



INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR REGLAMENTO (UE) 1169/2011

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Vitoria, 30 Mayo de 2017

M^a Dolores Gómez Vázquez
Área de Gestión de Riesgos Nutricionales
Subdirección General de Promoción de
la Seguridad Alimentaria



2003

Son reacciones adversas que se producen en individuos sensibles tras la ingestión de determinados alimentos.

2008
Codex

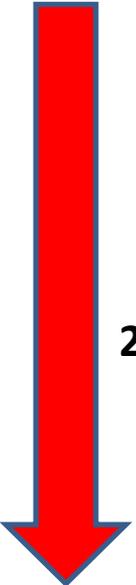
Alergias alimentarias
Interviene en *Sistema Inmunitario*



Intolerancias alimentarias
No interviene el Sistema Inmunitario



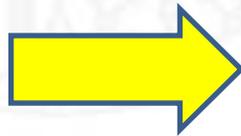
2014



2011

¿CÓMO PREVENIR?

Evitando el consumo de determinados alimentos



Es imprescindible que alérgenos y derivados estén claramente identificados en la información que llega al consumidor

2014



Alimentos envasados

Reglamento (UE) N° 1169/2011

Artículo 21: Etiquetado de determinadas sustancias que causan alergias o intolerancias



OBJETIVO

Mejorar la información respecto a **las sustancias que causan alergias o intolerancias (Anexo II)**



Será obligatorio indicar

Determinados **ingredientes** y **sustancias** que causan alergias o intolerancias utilizados voluntariamente en el proceso de producción que figure en el Anexo II o derive de una sustancia o producto utilizados en la fabricación de un alimento y siguen estando presente en el producto acabado aunque sea en forma modificada. Incluye:

- ***aditivos y enzimas alimentarias.***
- ***coadyuvantes tecnológicos*** (no consideran ingredientes, pero deben declararse en la lista de ingredientes si derivan de las sustancias enumeradas en el anexo II).

➤ Mejora la legibilidad ← «NUEVO»

las menciones obligatorias se imprimirán de manera que se garantice una clara legibilidad en caracteres en un **tamaño mínimo de letra y una tipografía** que los diferencie claramente del resto de ingredientes.

• Tamaño de la letra (x minúscula):

Superficie máxima del envase	Altura mínima letra "x"
$\geq 80 \text{ cm}^2$	1,2 mm
$< 80 \text{ cm}^2$	0,9 mm

Otros factores: espacio entre letras y líneas, grosor, color, tipo de letra, contraste...

Futura regulación mediante actos delegados



- Mención en la **lista de ingredientes**: orden decreciente de peso (**tipografía diferente**)
- Si no hay lista de ingredientes: **“contiene”** seguida de las sustancias de que se trate.
- **No es necesario** indicar la mención cuando la denominación del **alimento** haga **referencia** claramente a la **sustancia** alergénica.
- Las sustancias o productos del **Anexo II**





ALERGÉNICOS- ANEXO II R. 1169/2011 (ANTES RD 2220/2004) SUJETAS A EXAMEN SISTEMÁTICO Y ACTUALIZACIÓN

Futuro Acto Delegado (SIN PLAZO)

1. Cereales que contengan gluten(trigo duro, la espelta y trigo khorasan),centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y dds.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevos.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y derivados (incluida lactosa).
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias).
9. Apio y derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. 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



INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



ALIMENTOS PARA LA INTOLERANCIA AL GLUTEN

- **Reglamento (CE) N° 41/2009**, de la Comisión de 20 de enero, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten. Aplicable hasta el **20 de julio de 2016**.
- **Reglamento 609/2013** del PE y del Consejo de 12 de junio, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso. Deroga Reglamento (CE) N° 41/2009.



Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014, de la Comisión de 30 de julio, relativo a los requisitos de información sobre **la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos**.



Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014, de la Comisión de 30 de julio, relativo a los requisitos de información sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos.



