



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria de Salut  
Direcció General de Salut Pública i Consum

---

# INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

## LOS ALÉRGENOS EN PRODUCTOS NO ENVASADOS

Palma, 14 octubre de 2014



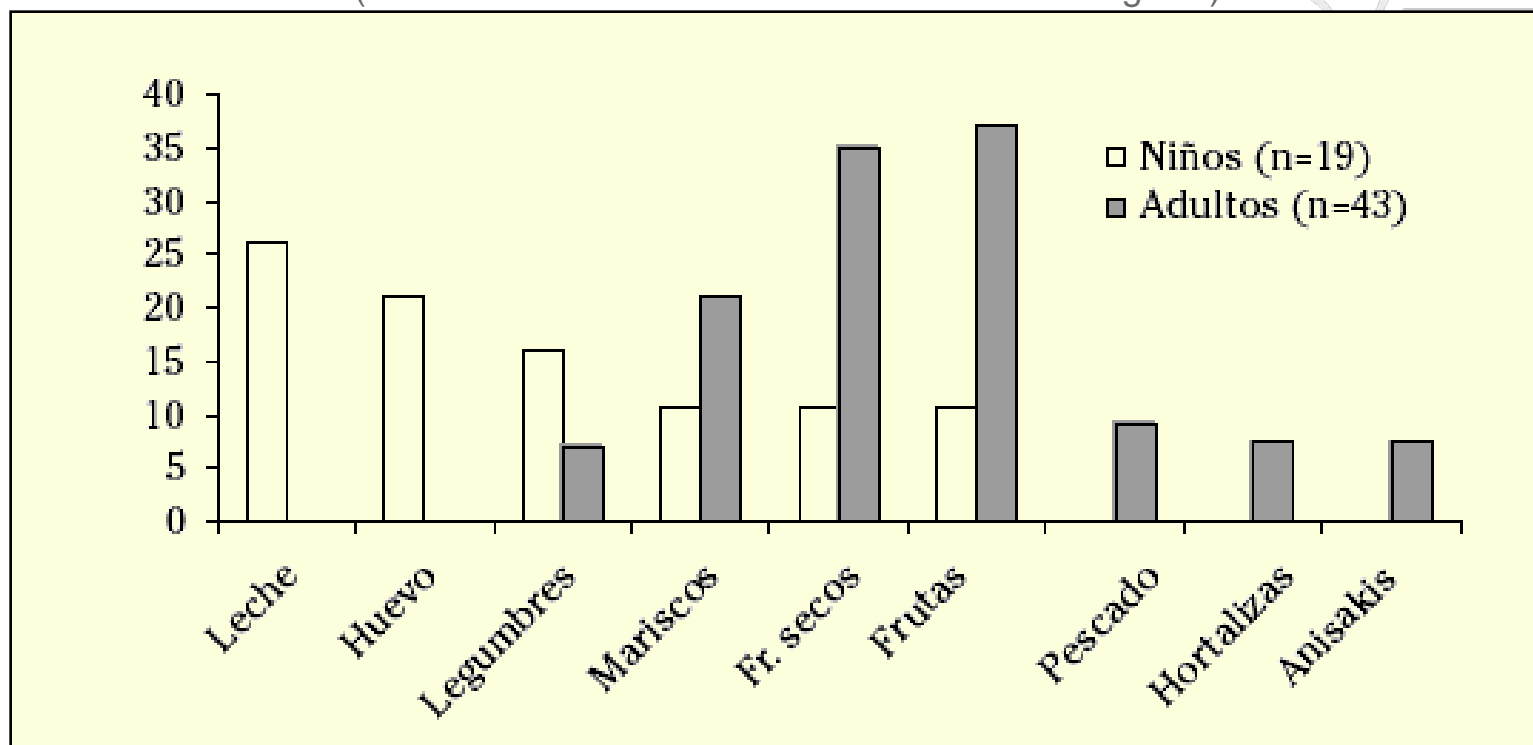
- **Alergia:** respuesta inflamatoria exagerada al contacto con un **alérgeno** después de una exposición previa, mediada por una **reacción inmunológica** que implica a la **IgE**.
- **Intolerancia:** hipersensibilidad no intervienen mecanismos inmunitarios.
- **Prevalencia:** se estima que en Europa entre un 3 i 4% de la población (incluyendo niños y adultos) presenta algún tipo de alergia o intolerancia a los alimentos.
- El 75% de las reacciones alérgicas en población infantil se atribuyen al huevo, leche de vaca, pescado y frutos secos, incluido el cacahuete. En la población adulta, el perfil cambia.
- Hay indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen origen en los alimentos no envasados.



