rai?ces. Adema?s se puede encontrar en condimentos, ensaladas, algunos productos ca?rnicos, sopas, cremas, salsas, etc.

10 – Mostaza y productos derivados. Adema?s de en semillas, en polvo o en forma li?quida, se puede encontrar en algunos panes, currys, marinados, productos ca?rnicos, alin?os, salsas, sopas, etc.

11 – Granos de se?samo y productos a base de grano de sesa?mo. Adema?s de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de se?samo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, grisines, humus, etc.

12 – Dio?xido de azufre y sulfitos. Se pueden utilizar como conservantes en crusta?ceos, frutas desecadas, productos ca?rnicos, refrescos, vegetales, zumos, encurtidos, vino, cerveza etc.

13 – Altramuces y productos a base de altramuces. Adema?s 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, bi?garos, chirlas, berberechos, pulpo, cala- mar, etc. Adema?s se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados…

Colegios y hospitales, exentos de la obligación de informar mediante cartelería

El punto más controvertido y que ha generado más dudas desde la entrada en vigor del reglamento europeo y hasta la aprobación del RD ha sido el de cómo se debe facilitar la información. Cómo ya habíamos informado, finalmente se permiten distintas modalidades, *"siempre que se garantice un alto nivel de protección de los consumidores aquejados de alergias e intolerancias alimentarias"*.

Éstas modalidades són básicamente cuatro:

1. Con etiquetas adheridas al alimento en el caso de que e?ste se haya envasado previamente (en este caso las letras deben ocupar un espacio y tener un tamaño determinado).

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 peticio?n del comprador.

3. La tercera, y ésta es la modalidad que afecta directamente a todo tipo de hostelería, afirma literalmente *"mediante otros medios apropiados (por ejemplo: un menu? o carta, un recetario de los productos que se comercializan en el establecimiento, mediante informacio?n oral…), siempre que este?n accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional"*. Así que finalmente vemos que se incluye la polémica 'información oral' que los colectivos de personas alérgicas e intolerantes querían evitar por la facilidad con la que una persona puede incurrir en error.

En el caso de que la informacio?n se facilite de forma oral, debera? existir tambie?n un registro escrito o electro?nico (mediante fichas de productos, recetas de los platos elaborados…), 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"*.

La guía concreta, además, y como excepción a esta modalidad general que, y citamos literalmente, *"estos carteles no son necesarios en aquellos locales en los que los consumidores no eligen su comida sino que se les suministran aquellas especi?ficamente adaptadas a sus necesidades en funcio?n 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 informacio?n sobre el empleo de ingredientes de declaracio?n obligatoria debe estar disponible y poder facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control"*.

4 – Por úlimo, en el caso de venta a distancia (por ejemplo la efectuada mediante pedido telefo?nico a un establecimiento de comida para llevar), la informacio?n sobre ale?rgenos se debe proporcionar siempre sin coste adicional antes de que se realice la compra (por tele?fono o en la pa?gina web); y de forma escrita en el momento de la entrega del alimento.

Descarga de la guía completa: *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*

Notícias Relacionadas

- Luz verde al RD que desarrolla el Reglamento sobre la información al consumidor