Aplicación: 20 de julio 2016

Define “ Gluten”: fracción proteínica del trigo (incluye todas las especies de Triticum tales como trigo duro, trigo espelta y trigo khorasan), el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos

Prohíbe la utilización de ingredientes que contengan gluten en la fabricación de **preparados para lactantes y preparados de continuación**. Por tanto prohíbe el uso de expresiones “ muy bajo en gluten” o “ sin gluten”.

Alimentos específicamente elaborados para **reducir** el contenido de gluten de uno o varios ingredientes .

Alimentos específicamente elaborados para **sustituir los ingredientes que contienen gluten** por otros ingredientes exentos de gluten.



« SIN GLUTEN »

Si el contenido de gluten no supera los 20 mg/Kg, en los alimentos tal y como se venden al consumidor final.

«MUY BAJO EN GLUTEN»

Si el contenido de gluten no supera los 100 mg/kg, en los alimentos tal y como se venden al consumidor final.

Podrá acompañar de:

**«elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten» o
« elaborado específicamente para celíacos »**

Alimentos elaborados exclusivamente a **partir de ingredientes que están exentos de gluten de forma natural.**



Pueden indicar la ausencia **“sin gluten”**

Deben cumplir el art.7 del Reglamento 1169/2011 “ no inducir a error al insinuar características especiales cuando todos los alimentos similares poseen esas mismas características, poniendo de relieve la ausencia o presencia de determinados ingredientes o nutrientes.



[Dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, de 10 de septiembre de 2010, sobre los contenidos máximos en la intolerancia a la lactosa y la galactosemia](http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/doc/1777.pdf)

<http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/doc/1777.pdf>).



EFSA Journal 2010;8(9):1777

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on lactose thresholds in lactose intolerance and galactosaemia¹

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)^{2, 3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

ABSTRACT

This Opinion of the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) deals with lactose thresholds in lactose intolerance and galactosaemia. **LACTASE DEFICIENCY AND LACTOSE INTOLERANCE:** Primary lactase deficiency, also referred to as lactase-nonpersistence (LNP), is genetically determined and a normal, developmental phenomenon characterised by the down-regulation of lactase activity. In adults with LNP, undigested lactose reaches the colon where it can elicit symptoms of lactose intolerance. Lactose tolerance varies widely among individuals with lactose maldigestion. A single threshold of lactose for all lactose intolerant subjects cannot be determined owing to the great variation in individual tolerances. Symptoms of lactose intolerance have been described after intake of less than 6 g of lactose in some subjects. The vast majority of subjects with lactose maldigestion will tolerate up to 12 g of lactose as a single dose with no or minor symptoms. Higher doses may be tolerated if distributed throughout the day. **GALACTOSAEMIA:** Galactosaemia is caused by three different genetic enzyme defects in the metabolism of galactose. Severe galactosaemia, if untreated, is accompanied by a potentially fatal impairment of hepatic and renal function and

Ausencia o presencia reducida de lactosa en los alimentos. **Futuro Acto Delegado (SIN PLAZO)**

Nota interpretativa de AECOSAN 30 /10/2015. No vinculante
Hasta adopción de normas armonizadas de la UE
Condiciones de empleo de las menciones



Productos alimenticios “**Sin Lactosa**”: son aquellos que con contenido en lactosa es inferior al 0,01% de lactosa.

Productos alimenticios “**Bajo contenido en lactosa**”: son aquellos con contenidos en lactosa residual se sitúa generalmente por debajo del 1%.



- Los EEMM deben seguir teniendo derecho a establecer normas sobre **«alimentos no envasados»**.
- Los consumidores demandan menos información, pero la **información sobre alérgenos** es muy importante.
- La mayoría de los **incidentes** de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos **no envasados**.
- **Siempre** se le deberá **facilitar** al consumidor la información sobre **los alérgenos** potenciales.

