



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Horeq acogió un seminario para informar sobre el Reglamento -UE- nº 1169/2011

De izquierda a derecha: **Josep Mestres**, **Juan Ignacio Díaz**, **Mikel Onturce** y **Mario Cañizal**. ©Rest_colectiva

Horeq acogió un seminario para informar sobre el Reglamento -UE- nº 1169/2011

Viernes, 22 de noviembre 2013

El pasado 21 de noviembre se celebró en el marco de la feria Horeq y dentro del Foro Innova, un seminario relativo al Reglamento 1169/2011 sobre intolerancias alimentarias y sus repercusiones en las cocinas profesionales.

La jornada, dirigida a representantes de departamentos de calidad y seguridad alimentaria, así como al personal de compras de empresas de restauración, tuvo como objetivo informar a los profesionales sobre el contenido del [Reglamento -UE- nº 1169/2011](#), que entrará en vigor el próximo 13 de diciembre de 2014.

Tal como se informó en una reunión previa en Barcelona, el gran cambio que incluye el Reglamento -UE- nº 1169/2011 respecto a anteriores reglamentaciones, está en la responsabilidad directa que se le otorga a la empresa operadora (restaurantes y colectividades) sobre la información alimentaria relativa a los alérgenos que se debe facilitar al consumidor. Hasta ahora la responsabilidad caía en el proveedor de las propias colectividades y del consumidor final, ahora es además el operador quien tendrá que ofrecer esa información. La ley habla de colectividades en general y como tales entiende “*cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil) como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas elaboradas en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para consumir, por el consumidor final*”.

El seminario fue conducido por **Josep Mestres** (director general de [Silliker Ibérica](#)), **Juan Ignacio Díaz** (Fehrcarem) y **Mikel Onturce** (director técnico de [Estudio 80](#) de ingeniería de cocinas); como moderador participó **Mario Cañizal**, editor asociado de ‘Restauración News’.

La jornada ha replicado la celebrada recientemente en Barcelona y de la que podéis leer la información en el siguiente enlace: [‘Las colectividades y restaurantes estarán obligados a informar sobre los alérgenos’](#).