



De pie, **Josep M. Mestres**, director general de Silliker Ibérica; en la mesa, **Josep Dolcet**, técnico veterinario del Servicio de Inspección Sanitaria de la ASPB. ©Rest_colectiva.

Se puede informar sobre los alérgenos de forma escrita u oral y a petición del cliente

07-11-2014

El pasado 13 de diciembre entró en vigor el nuevo Reglamento –UE– 1169/2011 sobre la información de los alérgenos que todas las empresas de hostelería estarán obligadas a facilitar. Aunque no está aprobado aún el Real Decreto español, el borrador incluye que esa información podrá darse de forma escrita u oral y a petición del cliente. También se deberá mostrar, de manera genérica y en lugar visible, que se dispone de esa información.

El pasado 5 de noviembre se celebró en el Centro Directivo de Mercabarna una jornada informativa sobre el **Reglamento -UE- 1169/2011** relativa a la información alimentaria ofrecida al consumidor y a la declaración obligatoria de alérgenos. La aplicación del reglamento entró en vigor el pasado 13 de diciembre (**borrador del Real Decreto**).

En la jornada intervinieron **Josep Dolcet**, técnico veterinario del Servicio de Inspección Sanitaria de la Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB); **Josep M. Mestres**, director general de Silliker Ibérica; y como moderador participó **Pablo Vilanova**, director de Estrategia y Marketing de Mercabarna.

Como veterinario, Dolcet centró su exposición en los aspectos más científicos y ofreció algunas recomendaciones para implementar un *Plan de control de alérgenos*, enmarcado dentro del plan de control de los prerrequisitos. En líneas generales comentó qué son los alérgenos, cuáles y de qué gravedad las reacciones adversas, y la prevalencia en la población.

Entre el 1 y el 3% de adultos de la población mundial, según comentó Dolcet es alérgico (el porcentaje aumenta en el caso de los niños), un 1% es intolerante al gluten y, aproximadamente un 10% , es intolerante a la lactosa (aunque aquí la horquilla puede variar mucho según grados y otras circunstancias, entre un 4 y un 51%).

Habló así mismo de la necesidad de esa información ya que la única medida preventiva que existe para las personas que son alérgicas y/o intolerantes, consiste en retirar de la dieta los alimentos e ingredientes de los alimentos a los que son alérgicas y/o

intolerantes. Como ejemplos de esta necesidad de información habló de colectividades como las residencias o los colegios y citó el programa *Vaiame* de vigilancia y seguimiento de la gestión de alérgenos en comedores escolares, que se está llevando a cabo en Barcelona.

¿Cómo afecta la ley a la hostelería?

Aunque la charla estuvo fundamentalmente dirigida a la industria alimentaria se extrapoló la información y se habló también del sector horeca ya que, como comentó Mestres, *“la gran, gran novedad de este nuevo reglamento es que afecta por primera vez a la hostelería”*.

El gran cambio que incluye el Reglamento -UE- nº 1169/2011 respecto a otras 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”*.

En definitiva, tal como explicó Josep Mestres *“todo plato que sirvamos y que contenga alérgenos, deberá contar con la información adecuada; es más, si una empresa sirve en un restaurante o en un comedor platos cocinados por terceros, también es responsabilidad suya la información”*.

Tal como está planteado el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento, se considera 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 pueden derivar responsabilidades penales (prisión, multas e inhabilitaciones para profesión, oficio, industria o comercio, según los casos).

¿Sobre qué alérgenos se debe informar?

La letra de la ley establece como obligatoria *“la información sobre todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada”*. Concretando, la reglamentación incluye 14 grupos de alérgenos sobre los que se tiene que advertir:

- 1- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
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, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos. La ley especifica diversas excepciones en algunos de los grupos. La lista íntegra está en la página 304/43 Anexo II ‘Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias’, del [reglamento](#).

Se hizo hincapié también en la importancia y la inclusión en el reglamento de las ‘trazas de alérgenos’. *“La presencia de trazas de alérgenos como consecuencia de la contaminación cruzada en operaciones de transporte o de procesado de los productos, no declaradas en el etiquetado, son consideradas igualmente un peligro para la salud y tratadas en consecuencia”*, tal como comentó Josep Mestres en su intervención.

¿Se puede prevenir la presencia de alérgenos no declarados en un alimento?

Josep Mestres aseguró que las empresas pueden y deben diseñar un plan de control de la gestión de alérgenos, para no poner en riesgo, no sólo la salud de los consumidores, sino la marca y el prestigio de la propia empresa. Aseguró así mismo que es vital e importantísima la formación del personal en materia de alérgenos de forma que se asegure la no transmisión por malos hábitos o malas prácticas de manipulación. En cuanto a las herramientas para la gestión de alérgenos se citaron la homologación de proveedores (proveedores de confianza significa menos gasto en controles); plan de control de materias primas; validación de operaciones de limpieza; revisión de la información de los menús y fichas técnicas de los ingredientes para asegurar que se declaran todos los alérgenos presentes en el plato; plan de control de producto terminado; validación y seguimiento de los métodos de control implementados; y auditorías periódicas que informen del grado de implementación y eficacia de todas las herramientas.

¿Cómo se debe informar sobre la presencia de alérgenos?

Para finalizar la sesión, Mestres comentó que aún no está aprobado el Real Decreto que debe detallar sobre cómo se tendrá que facilitar la información pero según el borrador está previsto que se pueda facilitar de forma escrita u oral y a petición del cliente.

La empresa operadora estará dentro de la ley si informa de manera genérica en un lugar visible (en la pared, en un lineal, en las cartas...), con una leyenda tipo 'tenemos disponible la información sobre los alérgenos'. Aunque la nueva norma obliga a tener la información disponible y a que se muestre a petición de cualquier comensal, también se hace hincapié en que ha de ser la empresa de colectividades quien promueva el sistema de información.

Artículos relacionados:

'Cumplimos ya con todo lo que pide el nuevo Reglamento 1169/2011 sobre los alérgenos'.

'Los alérgenos y la nueva UNE de línea fría centran el congreso de la AEHH'.

'Nueva convocatoria de los cursos on line sobre control de alérgenos en hostelería'.

'Colectividades y restaurantes estarán obligados a informar sobre los alérgenos'.



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración colectiva y social. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC).
@: aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).