



ASSESSORIA LABORAL, FISCAL I COMPTABLE  
ADMINISTRACIÓ DE FINQUES  
ASSEGURANCES GENERALS  
COMPTABILITATS D'EMPRESA

C/ Girona, 162, entresòl  
Apartat Correus 39  
Tels. 972 32 13 11 – 972 32 53 61  
Fax 972 32 53 62  
17720 SANT FELIU DE GUÍXOLS  
(Girona)  
E-mail: info@asscallico.com  
www.asscallico.com

## **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS**

El 31 de diciembre de 2014 ha entrado en vigor el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre **información alimentaria facilitada al consumidor**. Para desarrollar algunos aspectos del reglamento, se ha publicado el Real Decreto 126/2015, que ha entrado en vigor el 5 de marzo de 2015.

La normativa contiene **una lista de 14 alérgenos** que deben identificarse cuando se utilizan en el proceso de fabricación o preparación de un producto alimentario, porque pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias. **Esta información**, además de constar en la etiqueta de los productos envasados, también se ha de ofrecer a las personas consumidoras:

- En los establecimientos donde se ofrece cualquier tipo de comida, tales como, **bares, restaurantes, cafeterías o similares**.
- En los establecimientos donde se venden alimentos sin envasar o que se envasen a petición de la persona consumidora, como por ejemplo **comidas preparadas**, pasteles, panes, bollos, helados..., u otros alimentos que se venden **a granel**.
- En los establecimientos que venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos (**servicios de comidas o catering**), tales como, escuelas, hospitales, residencias para la tercera edad, etc.
- En los establecimientos donde se **venden alimentos** que hayan sido envasados por la persona titular del comercio al por menor para su venta inmediata.
- En los establecimientos que venden **alimentos a distancia** (telefónicamente, por Internet...)

Estos establecimientos **están obligados** a proporcionar información sobre la utilización de los 14 alérgenos cuando se utilicen como ingredientes de un plato o alimento.

En general, la información sobre alérgenos debe ser clara, legible, disponible y accesible para el consumidor. Se podrá presentar **de forma escrita** (detallando los alérgenos), en soportes como un menú, una carta o etiqueta, o una pizarra o cartel próximo al alimento. Otra opción es utilizar carteles fácilmente visibles y accesibles que indiquen dónde se puede obtener la información, ya sea de **forma escrita u oral**.

La información podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

- se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.
- se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

La Generalitat de Catalunya ha elaborado una **“Guía breu d’informació alimentària”** donde se pueden consultar los 14 grupos de alimentos que provocan alergias o intolerancias, recomendaciones y ejemplos de las distintas formas de presentar la información según el tipo de establecimiento o de alimentos.

Si están interesados en completar esta información pueden consultar con nuestro despacho.



ASSESSORIA LABORAL, FISCAL I COMPTABLE  
ADMINISTRACIÓ DE FINQUES  
ASSEGURANCES GENERALS  
COMPTABILITATS D'EMPRESA

C/ Girona, 162, entresòl  
Apartat Correus 39  
Tels. 972 32 13 11 – 972 32 53 61  
Fax 972 32 53 62  
17720 SANT FELIU DE GUÍXOLS  
(Girona)  
E-mail: info@asscallico.com  
www.asscallico.com

## INFORMACIÓ AL CONSUMIDOR SOBRE ALIMENTS QUE PODEN PROVOCAR AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

El 31 desembre 2014 ha entrat en vigor el Reglament ( UE ) 1169/2011 sobre **informació alimentària facilitada al consumidor**. Per desenvolupar alguns aspectes del reglament , s'ha publicat el Reial Decret 126/2015, que ha entrat en vigor el 5 de març 2015 .

La normativa conté una **llista de 14 al·lèrgens** que han d' identificar-se quan s'utilitzen en el procés de fabricació o preparació d'un producte alimentari, perquè poden provocar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. **Aquesta informació**, a més de constar en l'etiqueta dels productes envasats, **també s'ha d'oferir a les persones consumidores:**

- En els establiments on s'ofereix qualsevol tipus de menjar, com ara, **bars, restaurants, cafeteries o similars**.
- En els establiments on es venen aliments sense envasar o que s'envasin a petició de la persona consumidora, com ara **menjars preparats**, pastissos, pans, pastes, gelats..., o altres aliments que es venen a **granel**.
- En els establiments que venen o subministren aliments sense envasar a altres establiments (serveis de menjars o càtering), com ara, escoles, hospitals, residències per a la tercera edat, etc.
- En els establiments on es **venen aliments** que hagin estat envasats per la persona titular del comerç al detall per a la seva venda immediata .
- En els establiments que venen **aliments a distància** (telefònicament, per Internet ... )

Aquests establiments **estan obligats** a proporcionar informació sobre la utilització dels 14 al·lèrgens quan s'utilitzin com a ingredients d'un plat o aliment.

En general, la informació sobre al·lèrgens ha de ser clara, llegible, disponible i accessible per al consumidor. Es podrà presentar **de forma escrita** (detallant els al·lèrgens), en suports com un menú, una carta o etiqueta, o una pissarra o cartell pròxim a l'aliment. Una altra opció és utilitzar cartells fàcilment visibles i accessibles que indiquin on es pot obtenir la informació ja sigui de **forma escrita o oral** .

La informació es pot facilitar de forma oral, sempre que :

- Es pugui subministrar fàcilment i quan sigui sol·licitada, abans de finalitzar l'acte de compra, per part del personal de l'establiment o a través de mitjans alternatius que no suposin un cost addicional per al consumidor.
- Es registri de forma escrita o electrònica a l'establiment on els aliments s'ofereixen per a la venda i sigui fàcilment accessible tant per al personal de l'establiment com per a les autoritats de control i els consumidors que la sol·licitin.

La Generalitat de Catalunya ha elaborat una "**Guia breu d' informació alimentària**" on es poden consultar els 14 grups d'aliments que provoquen al·lèrgies o intoleràncies, recomanacions i exemples de les diferents formes de presentar la informació segons el tipus d'establiment o d'aliments.

Si estan interessats a completar aquesta informació poden consultar amb el nostre despatx.