## Principales alérgenos alimentarios

Leche, huevos, frutas, frutos secos, marisco, pescado, cacahuete, soja, trigo...

(> 160 alimentos descritos con reacciones alérgicas)





# Manifestaciones clínicas

## Reacciones anafilácticas:

- Prurito en palmas, plantas, cuero cabelludo
- Edema lingual y/o faríngeo, dificultad para tragar
- Dolor abdominal, náuseas y vómitos
- Disnea
- Hipotensión
- Deterioro del estado general
- Sensación de muerte inminente
- Potencialmente mortal
- Instauración rápida (5-15') y requiere atención inmediata
- Puede desencadenarse al combinar con ejercicio físico o con fármacos...





# Manifestaciones clínicas

## Intolerancia alimentaria:

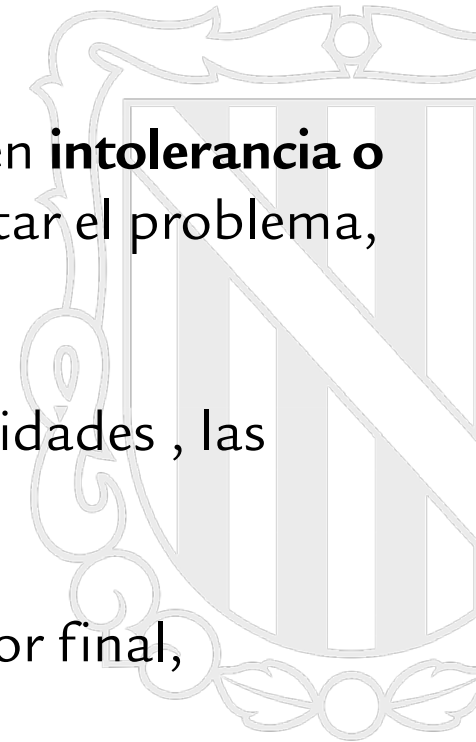
- Ausencia de respuesta inmunitaria: IgE, celular
- Más frecuentes que la alergia alimentaria
- Inicio de los síntomas es más lento
- Duración de los síntomas mayor (horas, días)
- Dificultad para determinar el alimento responsable
- Capacidad de tolerar cantidades menores del alimento
- Síntomas variados: gastrointestinales (vómitos, diarrea, intestino irritable), malestar general, fatiga...





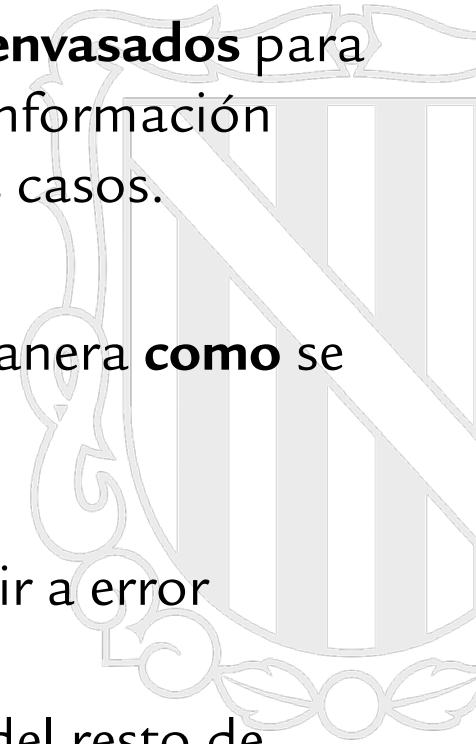
## Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria al consumidor

- Entra en vigor el **13 de diciembre de 2014**.
- Objetivo **proteger la salud de las personas** que padecen **intolerancia o alergia**: la persona alérgica sólo tiene una manera de evitar el problema, que es evitar el contacto.
- Se aplica a **todos los operadores de la cadena**, las actividades , las cuales afecten a la información facilitada al consumidor.
- Se aplica a **todos los alimentos** destinados al consumidor final, incluidos los distribuidos para colectividades.





