



**madrid**  
**salud**

**Departamento de Seguridad Alimentaria  
Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública**

**Consulta**

**Número:** Inf13003

**Consulta:**

**Información al consumidor sobre alérgenos  
en alimentos elaborados en  
establecimientos de restauración**

Informe de fecha 26/04/2013 modificado 23/04/2024

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 23/04/2024

<b>Número:</b>	j
Inf13003	
<b>Asunto:</b>	Información al consumidor sobre alérgenos en alimentos elaborados en establecimientos de restauración

**TEXTO CONSULTA**

*"Durante la vista de inspección a un restaurante de comida rápida motivada por una presunta intoxicación que cursa con síntomas compatibles con alergia alimentaria, se observa lo siguiente:*

1.- *La modalidad de venta del establecimiento, como del resto de los establecimientos de la cadena, y similares, consiste en la entrega del pedido solicitado en envases no herméticos, cerrados o abiertos, sobre bandeja, si el consumo se realiza en establecimiento, o además introducido en bolsa de celulosa si se sirve para su consumo fuera del mismo. Asimismo, el establecimiento mantiene un punto de venta a demanda del consumidor comunicado directamente con la vía pública. En este último caso el producto se entrega envasado e introducido en una bolsa de celulosa para su transporte y la información observada desde el exterior es cuantitativa y cualitativamente menor que la que se presenta en "sala de venta".*

2.- *El establecimiento muestra una tabla de alérgenos presentes en función del producto solicitado. Esta relación se entrega a demanda del consumidor, no existiendo cartel que anuncie su existencia u otro medio que de forma activa presente esta información a todo cliente.*

*En base a los puntos precedentes procede tomar en consideración:*

a) *La publicación del Reglamento 1169/2011 determina como información obligatoria en su art. 9. c, la existencia de alérgenos que formen parte del alimento. Conforme además a los art. 12 y 44 del mismo, quedan afectos a esta circunstancia tanto alimentos envasados como no envasados.*

b) *Por su parte los establecimientos de restauración quedan regulados por su inclusión expresa en el ámbito de aplicación del referido reglamento en su art. 1.3.*

c) *No obstante lo anterior, del art. 54 se desprende que estamos inmersos en un periodo transitorio para su aplicación y la entrada en vigor, para esta cuestión concreta, se haría a partir del 13/12/2014 según el art. 55 del mismo texto legal.*

Ante tales consideraciones y recurriendo a la norma nacional en vigor, R.D. 1334/99 y modificaciones, podemos determinar qué los productos ofertados en establecimientos de restauración entrarían a formar parte del ámbito de aplicación del mismo, habida cuenta de que su art. 1 recoge las condiciones del etiquetado (cualquier información sobre cualquier soporte, referida a un producto alimenticio para ser entregado al consumidor sin ulterior transformación), la presentación y la publicidad, y por ende, cualquier acto publicitario de oferta, ya sea mediante cartelería o a través de carta de menú impresa, quedaría sometido a sus prescripciones.

En este caso se suscita la duda de la inclusión de alérgenos relacionados en Anexo V del mismo R.D., en tanto que de su art. 15 se puede desprender, sensu contrario, que tal obligación incumbe a productos envasados.

Por todo lo anteriormente expuesto procede plantear la siguiente cuestión:

- ¿Las actividades de elaboración y venta de comida preparadas de restauración rápida con la modalidad de venta descrita anteriormente estarían obligadas actualmente a publicitar de forma activa, y no a demanda, la presencia de alérgenos en la confección de sus platos, en tanto que en ellos concurren circunstancias de oferta y servicio particulares que se apartan del resto de establecimientos? (Independientemente de su obligación expresa a partir del 13/12/2014)"

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, establece, en sus artículos 9 y 44, la mención obligatoria sobre "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 e intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada".

En concreto, en el citado artículo 44, en el que se describen los aspectos sobre la información en los productos sin envasar y como los deben aplicar los países miembros, se indica que los Estados miembros pueden establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones obligatorias y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

La Comisión Europea en el Documento de Preguntas y Respuestas sobre el Reglamento 1169/2011 de la información alimentaria facilitada al consumidor (31/01/2013), incluyó las siguientes cuestiones en relación con la información sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancias en alimentos no envasados:

### **Apartado 2.5 Etiquetado de alérgenos en alimentos no envasados**

#### **2.5.1 ¿Los operadores de empresas alimentarias pueden facilitar, solo a petición de los consumidores, información sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, utilizados en la fabricación o en la preparación de alimentos no envasados?**

No. Las indicaciones relativas a las sustancias o productos que causan alergias e intolerancias enumeradas en el anexo II son obligatorias cuando se utilizan en la fabricación de un alimento no envasado. Tal información debe estar disponible y ser fácilmente accesible, de forma que el consumidor esté informado de que el alimento no envasado plantea cuestiones relativas a las sustancias o productos que causan alergias e intolerancias. Por lo tanto, no es posible limitar la información sobre las sustancias o los productos que causan alergias o intolerancia a los casos en que la pidan los consumidores.

#### **2.5.2 ¿Los operadores de empresas alimentarias pueden facilitar información sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, utilizados en la fabricación o la preparación de alimentos no envasados, por medios distintos de la etiqueta, como tecnológicas modernas o la comunicación verbal?**

Los Estados miembros pueden adoptar medidas nacionales relativas a los medios a través de los cuales debe proporcionarse la información sobre los alérgenos. En principio, en el ámbito de la información alimentaria, incluida la información sobre las sustancias o los productos que causan alergias o intolerancias, se puede recurrir a cualquier medio de comunicación que permita que los consumidores puedan elegir con conocimiento de causa como, por ejemplo, una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluidas las herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal (es decir, información oral verificable).