Los alimentos sin envasar deben informar sobre la presencia de alérgenos

Artículo 44



Medidas nacionales

En su ausencia
rigen los principios
del Reglamento

Artículo 44

Medidas nacionales relativas a los alimentos no envasados

1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

- a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c);
- b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

2. Los Estados miembros **podrán** establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.



I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

- 2293** *Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba 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.*

La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, incorporó la Directiva 79/112/CEE, del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y

Núm. 87

Sábado 11 de abril de 2015

Sec. I. Pág. 31346

Corrección de errores del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba 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 las páginas 20064 y 20065, en el apartado 5 del artículo 6 de la norma general, todas las referencias que se efectúan al artículo **4.2 deben entenderse realizadas al artículo 4.1.b).**

ART. 14 R 1169/2011 VENTA A DISTANCIA



Técnica de comunicación a distancia



Todo medio que permita la celebración del contrato entre un consumidor y un proveedor sin la presencia física simultánea de ambos.

Ejemplos:

Teléfono, internet o la venta por catálogo



ART. 14 VENTA A DISTANCIA

La **información sobre alérgenos**, entre otra, debe estar disponible **antes de que finalice la compra** y en el **momento de la entrega**.

« antes de que finalice la compra »



« antes de que decida continuar con la compra »

Esta información no supondrá
costes suplementarios





Q & A 2.6 Venta a distancia (artículos 8 y 14)

¿quién es responsable de proporcionar la información a los consumidores?
¿quién es responsable de la presencia y la exactitud de la información alimentaria?

Quando 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**.

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.

LENGUA: INFORMACIÓN ALIMENTARIA OBLIGATORIA «Alimentos envasados/ no envasados/venta a distancia»

- Debe facilitarse, al menos, **en castellano**, lengua española oficial del Estado.
- También en los **registros** relativos a la información sobre **alérgenos**.
- Los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una **Comunidad Autónoma** con lengua oficial propia, podrán etiquetarse en dicha lengua **excepto** la información sobre **alérgenos** que será, al menos, **en castellano**.

2003

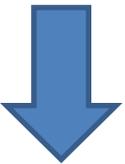
Son reacciones adversas que se producen en individuos sensibles tras la ingestión de determinados alimentos.

2008
Codex

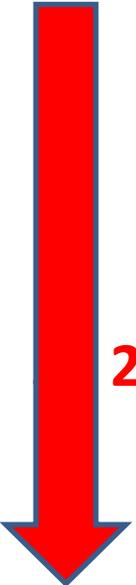
Alergias alimentarias
Interviene en *Sistema Inmunitario*



Intolerancias alimentarias
No interviene el Sistema Inmunitario



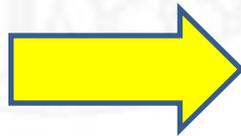
2017



2011-2014

¿CÓMO PREVENIR?

Evitando el consumo de determinados alimentos



Es imprescindible que alérgenos y derivados estén claramente identificados (tipografía destacada) en la información que llega al consumidor

2017



Alimentos envasados



Venta a distancia



Alimentos no envasados

INFORMACIÓN ALIMENTARIA VOLUNTARIA

Art. 36.2

- No inducirá a error al consumidor (art.7).
- No será ambigua ni confusa para el consumidor.
- Se basará en datos científicos pertinentes.

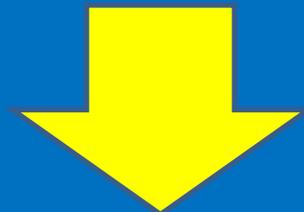
Art. 36.3

La COMISIÓN adoptará **Actos de Ejecución** sobre la ***posible presencia no intencionada*** en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias. **(SIN PLAZO)**

«puede contener»



**POSIBLE PRESENCIA NO INTENCIONADA
DE ALÉRGENOS**



SITUACIÓN ACTUAL EN LA UNIÓN EUROPEA

30 mayo 2017

POSIBLE PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS

Voluntario

No definido : nacional ni UE
Objetivo: evitar reacciones alérgicas
a los consumidores

No hay normativa y muy
pocas Guías

Usado por los operadores alimentarios para indicar que el alimento podría tener pequeñas cantidades de alérgenos debido a una contaminación accidental durante el proceso de elaboración o por el uso de equipos compartidos

Leyendas utilizadas:

«Puede contener trazas de ...»