- El R 1169 dispone que los EEMM tienen derecho a establecer las **normas** respecto de la información en los alimentos **no envasados** para servir al consumidor final, **excepto els 14 alérgenos**. La información sobre contenido de alérgenos es obligatoria en todos los casos.
- Así mismo dispone que los EEMM podrán regular la manera **como** se puede suministrar esta información.
- La Información relativa a los alérgenos no puede inducir a error
- Establece condiciones de **tipografía**, para destacarlos del resto de ingredientes.





## Que alérgenos? Anexo II del Reglamento 1169/2011

1. **Cereales** que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut 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. **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes
6. **Soja** y productos a base de soja
7. **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa)







## Que alérgenos?

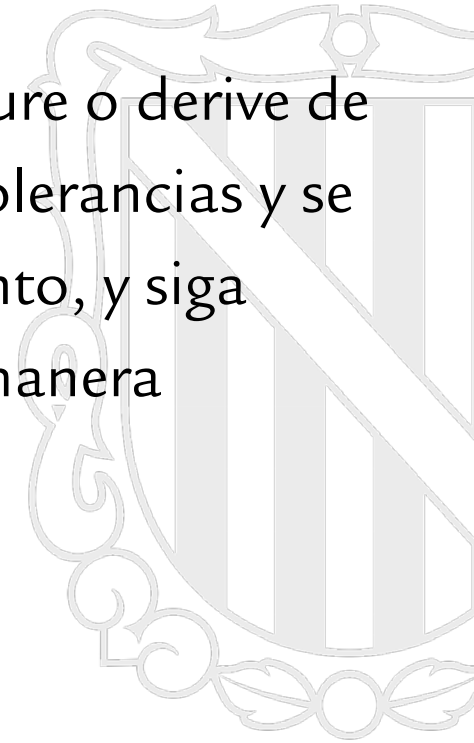
8. **Frutos de cáscara**, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, nueces macadamia y nueces de Australia, pistachos, anacardos, pacanas, castañas de Pará, y productos derivados
9. **Apio** y productos derivados
10. **Mostaza** y productos derivados
11. Granos de **sésamo** y productos a base de granos de sésamo
12. **Anhídrido sulfuroso** y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub>
13. **Altramuces** y productos a base de altramuces
14. **Moluscos** y productos a base de moluscos





## Qué alérgenos?

Todo ingrediente o adyuvante tecnológico que figure o derive de una sustancia o producto que causa alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento, y siga presente en el producto acabado, aunque sea de manera modificada.





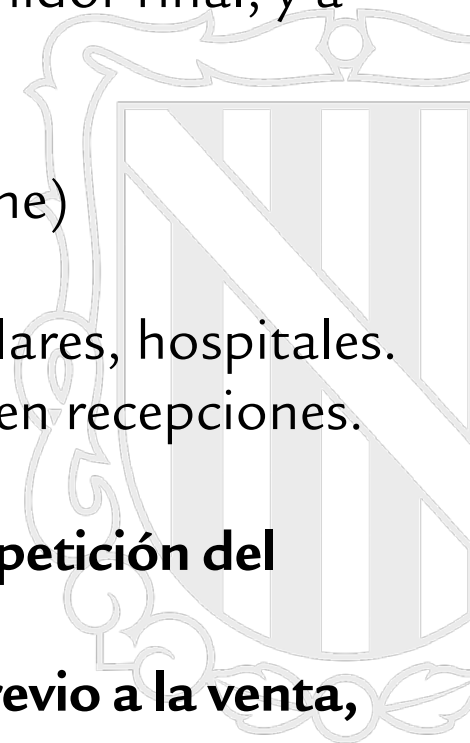
## Qué alimentos?.....

**Productos no envasados, de venta al comercio minorista de alimentos, incluida la restauración colectiva.**





1. alimentos que se presenten **sin envasar** al consumidor final, y a **colectividades**.
  - ✓ productos de horno y pastelería.
  - ✓ derivados cárnicos (comercio minorista de la carne)
  - ✓ helados
  - ✓ restaurantes, hoteles, cafeterías, comedores escolares, hospitales.
  - ✓ muestras comerciales, picnics, canapés servidos en recepciones.
2. alimentos **envasados en el comercio minorista a petición del comprador**.
3. alimentos **envasados en el comercio minorista previo a la venta**, para la venta en comercios del mismo titular.
4. venta a distancia y por Internet





