



COLEGIO HISPANO INGLÉS



Asesoramiento nutricional

DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS

Reglamento 1169/2011





CONSEJOS PARA PADRES Y EDUCADORES.

Reglamento 1169/2011.

A partir del 13 de diciembre de 2014 es de obligado cumplimiento el **Reglamento (UE) nº 1169/2011** sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**. La finalidad es facilitar al consumidor información objetiva, clara, comprensible y veraz, sobre todos los alimentos que se comercializan en la Unión Europea.

Con este Reglamento se pretende proteger la salud de los consumidores y dotarlos del derecho a la información para poder decidir libremente y de forma voluntaria qué alimentos adquirir y consumir.

Las disposiciones de este Reglamento se aplican a todos los alimentos destinados al consumidor final incluidos los que son servidos por las colectividades, así como, los suministrados a las colectividades.

Principales novedades:

- Se establece la obligación a partir del 13 de diciembre de 2016 de proporcionar una **información nutricional obligatoria**, aplicable a prácticamente todos los alimentos envasados. La información que debe figurar en el etiquetado es tanto en lo que se refiere a composición de grupos de nutrientes (grasas totales y saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal) como también del valor energético por 100g o por 100ml.
- Se introducen unas reglas muy detalladas sobre **claridad y legibilidad del etiquetado**, que incluyen requisitos de tamaño de letra y lugar de ubicación de la información.
- Se obliga a informar sobre el **país de origen** del producto en el etiquetado y se establecen las reglas para hacer efectiva esta obligación.
- Se regula como obligatoria la información sobre **los alérgenos**, que deberá aparecer en la lista de ingredientes.
- En cuanto a algún tipo de ingredientes, como los **aceites o grasas de origen vegetal** se regula el cómo pueden aparecer en el etiquetado.
- También se introduce la definición de **“nanomaterial artificial”** y se obliga a indicar claramente su presencia en la lista de ingredientes.





Los alimentos no envasados.

El Reglamento “se aplicará a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria. **Se aplicará a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades**” (artículo 1.3.), entendiéndose por colectividades “cualquiera de estas opciones: *restaurantes, comedores, centros de enseñanza y hospitales*, donde se preparan alimentos para ser entregados al consumidor final y quedan listos para el consumo sin ninguna otra preparación posterior”.

Abarcará, por tanto, toda la información alimentaria ofrecida al consumidor, y no sólo el etiquetado de los alimentos envasados, entendiéndose por “**información Alimentaria**” la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final “por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la Comunicación verbal”. Así pues, “para todos los alimentos, la información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible”.



En alimentos envasados y sin envasar que se dispensen a la venta del consumidor final y a las colectividades, y en aquellos que se envasen en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata también es de aplicación. Será de obligada declaración la **Denominación del alimento** y “**todo ingrediente o coadyuvante tecnológico** que figure en el **Anexo II** del Reglamento o derive de una sustancia o producto **que cause alergias o intolerancias alimentaria** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento”



Información sobre alérgenos.

Las sustancias o productos que causan alergias se deberán indicar, también en los alimentos **no envasados**.

Todo ingrediente que cause alergias o intolerancias deberá ser:

- Indicado con la referencia del nombre de la sustancia o producto según figure en el **Anexo II**.
- La sustancia o producto que cause alergias o intolerancia se deberá indicar mediante la mención →
«**contiene**» + [**nombre de la sustancia(s)/producto(s)**].
- O destacándose a través de un pictograma.



Alérgenos de obligada declaración.

El **Anexo II** establece la siguiente lista de sustancias o productos que causan **alergias o intolerancias**:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, kamut, avena 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.
9. Moluscos y productos a base de moluscos.
10. Apio y productos derivados.
11. Mostaza y productos derivados.
12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
13. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
14. Altramuces y productos a base de altramuces.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor Reglamento (UE) N° 1169/2011 (Marzo 2014).
- La página web del Colegio Hispano Inglés dispone del contenido alérgico de cada plato de los menús que se sirven a diario.