« No adecuado para personas alérgicas a...»

« Elaborado en una fábrica que también procesa ...»

AUSENCIA DE NORMAS
ESPECÍFICAS



REQUERIMIENTOS LEGALES DE
LA UNIÓN EUROPEA

REGLAMENTO (CE) 178/2002

Los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria y se crea la Autoridad Europea de seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Artículo 14

No se comercializarán los alimentos **que no sean seguros.**

Debe tenerse en cuenta:

La sensibilidad particular de una categoría específica de **consumidores**, cuando el alimento esté destinado a ella.

Artículo 17 y otros..

Los operadores alimentarios se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, **de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes** a los efectos de sus actividades y **verificarán** que se cumplen dichos requisitos.



REGLAMENTO (CE) 852/2004: LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS

Artículo 2.-Higiene alimentaria: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

Artículo 3.-Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

Artículo 5.- Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del **APPCC**.

El etiquetado precautorio solo debe realizarse cuando tras realizar un análisis exhaustivo del riesgo de contaminación cruzada, todavía existe un riesgo demostrable y significativo de dicha contaminación, que deberá tener carácter inevitable y esporádico, **no debiendo en ningún caso servir para enmascarar malas prácticas de fabricación.**

Guía de Gestión

de Alérgenos en la
Industria Alimentaria

Octubre
2013





INICIO DE LOS TRABAJOS - COMISIÓN EUROPEA

21 Febrero 2014- Organiza: Agencia Belga de Seguridad Alimentaria
Asistentes: COM y EEMM

Se presentan iniciativas para el establecimiento de umbrales para la utilización del EPA.

Presentan trabajos en línea con el modelo VITAL(implantado en Australia). Su fin es que se pueda llevar a cabo una revisión científica.

Los umbrales pueden proteger a la mayor parte, pero no a toda la población alérgica.



7 de octubre de 2015- Convoca COM GT Reglamento 1169/2011

Asistentes: COM/EFSA/JRC/EEMM

- **JRC** presenta técnicas existentes de detección: Armonizar Métodos de detección. Disponer de Materiales de Referencia. Técnicas analíticas. Guía de muestreo.
- **Borrador de Guía** sobre la información que se facilita sobre sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias.
- **EFSA** presenta **Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labeling purposes**

EFSA Journal 2014;12(11):3894



Diciembre de 2015- COM Remite cuestionario a los EEMM sobre PAL

Obligatoriedad o no por parte de las empresas de realizar una evaluación de riesgos adecuada antes del uso de PAL.

¿Qué redacción es aceptada por EEMM para el PAL?

¿Qué acciones adoptan las AC en el caso de detectarse alérgenos en los alimentos por contaminación cruzada?

¿Existen directrices oficiales en relación con el uso del PAL ?

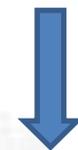
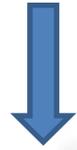


¿ Hay enfoque armonizado
para uso de PAL a nivel
nacional?

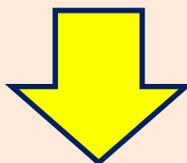
Métodos de muestreo y
análisis utilizados

Tecnología de medición
utilizada

Estudios/investigación/Datos
Otros puntos de
preocupación.....



«Documento trabajo» basado respuestas del cuestionario EEMM



18 Enero 2016- TASK FORCE

JRC (Joint Research Center) y **COM** (DGSANTÉ)

12 EEMM: BE,CZ,DE,DK,ES,FR,HR,IE,NL,SE,SI y UK

Intercambio opiniones: EEMM/COM/JRC

PRINCIPALES PUNTOS DE DEBATE

Métodos de detección:

Inmunológicos : *ELISA*

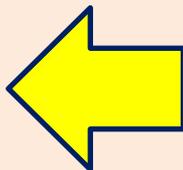
Espectrometría de Masas

Métodos basados en ADN

Mayoría de los test usan
kits comerciales



**NO HAY ENFOQUE
ARMONIZADO**



Confirmación de resultados:

Mayoría de EEMM no
confirman.

