



**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número:

Inf15021

Consulta:

**Consulta técnica sobre información
voluntaria de la presencia no intencionada de
alérgenos en restauración**

06/04/15

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 06/04/2015

Número: Inf15021	
Asunto: Consulta técnica sobre información voluntaria de la presencia no intencionada de alérgenos en restauración	

TEXTO CONSULTA

*“Con motivo de la reciente aplicación del **Reglamento (UE) N° 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y en concreto en relación con el artículo 21 sobre el "Etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias", hemos constatado que en las principales cadenas de restauración rápida disponen de tablas sobre información de alérgenos disponibles para el consumidor en las que se incluyen de forma genérica menciones tales como las que se transcriben a continuación:***

"Debido a los procesos de elaboración en nuestros establecimientos, no podemos excluir la presencia de cualquiera de los alérgenos aquí declarados en cualquiera de nuestros productos".

"La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos a los aquí detallados. Asimismo, debido a la naturaleza o modo de elaboración, no es posible excluir la presencia de alérgenos de los productos distintos a los aquí listados".

"Debido a los procesos de elaboración de los productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos a los descritos por el fabricante en el etiquetado. La empresa no se hace responsable de la información facilitada por sus proveedores, no garantizando la presencia de otros alérgenos en origen o por contaminación cruzada durante las distintas fases de elaboración o la exactitud o veracidad de dicha información. Asimismo, debido a la naturaleza o modo de elaboración, no es posible excluir la presencia de alérgenos aquí declarados en cualquiera de nuestros productos, ya que no podemos controlar las contaminaciones cruzadas de alérgenos en la manipulación así como posibles trazas de los mismos".

Conforme a lo establecido en el **Artículo 36.3.a** sobre información voluntaria de la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias la Comisión establecerá directrices sobre el uso de la expresión "puede contener". Asimismo, según la Guía "**Información sobre alérgenos en los alimentos sin envasar**" elaborada por la Comunidad de Madrid y Ayuntamiento de Madrid se establece que no estará permitido decir de forma genérica que los alimentos podrían contener algunos de los ingredientes alergénicos.

Por otra parte en la Guía "**Información sobre alérgenos en los alimentos envasados**" se indica que el etiquetado de advertencia solo debe utilizarse tras una evaluación del riesgo que determine que hay posibilidad de contaminación cruzada por alérgenos que no pueda evitarse aplicando medidas preventivas.

En consecuencia con todo lo expuesto se solicita la siguiente aclaración:

- Si se puede validar como conforme o no con la normativa vigente este tipo de información voluntaria (menciones), que de forma generalizada se están empleando por los establecimientos de restauración.

INFORME

Vista la consulta formulada se traslada la misma al Servicio competente de la Comunidad de Madrid, en cuya respuesta se informa lo siguiente:

"La regulación de la Información voluntaria sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias está contemplada en el Reglamento 1169/2011, sin que hasta el momento, la Comisión haya adoptado actos de ejecución en esta materia.

En tanto en cuanto éstos no sean publicados, los únicos criterios aplicables son los exigidos para la información voluntaria en el Reglamento 1169/2011, en lo que se refiere a que ésta no induzca a error al consumidor, no sea ambigua, ni confusa y que se base, según proceda, en datos científicos pertinentes.

En este sentido, según la guía publicada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) de aplicación del RD 126/2015 "no resulta admisible informar de forma genérica que todos los alimentos que se suministran en el establecimiento pueden contener alérgenos" y "que no se puede informar que se desconocen los alérgenos presentes en los alimentos"

En la consulta se incluyen algunas menciones como "...no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos de los aquí detallados...", sin especificar cuáles son éstos, lo que puede resultar ambiguo y confuso para el consumidor. En cuanto a menciones tales como "...la empresa no se hace responsable de la información alimentaria", contravienen las responsabilidades de los operadores de la empresa alimentaria establecidas en el artículo 8 del Reglamento 1169/2011.

Resulta indispensable, tener en cuenta el principio de seguridad alimentaria, establecido en el Reglamento 178/2002, por el que se prohíbe la comercialización de alimentos no seguros, ya que el hecho de no informar sobre la posible presencia de trazas de sustancias alergénicas, podría constituir un importante problema de seguridad alimentaria para los consumidores afectados por alergias y/o intolerancias.

De cualquier manera habría que estudiar las menciones sobre la posible presencia de trazas caso a caso, considerando con qué nivel de seguridad pueden los procesos de producción y manipulación de los productos garantizar la total ausencia de trazas, dentro del sistema de autocontrol implantado por las empresas a lo largo de toda la cadena alimentaria”.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los requisitos aplicables sobre la información voluntaria de la posible presencia no intencionada en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias se contemplan en el artículo 36 del Reglamento 1169/2011: “no inducir a error al consumidor, no ser ambigua ni confusa y basarse en datos científicos pertinentes”.

2.- Hasta la fecha, la Comisión no ha adoptado actos de ejecución en esta materia que armonicen ni la forma de expresión y presentación y los términos de aplicación del artículo 36 del Reglamento 1169/2011, no obstante no son admisibles las menciones que se citan en el texto de la consulta como:

- **“No es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos de los aquí detallados...”** sin especificar cuáles son estos por considerarse una expresión confusa y ambigua para el consumidor.
- **“La empresa no se hace responsable de la información facilitada....”** por contravenir la responsabilidad del operador de la empresa alimentaria establecida en el artículo 8 del Reglamento 1169/2011.

3.- El uso del etiquetado de precaución sólo se empleará como último recurso y tras una verdadera evaluación de los riesgos que determine si hay posibilidad de contaminación cruzada por alérgenos que no puede ser evitada aplicando medidas preventivas.

4.- Las empresas incluirán la gestión adecuada de la posible presencia de alérgenos en su sistema de autocontrol. Están obligados a cumplir el Reglamento 178/2002, ofreciendo a los consumidores alimentos seguros en aplicación del principio de seguridad alimentaria. En este sentido comercializar productos con presencia no intencionada de trazas de alguna sustancia alergénica podría suponer un riesgo para la población sensible, si no se declara su presencia en el etiquetado.

5.-Según directrices de la AECOSAN no resulta admisible que los establecimientos informen de forma genérica que todos los alimentos que suministran pueden contener alérgenos.