## Qué establecimientos?

**Todos los establecimientos que ofrecen alimentos no envasados al consumidor final :**

Carnicerías

Hornos y pastelerías

Cafeterías

Restaurantes

Hoteles

Heladerías

Minoristas, Supermercados, Grandes superficies



✓ **14 sustancias que causan alérgias o intolerancias y productos**



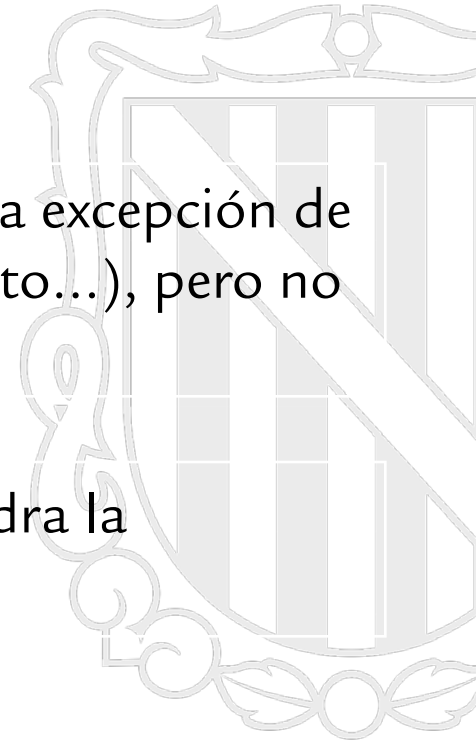
- **Excepciones:** productos de los cuales la denominación hace una referencia clara a la sustancia o producto alergénico.
  - ensalada de nueces, pastel de almendra, “huevos rotos”, “gambas al ajillo”
- En relación al **Vino i Cerveza:** deben indicar
  - la presencia de **sulfitos** si se encuentran en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO<sub>2</sub>),
  - **de huevo** y/o **leche** si se utilizan como clarificante,
  - pero no hace falta declarar la **gelatina de pescado** si se utiliza como clarificante.





## venta a distancia y vending

- ✓ Venta a distancia: mismos derechos y deberes, con la excepción de la fecha de caducidad y alguna otra (origen del producto...), pero no de los alérgenos.
- ✓ Vending: único caso en el que el consumidor obtendrá la información una vez ha adquirido el producto.

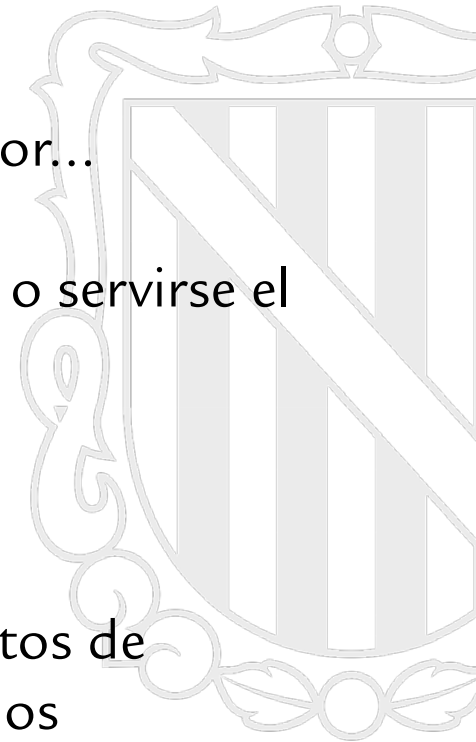




## Cómo?

### •En todos los casos

- Fácil de obtener, accesible, clara, no debe inducir al error...
- **Antes** de decidir adquirir el producto, hacer el encargo o servirse el plato (restauración colectiva)
- Sin costes añadidos para el consumidor
- El establecimiento debe registrar la información, a efectos de **comprobación** por parte de los órganos de control y de los consumidores.







## Cómo?

### Escrita:

- ✓ Rotulada en carteles colocados cerca de los alimentos, lista de ingredientes, carta menú...
- ✓ Condiciones de legibilidad del Reglamento 1169/2011. **Tamaño** de letra y **destacada**
- ✓ **Lengua:** en cualquier caso la información relativa a los **alérgenos en lengua española**
- ✓ Medios **electrónicos**, fácilmente accesibles por el personal, el Control Oficial o los consumidores que lo soliciten