Otros EEMM confirman si el
primer análisis es por PCR

Expresión de resultados:

mg ingrediente/Kg producto

mg proteína/Kg producto

Número de copias de
ADN/Kg de producto

TASK FORCE 18 ENERO 2016

PRINCIPALES PUNTOS DE DEBATE

Plan de Muestreo:

Prospectivo (algunos EEMM otros no)

Acciones legales :

Mayoría de EEMM cuando:
Detectan el alérgeno por encima de los niveles de detección.



**NO HAY ENFOQUE
ARMONIZADO**

Redacción del EPA:

« puede contener...»
« presente en el medio ambiente»

« Contiene...»

« Puede contener trazas»

Umbrales:

Algunos EEMM a favor



**NO HAY ENFOQUE
ARMONIZADO**



PRINCIPALES PROBLEMAS RELATIVOS AL PAL POR:

CONSUMIDORES AFECTADOS POR ALERGIAS ALIMENTARIAS

- Incremento del uso del PAL en los alimentos
- Falta de credibilidad debido al sobre uso del PAL por algunos operadores sin una evaluación del riesgo.
- Uso de diferentes leyendas del PAL.



PRINCIPALES PROBLEMAS RELATIVOS AL EPA POR:

OPERADORES ALIMENTARIOS: PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

- No son capaces de establecer medidas precautorias para asegurar la ausencia total de trazas de alérgenos debido a la contaminación cruzada en sus productos.
- Preocupación sobre tolerancia cero debido a la ausencia de límites.



PRINCIPALES PROBLEMAS RELATIVOS AL PAL POR:

AUTORIDADES DE CONTROL

- Detección de un abuso de este tipo de etiquetado no justificado sobre la base de la evaluación del riesgo responsable.
- Necesidad de enfoque armonizado: leyendas: «puede contener...» ..muestreo métodos oficiales, analíticos, materiales de referencia, guías.....

RESUMEN COM/EEMM

- **REDACCIÓN PAL:** Redacción, corta, precisa y armonizada
Mejor opción: « puede contener X »

- **LUGAR del PAL:** En el mismo campo de visión que lista de ingredientes. Si no hay lista de ingredientes, al lado del nombre del producto.

- **CODICIONES DE USO DEL PAL:**
 - Debe realizarse sobre la base de una adecuada aplicación del sistema APPCC.
 - El sistema de evaluación que se adopte debe ser de utilidad para todos los operadores alimentarios, grandes y pequeños.



Cont....

RESUMEN COM/EEMM

- **UMBRALES:** Podría ser una opción. Requiere estudios sólidos, tener datos clínicos y opinión médica, además métodos analíticos armonizados .
- **ACTO DE EJECUCIÓN:** Según establece el artículo 36.3 Reglamento 1169/2011.
- **GUÍAS:** Condiciones de uso del EPA



➤ 22 Febrero 2016

La **COM** presenta los resultados de la reunión:

- Enfoque divergente en: Cuestiones analíticas y metodológicas.
- El JRC planea la posibilidad de hacer una jornada práctica.
- La COM prefiere la frase del tipo « *puede contener X* »

➤ 24 Mayo 2016

- La **COM** anuncia que se va a celebrar un taller (workshop) con el JRC el 16 y 17 de junio 2016



- **JRC-IRMM** (Joint Research Center- Institute for Reference Materials)
- **COM** (DGSANTÉ)
- **EEMM**
- **Food and Drink Europe**
- **Asociación de pacientes con enfermedades alérgicas.**



RESUMEN

- Necesidad de realizar un **Análisis de Riesgos (APPCC)** apropiado por parte de la empresa.
- **El análisis de riesgos** propuesto debe ser **establecido a nivel de la Unión Europea** para su cumplimiento en todos los EEMM y debe ser tan sencillo que pueda ser aplicado por todas las empresas, incluyendo las más pequeñas.



Cont..

