

¿CÓMO SE DEBERÁ INFORMAR AL CONSUMIDOR FINAL SOBRE LOS ALÉRGENOS CONTENIDOS EN LOS PLATOS ELABORADOS?

La información sobre alérgenos alimentarios estará disponible y será fácilmente accesible para el consumidor (art. 12.1) y deberá indicarse en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble (art. 13.1).

Para la correcta elaboración de esta información, será necesario conocer con precisión los alérgenos presentes en cada uno de los ingredientes que componen los distintos platos elaborados.

Una forma práctica y operativa de recoger dicha información puede ser mediante la elaboración de una ficha técnica de platos, que implicará la revisión exhaustiva y actualizada del etiquetado de cada ingrediente y, en caso necesario, la información suministrada por el fabricante o proveedor.

DENOMINACIÓN DEL PLATO / PRODUCTO:														
Ingredientes / Marca comercial	Presencia de alérgenos													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Producto final														



Ayuntamiento de Málaga
Área de Gobierno de Promoción Empresarial y del Empleo
Área de Comercio y Vía Pública
Servicio de Sanidad y Consumo



Ayuntamiento de Málaga
Área de Gobierno de Promoción Empresarial y del Empleo
Área de Comercio y Vía Pública
Servicio de Sanidad y Consumo

REPERCUSIONES DE LA ENTRADA EN VIGOR DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011, DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

El **Reglamento Europeo 1169/2011** sobre información facilitada al consumidor, establece en sus menciones obligatorias de información al consumidor indicar “todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el **anexo II** o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo 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 una forma modificada”.

Este Reglamento, que entró en vigor el **13 de diciembre de 2014**, afecta a los establecimientos que suministran alimentos destinados al consumidor final (por ejemplo, la comida que se sirva en un restaurante, vehículos o puestos fijos o móviles) o a colectividades (comedores de centros escolares, escuelas infantiles, hospitales, residencias de ancianos...). Dichos establecimientos deberán informar a sus clientes sobre los **alérgenos** presentes en los platos que elaboren.

¿QUÉ ES LA ALERGIA?

La alergia es una reacción o respuesta exagerada del organismo ante una sustancia (alérgeno), por sí misma inofensiva para las personas no alérgicas. El sistema inmunológico de las personas alérgicas crea mecanismos de defensa que se vuelven dañinos, causando los síntomas de alergia.

¿QUÉ ES LA ALERGIA A ALIMENTOS?















La alergia a alimentos se produce cuando la persona reacciona exageradamente al contacto, ingestión o inhalación de las proteínas de un alimento

En algunos casos, esta reacción puede desembocar en una reacción anafiláctica, cuya instauración es rápida y puede llegar a ser mortal.

¿QUÉ ES LA INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS?

La **intolerancia alimentaria** se da cuando el cuerpo no puede digerir correctamente un alimento o uno de sus componentes. Aunque puede tener síntomas similares a los de una alergia, el sistema inmunológico no interviene en las reacciones que se producen de la misma manera.

¿CUÁLES SON LOS ALÉRGENOS QUE SE RECOGEN EN EL ANEXO II DE ESTE REGLAMENTO?

-  1. **Cereales que contengan gluten.**
-  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. **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes.
-  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, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias 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**
-  13. **Altramuces** y productos a base de altramuces.
-  14. **Moluscos** y productos a base de moluscos.