En ausencia de medidas nacionales, las disposiciones del Reglamento 1169/2011 sobre los alimentos envasados son aplicables a los alimentos no envasados en lo que respecta al etiquetado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Por lo tanto, esta información debe ser fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble.

Esto significa que la información sobre las sustancias o los productos que causan alergias o intolerancias debe presentarse por escrito siempre que los Estados miembros no hayan adoptado medidas nacionales específicas.

**2.5.3. ¿Pueden los Estados miembros permitir, a través de medidas nacionales, que se proporcione solo a petición de los consumidores la información sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias utilizados en la fabricación o en la preparación de alimentos no envasados?**

El suministro de información sobre los alérgenos «previa solicitud» no puede considerarse un «medio de suministro de información». No obstante, en aplicación de un enfoque pragmático y a título indicativo, las medidas nacionales pueden contemplar la posibilidad de que se suministre información detallada sobre las sustancias o los productos que causan alergias o intolerancias en relación con la fabricación o la elaboración de un alimento no envasado previa petición del consumidor, a condición de que el operador de la empresa alimentaria indique en un lugar destacado y de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble que dicha información puede obtenerse previa petición. Esta combinación ya indicaría al consumidor que el alimento no envasado en cuestión plantea cuestiones de alérgenos o intolerancias y que dicha información está disponible y es fácilmente accesible.

**2.6. Venta a distancia (artículos 8 y 14)**

**2.6.1. Cuando se ofrecen alimentos para la venta a distancia, a) ¿quién es responsable de proporcionar la información a los consumidores?, y b) ¿quién es responsable de la presencia y la exactitud de la información alimentaria?**

El operador de empresas alimentarias responsable de la información alimentaria es el operador bajo cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento. El operador debe velar por la presencia y la exactitud de la información alimentaria proporcionada.

Cuando se ofrecen alimentos para la venta a distancia, la responsabilidad de proporcionar la información alimentaria obligatoria antes de que se realice la compra recae en el titular de la página web.

**2.6.2. Cuando un alimento se comercialice mediante venta a distancia, ¿qué tipo de información debe proporcionar el operador de empresas alimentarias responsable y en qué fase?**

Debe establecerse una distinción entre alimentos envasados y alimentos no envasados ofrecidos para la venta a distancia.

▪ **Con respecto a los alimentos envasados:**

**Antes de que se realice la compra**, el operador de empresas alimentarias responsable debe comunicar toda la **información alimentaria obligatoria**, excepto en lo que se refiere a la **fecha de duración mínima o la fecha de caducidad**. La

definición de «información alimentaria obligatoria» incluye toda la información que debe comunicarse al consumidor final en virtud de la legislación de la UE en general, sin limitarse a lo dispuesto en el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. La información alimentaria obligatoria debe figurar en el soporte de la venta a distancia o facilitarse a través de otros medios apropiados claramente identificados por el operador de empresas alimentarias sin costes suplementarios para el consumidor final.

Además, **en el momento de la entrega**, el operador de la empresa alimentaria responsable debe comunicar todas las **menciones obligatorias** (incluidas la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad).

- **Con respecto a los alimentos no envasados:**

El operador de la empresa alimentaria debe proporcionar únicamente información sobre los alérgenos, a menos que haya medidas nacionales que exijan la comunicación de todos o de algunos de los datos contemplados en los artículos 9 y 10 del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. La información sobre los alérgenos o cualquier otra mención requerida por el Derecho nacional debe proporcionarse: a) **antes de que se realice la compra**, bien indicándose en el soporte de la venta a distancia o bien a través de otros medios apropiados claramente identificados por el operador de empresas alimentarias sin costes suplementarios para el consumidor final, y b) **en el momento de la entrega**.

En este sentido, por el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, se aprobó la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. En este Real Decreto se establece, en sus artículos 4 y 5 como requisito de la información alimentaria obligatoria en este tipo de alimentos las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento 1169/2011, con una referencia clara a la sustancia o producto que pueda causar una alergia o intolerancia de que se trate, según figura en el anexo II del citado Reglamento.

En cuanto a la venta mediante comunicación a distancia de los alimentos incluidos en este real decreto, las indicaciones sobre la presencia de sustancias que producen alergias o intolerancias estarán disponibles antes de que se realice la compra y figurarán en el soporte de la venta a distancia o se facilitarán a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias. Si se utilizan otros medios apropiados la información alimentaria obligatoria se dará sin que el operador de empresas alimentarias imponga a los consumidores costes suplementarios.

Así mismo, todas las menciones obligatorias deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

### **CONCLUSIONES**

**1.- En los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, en los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y en los envasados por los titulares del comercio al por menor es obligatorio informar a las personas consumidoras sobre la presencia de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, o que deriven de una sustancia de este tipo y sigan estando presentes en el producto acabado, indicadas en el anexo II del Reglamento 1169/2011.**

**2.- En el caso de que estos alimentos se vendan mediante comunicación a distancia, las indicaciones sobre la presencia de sustancias que producen alergias o intolerancias estarán disponibles antes de que se realice la compra y figurarán en el soporte de la venta a distancia o se facilitarán a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de empresas alimentarias.**

Así mismo, todas las menciones obligatorias deberán estar disponibles en el momento de la entrega. y