- Uso de leyenda que no induzca a error al consumidor:
« Puede contener (alérgeno) ». Elimina la palabra « trazas »
- **Acuerdo unidad analítica para todos los alérgenos:**
mg proteína/ Kg producto.
- Necesidad de una **armonización de método**, estandarizar los métodos por organismos de referencia y sus factores de conversión.
- Creación de una **red de laboratorios de referencia de alérgenos.**
- Elaboración de **Materiales de Referencia.**

CONCLUSIONES PRELIMINARES A DEBATIR COM/EEMM

- **REDACCIÓN PAL:** Redacción, corta, precisa y armonizada
« puede contener ... »
- **LUGAR:** En el mismo campo de visión que lista de ingredientes. Si no hay lista de ingredientes, al lado del nombre del producto.
- **CODICIONES DE USO DEL PAL:**
 - Debe realizarse sobre la base de una adecuada aplicación del sistema APPCC.
 - El sistema de evaluación que se adopte debe ser de utilidad para todos los operadores alimentarios, grandes y pequeños.
- **UMBRALES:** Podría ser una opción. Requiere estudios sólidos, tener datos clínicos y opinión médica. Además métodos analíticos armonizados.



Cont....

- **UNIDAD ANALITICA** para todos los alérgenos:
mg proteína/ Kg producto.
- **MÉTODOS:** Armonización.
- Creación de una **RED DE LABORATORIOS DE REFERENCIA DE ALÉRGENOS.**
- Elaboración de **MATERIALES DE REFERENCIA.**
- **ACTO DE EJECUCIÓN:** Según establece el artículo 36.3 Reglamento 1169/2011. Condiciones de uso del EPA: **GUÍAS**



LA COM PRESENTÓ TRABAJOS DE TASKFORCE



GTE REGLAMENTO (UE) 1169/2011

25/10/2016



PRÓXIMO WORKSHOP DGSANTE/JRC/EEMM

13 y 14 DE JUNIO 2017

(Medición/análisis de alérgenos)



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan

agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

Enlaces de interés

Bienvenidos Benvinguts Ongi etorri Benvidos Benvinguts Welcome Bienvenue



Buscar



Contacto

Enlaces

Mapa Web

Preguntas Frecuentes

INICIO AGENCIA CONSUMO SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIÓN LABORATORIOS NOTICIAS Y ACTUALIZACIONES PARA EL CONSUMIDOR

Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición

Promovemos tus derechos, protegemos tu salud y velamos por tu seguridad como consumidor y usuario.



Presentación de la Agencia
Duración 6 minutos

Acceso rápido

[Oficina Virtual](#)

[Revista AECOSANoticias](#)

[Galería de medios](#)

http://aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/gestión_riesgos/seguridad_nutricional/informacion_alimentaria.shtml



«Guía sobre la información de sustancias y productos que causan alergias e intolerancias»



Working Document prepared by the Commission services – It does not prejudice the Commission's final decision

Guidelines relating to the provision of information on substances or products causing allergies or intolerances as listed in Annex II of *Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers*

Index

OPENING REMARKS	2
I. RELEVANT PROVISIONS	3
Article 9(1) – List of mandatory particulars	3
Article 21 - Labelling of certain substances or products causing allergies or intolerances	3
Article 44 - National measures for non-prepacked food	4
Annex II – Substances or products causing allergies or intolerances	4
II. MANDATORY PROVISION OF "ALLERGEN INFORMATION"	7
III. MODALITIES FOR THE PROVISION OF "ALLERGEN INFORMATION"	8
III. 1. Pre-packed foods	9
III. 1.a) With a clear reference to the name of the substance or product listed in Annex II	9
III. 1.b) Emphasizing the name	11
III.2. Non-prepacked foods	12
IV. DEROGATIONS FROM THE OBLIGATION TO INFORM ON THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS LIKELY TO CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES	15
IV.1. Foods without a list of ingredients	15
V. UPDATING OF ANNEX II	17



Documento de preguntas y respuestas para la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011-Parte I