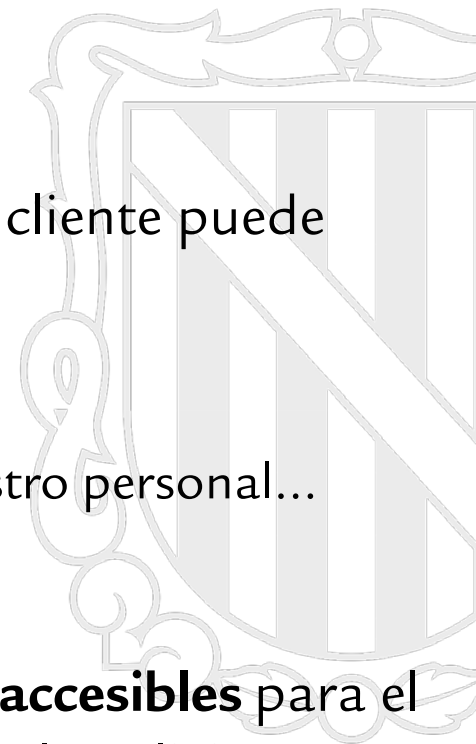




## Cómo?

### Oral :

- ✓ se puede informar oralmente siempre y cuando:
  - ✓ hay rótulos o pizarras indicadoras de **cómo** el cliente puede **obtener la información** que necesita.
    - Pregunte a nuestro personal
    - Diríjase a ....
    - En la carta es destaca: pregunte a nuestro personal...
  - ✓ deben existir **registros escritos** o **electrónicos accesibles** para el personal, Control Oficial o los consumidores que lo soliciten





# Pictogramas



pictograma internacionalmente reconocido de alérgenos: **obligación de indicar palabras y nombre.**  
Pictograma es una ayuda, pero no una sustitución

En los **VINOS**, según dispone el Reglamento (CE) N° 607/2009, la mención de la presencia de **sulfitos** en el producto se indicará de la **siguiente** forma: **“Contiene”, seguida de alguna de las siguientes denominaciones “sulfitos” o “dióxido de azufre.**

