

## NUEVA NORMATIVA SOBRE ALÉRGENOS

El día 13 de diciembre entró en vigor el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre información facilitada al consumidor. El objetivo general de este reglamento, es que la información facilitada sea la base para que el consumidor final tome decisiones con conocimiento de causa y utilice los alimentos de forma segura. La información alimentaria de cualquier alimento habrá de ser precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor.

Por tanto, a partir de ahora será obligatorio indicar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que se utilice en la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada, con lo cual deducimos que habrá de indicarse en los menús y cartas de los restaurantes los alérgenos que puede encontrarse el cliente en los platos que se ofertan.

Con carácter general, el listado de productos susceptibles de producir reacciones alérgicas e intolerancias (anexo II del Reglamento), sobre los que habrá que informar expresamente a aquellos clientes que soliciten información específica por encontrarse afectados por algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria son:

- Cereales que contengan gluten
- Huevos y productos a base de huevo
- Crustáceos y productos que incorporen crustáceos en su composición
- Moluscos y productos que incorporen moluscos en su composición
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos que incorporen cacahuete en su composición
- Soja y productos que incorporen soja en su composición
- Leche y todos sus derivados. Así como productos que incorporen lactosa en su composición
- Frutos secos: almendras, avellanas, anacardos, pecanas, castañas, pistachos, macadamias, los derivados de frutos secos o productos que los incorporen en su composición
- Apio, mostaza, sésamo, altramuces, o productos elaborados a base de ellos o los integren en su composición
- Dióxido de azufre y sulfitos cuando se encuentren en concentraciones superiores a los 10mg/kg ó 10 mg/litro

Respecto de la información que se suministre sobre alérgenos, esta podrá estar disponible de manera escrita, oral o en formatos electrónicos, siempre que se asegure que sea accesible a todos los clientes sin cargo o coste adicional.

Además, la información se prestará en lengua española oficial del Estado y la correspondiente cooficial en las Comunidades Autónomas correspondientes.

La prestación de otra información nutricional será de carácter voluntario por parte del establecimiento.