31 de enero de 2013

Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

1. Introducción

El 25 de octubre de 2011, el Parlamento Europeo y el Consejo adoptaron el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (en lo sucesivo denominado «el Reglamento IAC»). El Reglamento IAC modifica las disposiciones de etiquetado de los alimentos antes vigentes en la Unión para permitir a los consumidores elegir con conocimiento de causa y utilizar los alimentos de forma segura, garantizando al mismo tiempo la libre circulación de los alimentos producidos y



Documento de preguntas y respuestas para la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011- Parte II

13 December 2016

Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers - Part II

1. Introduction

On 25 October 2011, the European Parliament and the Council adopted Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers (hereinafter, the " Regulation"). The Regulation became applicable on 13 December 2014, with the exception of the provisions concerning the nutrition declaration which applies from 13 December 2016.

The present document contains additional questions and answers to the "Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers".



Working Document prepared by the Commission services –
It does not prejudice the Commission's final decision

Issues relating to distance selling in the context of Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers

1 Distance selling

1.1 Article 14 of the FIC Regulation states that when prepacked food is sold through distance selling, all the mandatory food information has to be available to customers before the purchase is concluded. What

¿Intolerancia o alergia a los alimentos?



<http://eletiquetadocuentamucho.aecosan.com>



GUÍA DE APLICACIÓN DE LAS EXIGENCIAS DE 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

http://aecosan.mssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/detalle/alimentos_no_envasados.shtml



http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm



FOOD

European Commission

[Cookies](#) | [Legal notice](#) | [Contact](#) | [Search](#) | English (en) ▾

European Commission > Food Safety > Food > Labelling and nutrition > Food labelling legislation

HOME
HEALTH
FOOD
ANIMALS
PLANTS
AMR






LABELLING AND NUTRITION

Food labelling legislation

Expert Group

Nutrition and Health Claims

Food supplements

Addition of vitamins and minerals

Natural mineral waters

Food for specific groups

Food information to consumers - legislation

New EU law on food information to consumers

The new [Regulation \(EU\) No 1169/2011](#) on the provision of food information to consumers entered into application on **13 December 2014**. The obligation to provide nutrition information will apply from **13 December 2016**.

The new law **combines 2 Directives into one legislation**:

- [2000/13/EC](#) - Labelling, presentation and advertising of foodstuffs (**applicable until 12 December 2014**)
- [90/496/EEC](#) - Nutrition labelling for foodstuffs.

Key Changes

- Improved **legibility** of information (minimum font size for mandatory information)
- Clearer and harmonised presentation of **allergens** (e.g. soy, nuts, gluten, lactose) for prepacked foods (emphasis by font, style or background colour) in the list of ingredients
- **Mandatory allergen information** for non-prepacked food, including in restaurants and cafes
- Requirement of certain **nutrition information** for majority of prepacked processed foods
- Mandatory origin information for **fresh meat** from pigs, sheep, goats and poultry
- Same **labelling requirements** for online, distance-selling or buying in a shop
- List of **engineered nanomaterials** in the ingredients

RELATED LINKS

- ▶ [Infographic explaining new food labelling rules](#)  (408 kB) 
- ▶ [Press release, 11 December 2014](#)
- ▶ [Annex to press release, 11 December 2014](#)  (56 kB)

RELATED DOCUMENTS

- ▶ [Study on the Impact of Food Information on Consumers' Decision Making \(December 2014\)](#)  (6 MB)
- ▶ [Q&A on the application of the Regulation](#)  (238 kB) 
- ▶ [Adoption of the Regulation: Citizen's summary](#)  (18 kB) 
- ▶ [Impact Assessment Report](#)  (532 kB)  on general food labelling issues  (532 kB)  (summary)
- ▶ [Impact Assessment Report](#)  (688 kB)  on nutrition labelling issues  (688 kB)  (summary)

QUICK LINKS

 [Rapid Alert for Food and Feed \(RASFF\)](#)

◀ **ALL TOPICS**



MUCHAS GRACIAS

M^a Dolores Gómez Vázquez
Área de Gestión de Riesgos Nutricionales
Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria
Alcalá,56- MADRID-
sgpsa@msssi.es