**Esto hace que la indicación de la** presencia de sulfitos en los vinos sea siempre obligatoria.

**Podrá ir acompañada del pictograma**

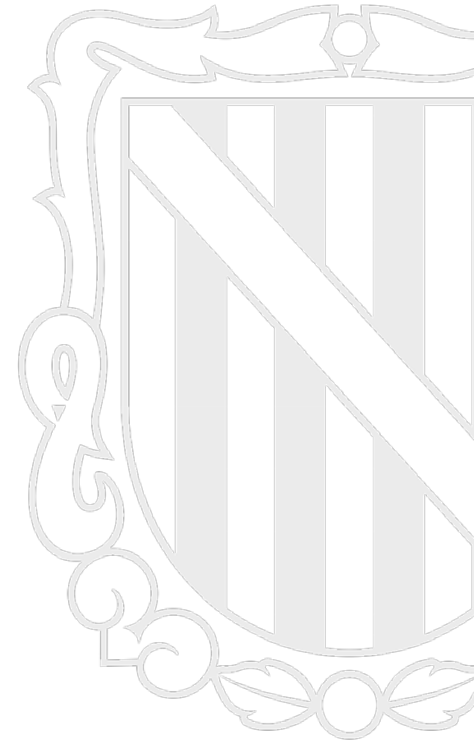




**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria de Salut  
Direcció General  
de Salut Pública i Consum

# Caso de carnicerías venta de productos de charcuterías fraccionada, o a granel....





Pechuga de pavo  
Contiene soja y leche

14,90

€KILO

Ejemplo

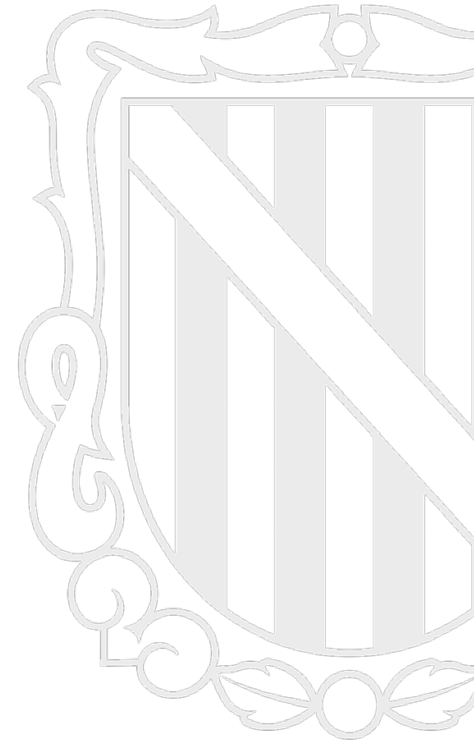




**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria de Salut  
Direcció General  
de Salut Pública i Consum

# Caso carnicerías-salchicherías o carnicerías-charcuterías





## Ejemplo

Elaboración propia

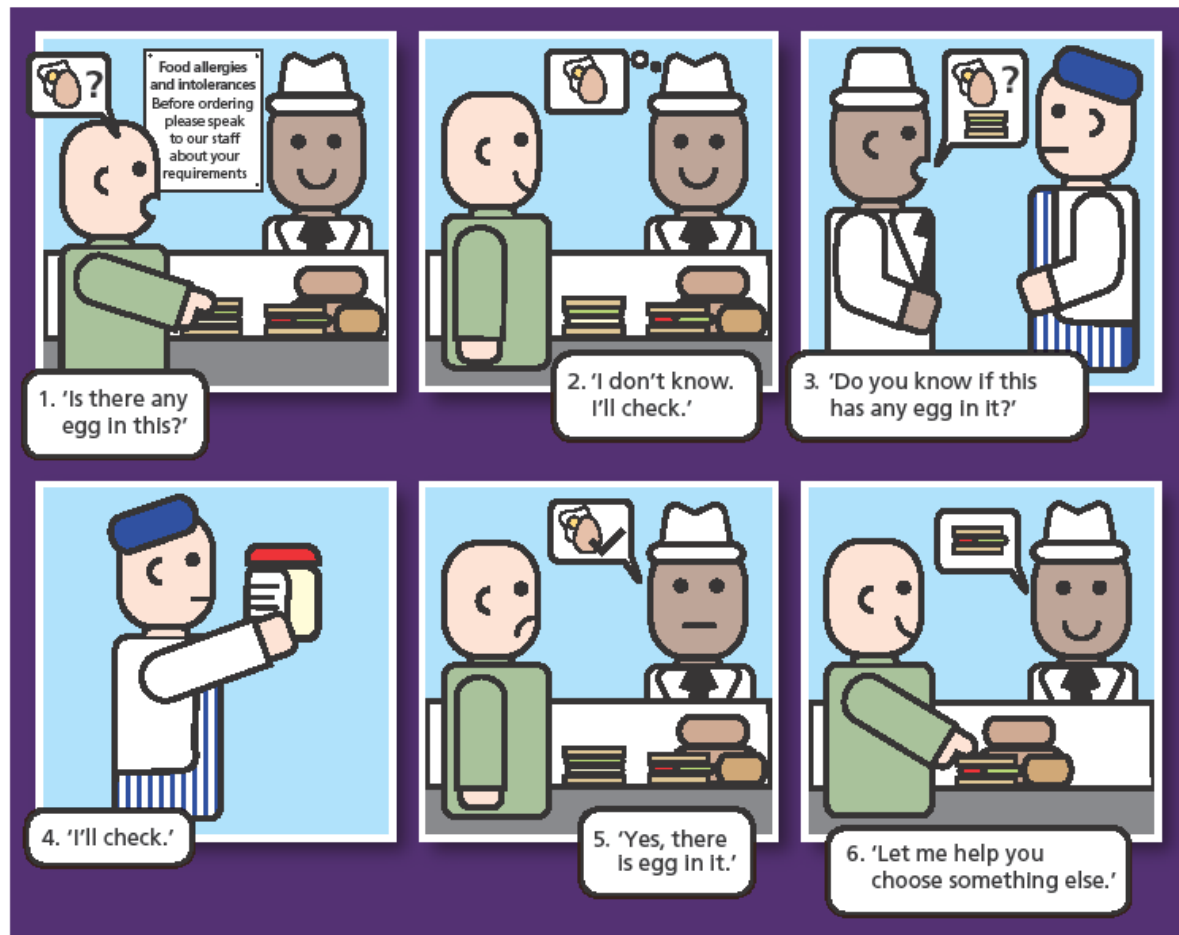
Pechuga de pavo

Ingredientes; pechuga de pavo, (69%), agua, sal, dextrosa, azúcar, **leche en polvo, proteína de soja**, estabilizadores (E-451i, E-407) especies, aromas, antioxidante (ascorbato sódico) potenciador del sabor (E-621), conservador (nitrito sódico)



# Think Allergy

When someone asks you if a food contains a particular ingredient – always check.  
From 13 December 2014, food businesses will need to provide information about allergenic ingredients in the food they serve.



