

Referencias legislativas

Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello do 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor (DO L 304 de 22.11.2011)

Regulamento (UE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello do 28 de xaneiro de 2002 polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002)

Regulamento (UE) N.º 41/2009 da Comisión, do 20 de xaneiro de 2009, sobre a composición e etiquetaxe de produtos alimenticios apropiados para persoas con intolerancia ao gluten (DO L 16 de 21.1.2009)



CONSELLERÍA DE SANIDADE

Dirección xeral de Innovación e
Xestión da Saúde Pública
Subdirección xeral de Control de
Riscos Ambientais para a Saúde
Servizo de Seguridade Alimentaria

Edificio Administrativo San Lázaro
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA

Teléfono: 881 54 29 37
Fax: 881 54 29 70
Correo: Servizo.Seguridade.Alimentaria@sergas.es

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRXENOS EN ALIMENTOS SEN ENVASAR

Sustancias ou produtos que causan alerxias ou intolerancias Anexo II (Rgto 1169/2001)

SUBSTANCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAN ALERXIAS OU INTOLERANCIAS (ANEXO II)

CEREAIS QUE CONTEÑAN GLUTEN:

trigo, centeo, cebada, avea, espelta, kamut ou as súas variedades híbridas e produtos derivados, salvo:

- xaropes de glucosa a base de trigo, incluídos a dextrosa .
- maltodextrinas a base de trigo
- xaropes de glucosa a base de cebada
- cereais utilizados para facer destilados alcohólicos, incluídos o alcohol etílico de orixe agrícola .

CRUSTÁCEOS E PRODUTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS

OVOS E PRODUTOS A BASE DE OVO

PEIXE E PRODUTOS A BASE DE PEIXE, salvo:

- xelatina de peixe utilizada como soporte de vitaminas ou preparados de carotenoides;
- xelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante na cervexa e no viño.

CACAHUETES E PRODUTOS A BASE DE CACAHUETES

SOIA E PRODUTOS A BASE DE SOIA, salvo:

- aceite e graxa de semilla de soia totalmente refinados

- tocoferoles naturais mesturados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural e succinato de d-alfa tocoferol natural derivados da soia;
- fitosteroles i ésteres de fitosterol derivados de aceites vexetais de soia;
- ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semente de soia.

LEITE E OS SEUS DERIVADOS (INCLUÍDA A LACTOSA), salvo:

- lactosuero utilizado para facer destilados alcohólicos, incluído o alcohol etílico de orixe agrícola; ;
- lactitol.

FRUTOS DE CÁSCARA, é dicir: améndoas (*Amygdalus communis* L.), abelás (*Corylus avellana*), noces (*Juglans regia*), anacardios (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), noces macadamia ou noces de Australia (*Macadamia ternifolia*) e productos derivados, salvo os froitos de casca utilizados para facer destilados alcohólicos, incluído o alcohol etílico de orixe agrícola.

APIO E PRODUTOS DERIVADOS

MOSTAZA E PRODUTOS DERIVADOS

GRANS DE SÉSAMO E PRODUTOS A BASE DE GRANS DE SÉSAMO.

DIÓXIDO DE XOFRE E SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 MG/KG OU 10 MG/LITRO EN TÉRMINOS DE SO₂ TOTAL, PARA OS PRODUTOS LISTOS PARA O CONSUMO OU RECONSTITUIDOS CONFORME ÁS INSTRUCCIÓN DO FABRICANTE.

ALTRAMUCES E PRODUTOS A BASE DE ALTRAMUCES.

MOLUSCOS E PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS

Referencias legislativas

Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello do 25 de outubro de 2011 sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor (DO L 304 de 22.11.2011)

Regulamento (UE) N.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello do 28 de xaneiro de 2002 polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002)

Regulamento (UE) N.º 41/2009 da Comisión, do 20 de xaneiro de 2009, sobre a composición e etiquetaxe de produtos alimenticios apropiados para persoas con intolerancia ao gluten (DO L 16 de 21.1.2009)



CONSELLERÍA DE SANIDADE

Dirección xeral de Innovación e
Xestión da Saúde Pública
Subdirección xeral de Control de
Riscos Ambientais para a Saúde
Servizo de Seguridade Alimentaria

Edificio Administrativo San Lázaro
15703 SANTIAGO DE COMPOSTELA

Teléfono: 881 54 29 37

Fax: 881 54 29 70

Correo: Servizo.Seguridade.Alimentaria@sergas.es

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRXENOS EN ALIMENTOS SEN ENVASAR

Guía para
establecementos do
comercio minorista da
alimentación e do sector
da restauración colectiva

Información de alérxenos en alimentos sen envasar

Desde o 13 de decembro de 2014 todas as empresas alimentarias teñen a obriga- ción de facilitar a información sobre o contido de alérxenos contidos nos ali- mentos vendidos ou fornecidos por ela.

Estes requisitos tamén son aplicables aos establecementos que venden alimentos a granel, como supermercados, restauran- tes, establecementos que venden comida para levar, etc.

Como empresa alimentaria que serve alimentos sen envasar, deberá proporcio- nar a información de todos os produtos que conteñan calquera dos 14 alérxenos recollidos no Anexo II do Regulamento 1169/2011 sobre información facilitada ao consumidor.

O artigo 44 do Regulamento (UE) 1169/2011 faculta aos Estados Membros para establecer medidas nacionais que regulen os medios que poden utilizarse para facilitar a devandita información. RD xxxx/2014

COMO FACILITAR A INFORMACIÓN

No caso do Estado Español as indicacións da informa- ción obrigatoria previstas no artigo 44 do Regula- mento presentaranse:

Información escrita sobre alérxenos

Pode facilitarse en etiquetas adheridas ao alimento, rotuladas en carteis colocados próximos aos alimen- tos, nas cartas dos menús, pizarras, ou nas páxinas web cando se venden por internet.

Os carteis, que serán visibles e lexibles, situaranse próximos onde se venden os alimentos, como en mos- tradores, zonas de autoservicio, etc...

Información oral sobre alérxenos

Tamén se pode informar os consumidores verbalmen- te sempre que:

A información poida subministrarse doadamente an- tes de finalizar o acto de compra, xa sexa por parte do persoal do establecemento ou a través de medios alternativos que non supoñan un custo adicional para o consumidor,

e

A información estea recolleita de forma escrita ou en formato electrónico no establecemento e sexa fácil- mente accesible tanto para o persoal do mesmo como para as autoridades de control e os consumidores que a soliciten.

Se non figura claramente toda a información de alérxenos próximo ao alimento, deberase si- nalar nun cartel, pantalla ou similar, onde e co- mo poden obter a información os consumidores.

MANTEÑA AO PERSONAL FOR- MADO E INFORMADO

É responsabilidade das empresas coñecer qué ingredientes alerxénicos están presentes en nos alimentos que venden.

As empresas deben asegurarse que todos os em- pregados coñecen os procedementos da empresa sobre a información en materia de alérxenos.

Antes de comezar a traballar, o persoal debería recibir formación sobre como informar os consu- midores sobre a presenza de alérxenos.

Debe asegurarse que todo o persoal ten acceso á información sobre alérxenos e que esta se encon- tra actualizada.

Todos os ingredientes envasados utilizados en elaboracións culinarias tanto elaborados coma semielaborados deben estar etiquetados e conter na súa etiquetaxe a información sobre alérxenos.

Ademáis hai que ter en conta o perigo das conta- minacións cruzadas, con alimentos que conteñan alérxenos ou coas superficies e utensilios empre- gados.