## Which ingredients can cause a problem?



For more information and advice about allergy, visit: [food.gov.uk/allergy](http://food.gov.uk/allergy)

A booklet Allergen Information for loose foods is also available to download.



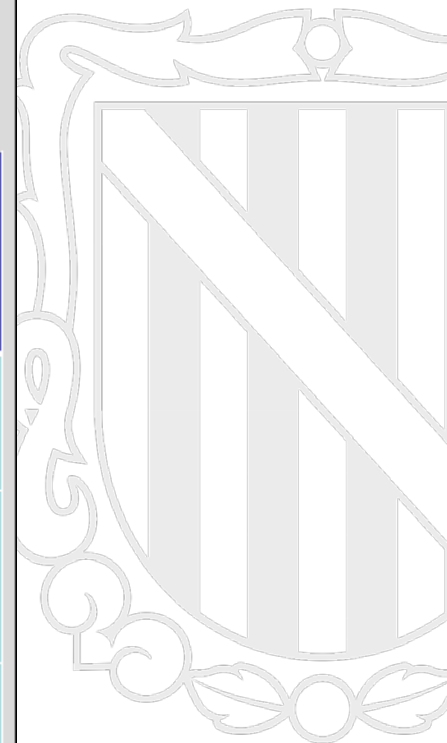


### EXAMPLE

Allergen information could be provided as a 'contains' statement, for example 'Chicken Tikka Masala (contains: milk, nuts (almond))'. Another method could be the use of a chart, such as the example below:

Dish	Cereals containing gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soybeans	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupin	Molluscs
Chicken korma		✓					✓	Almond						
Seafood risotto				✓			✓		✓					✓
Lincolnshire Sausage and mustard mash	✓ Wheat						✓		✓	✓				
Special fried rice	✓ Wheat		✓			✓					✓			
Lemon cheesecake	✓ Wheat, oats		✓				✓	Almond						

To provide more information to consumers you may voluntarily consider including the types of fish, crustacean and molluscs to be more informative





## Implicaciones

- los alérgenos son un peligro que precisa una gestión de riesgo.
- Integrar en los planes de seguridad alimentaria.
- Informar al consumidor.

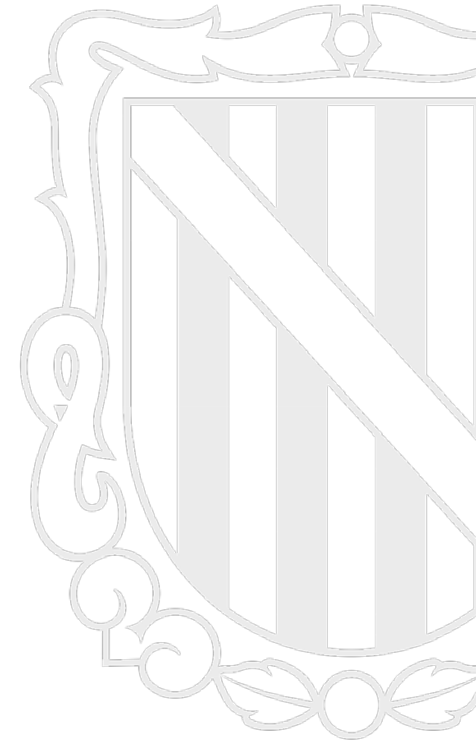
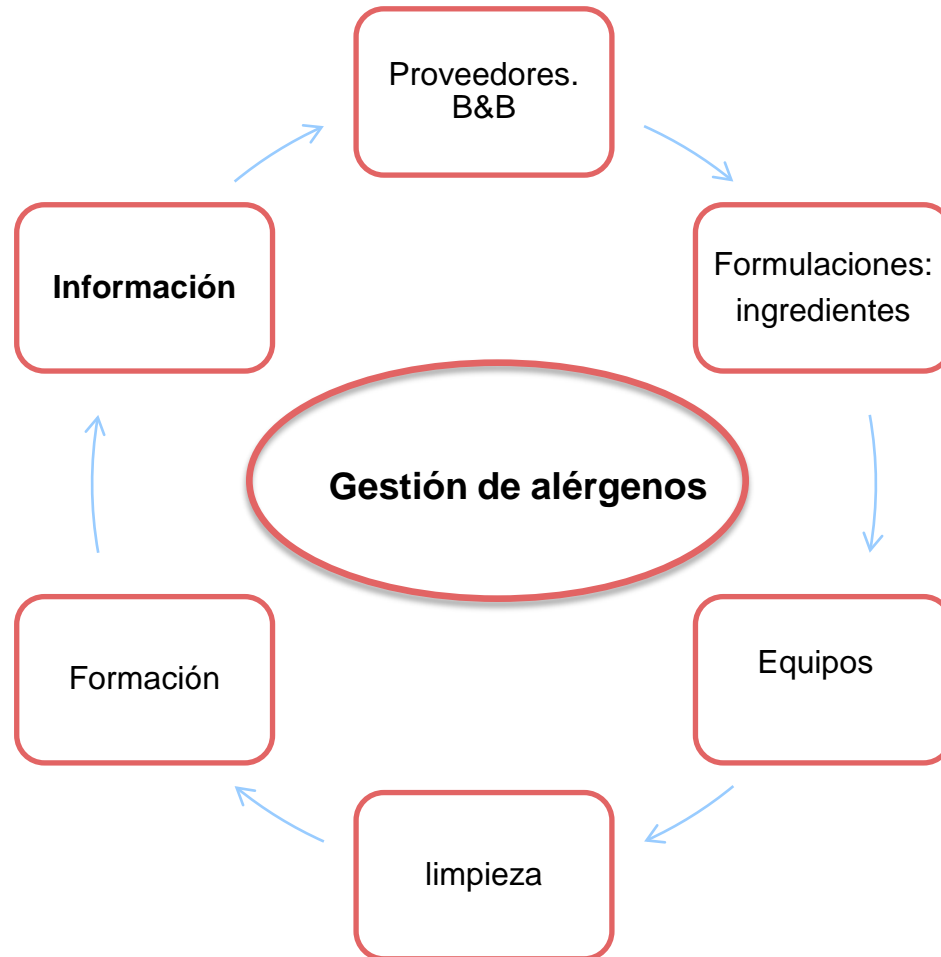
Product Name	Wheat	Egg	Milk	Soya	Peas	Mustard	Gluten	Almonds	Other
... (many rows) ...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

Ingredient	Contains	Yes	No
Wheat & Gluten	✓	✓	
Egg & Yolk	✓	✓	
Milk & Lactose	✓	✓	
Soya	✓	✓	
Mustard	✓	✓	
Almonds	✓	✓	
Other	✓	✓	





# Implicaciones





## Conclusiones

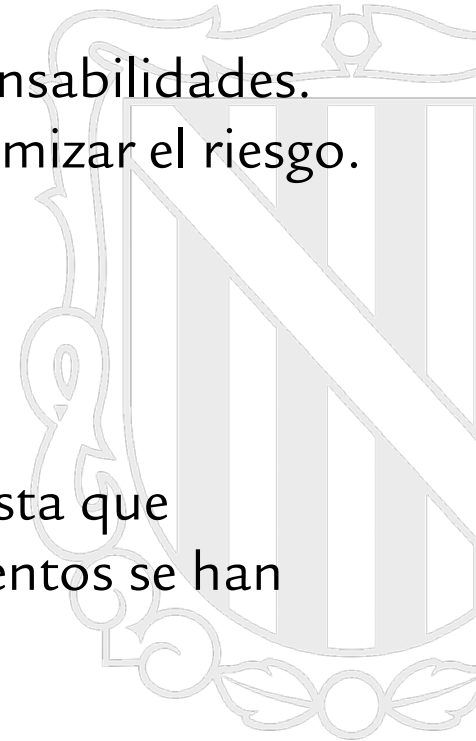
- Plan de instalaciones:
  - Instalaciones, equipos y útiles
- Plan de proveedores:
  - Control de ingredientes y proveedores. Verificar que los productos adquiridos son suministrados con toda la información necesaria (etiquetado, albaranes).
- plan de limpieza:





## Conclusiones

- Plan de manipulación:
  - Formación específica de acuerdo con las responsabilidades.  
Consciencia de las medidas necesarias para minimizar el riesgo.
  - Buenas Prácticas de Elaboración (BPF)
- **Información al cliente.**
  - Definir como se informa al cliente.
  - Conservación de la información obligatoria hasta que “razonablemente” se pueda pensar que los alimentos se han consumido.





## **Govern de les Illes Balears**

Conselleria de Salut  
Direcció General de Salut Pública i Consum

---

**Gracias por su atención**

[seguretatalimentaria@dgsanita.caib.es](mailto:seguretatalimentaria@dgsanita.caib.es)