



Dirección General de Ordenación e Inspección

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid



madrid salud

ALERGIAS: CONSIDERACIONES AL ETIQUETAR ALIMENTOS ENVASADOS

Guía para establecimientos alimentarios que elaboran y venden alimentos envasados



Noviembre 2014

Elaborado por la Consejería de Sanidad y Madrid Salud, basado en el formato de "Food Standards Agency's Safer Food"

Edita:

Dirección General de Ordenación e Inspección
Consejería de Sanidad

Comunidad de Madrid

Elaboración:

- Patricia del Amo Velasco (Departamento de Seguridad Alimentaria. Servicio de Coordinación. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid)
- Alberto J. González Vázquez (Departamento de Seguridad Alimentaria. Servicio de Coordinación. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid)
- Natalia Álvarez Ruiz (Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. D. G. Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid).

Maquetación:

- Juan Pedro Gallardo Méndez (Unidad Técnica de Comunicación. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid)

Coordinación:

- Subdirección General de Salud Pública. Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid
- Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. D. G. Ordenación e Inspección. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

Basado en el formato de "Food Standards Agency's Safer Food"

ÍNDICE

Introducción	1
Alergias alimentarias	2
Cómo etiquetar los alérgenos	4
Contaminaciones cruzadas	6
Cómo evitar las contaminaciones cruzadas de alérgenos.....	7
Etiquetado “sin”, “libre de”	10
Más información	11

Introducción

¿A quién se dirige esta información?

Está destinada a empresas alimentarias que elaboran y venden alimentos envasados al consumidor final y a colectividades. Esta guía orienta sobre el etiquetado de los alimentos envasados cuando estos contengan ingredientes que produzcan alergias.

¿Qué significa “alimento envasado”?

“Envasado” se refiere a cualquier alimento que se incluye en un envase antes de ponerlo a la venta, y que cumple las siguientes condiciones:

- el alimento está parcial o totalmente cubierto por el envase pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o cambiar el envase
- el producto está listo para la venta al consumidor final o a colectividades

No se incluyen aquellos productos envasados en el momento de la venta a petición del comprador.

Etiquetado de alimentos, alergias y normativa

Según el Reglamento de información al consumidor (N.º 1169/2011) es obligatorio declarar los alérgenos alimentarios utilizados como ingredientes o coadyuvantes alimentarios.

La legislación no permite comercializar alimentos si se considera que son un riesgo para la salud (artículo 14 del Reglamento UE 178/2002). Para prevenir que los ciudadanos consuman accidentalmente alimentos que puedan provocarles enfermedades es fundamental la información que aparece en su etiquetado.



Alergias alimentarias

Algunas personas son alérgicas a ciertos alimentos; ingerirlos puede causarles enfermedades e incluso la muerte. Actualmente no hay un tratamiento efectivo para las alergias alimentarias y la única forma de controlarlas es evitando el consumo del alimento que las origina.

Alérgenos

Los alérgenos son sustancias presentes en los alimentos que, en personas sensibles, pueden provocar reacciones alérgicas.

La reacción alérgica puede producirse por la presencia de una cantidad muy pequeña del ingrediente al que es sensible una persona. Por ejemplo, un fragmento de cacahuete o sólo un par de semillas de sésamo.

Los síntomas de la reacción alérgica incluyen malestar digestivo, sarpullidos, picor en piel o boca, inflamación de garganta y

dificultades respiratorias.

Se estima que cerca de medio millón de madrileños (el 7,4% de la población) sufren alergia a algún alimento.

¿Qué alimentos pueden provocar alergias alimentarias?

Aunque hay un amplio número de alimentos e ingredientes que pueden causar alergias alimentarias, la normativa recoge los que se deben tener en cuenta al etiquetar productos.



El reglamento de información al consumidor modifica la forma de indicar los alérgenos en los alimentos envasados respecto a la normativa anterior. El nuevo reglamento será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014. Para facilitar su aplicación a nivel nacional se ha publicado un Real Decreto que entra en vigor el mismo día.

El anexo II del reglamento incluye 14 alérgenos principales que deberán ser destacados en la lista de ingredientes.

Estos alérgenos son:

- altramuces
- apio
- cacahuetes
- cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados)
- crustáceos: por ejemplo gambas, langostinos, cangrejo
- frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia
- huevos
- leche
- moluscos: por ejemplo mejillones, ostras, almejas, caracoles...
- mostaza
- pescado
- sésamo
- soja
- sulfitos y dióxido de azufre (conservantes utilizados en bebidas, productos cárnicos, etc) en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o mg/l

IMPORTANTE

No es obligatorio declarar aquellos ingredientes del alimento cuyo procesado ha eliminado el alérgeno y se puede considerar seguro. Por ejemplo el aceite de soja totalmente refinado o el jarabe de glucosa a base de trigo.

Cómo etiquetar los alérgenos

La empresa alimentaria tiene que declarar, dentro de la lista de ingredientes, qué alérgenos se incluyen en el alimento envasado. Se puede escoger la forma de destacarlos dentro de la lista de ingredientes. Puede realizarse *modificando el tipo de letra*, en **negrita**, con un **color que contraste** o subrayándolo.

Por ejemplo:

Normativa anterior

INGREDIENTES: agua, zanahorias, cebollas, lentejas (4.5%), patatas, coliflor, guisantes, harina de maíz, harina de trigo, sal, extracto de levadura, pasta concentrada de tomate, ajo, azúcar, semillas de apio, aceite vegetal, hierbas y especias, pimienta blanca, perejil.

Nueva normativa

INGREDIENTES: agua, zanahorias, cebollas, lentejas (4.5%), patatas, coliflor, guisantes, harina de maíz, harina de **trigo**, sal, extracto de levadura, pasta concentrada de tomate, ajo, azúcar, semillas de **apio**, aceite vegetal, hierbas y especias, pimienta blanca, perejil.

Puede optar también por utilizar una advertencia en el etiquetado para explicar cómo se destacan los alérgenos en la lista de ingredientes. Por ejemplo:

“Advertencia sobre alérgenos: los alérgenos se destacan en **negrita** en la lista de ingredientes” o “Aviso sobre alérgenos: para los alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, consulte los ingredientes en **rojo**”.

Excepción:

Para los alimentos envasados por el comercio minorista para su venta inmediata en modalidad con vendedor, el Real Decreto permite que únicamente lleven la fecha de duración mínima o fecha de caducidad en el envase. En este caso, el resto de la información obligatoria, incluidos los ingredientes alergénicos deberá figurar en carteles visibles y legibles colocados en el lugar donde se presentan a la venta.

Referencia clara al alérgeno

Los alérgenos deben declararse con una referencia clara al nombre del ingrediente alergénico que figura en el anexo II del reglamento de información al consumidor. Por ejemplo: “tofu (**soja**)” o “pasta de tahine (**sésamo**)”. Si hay varios ingredientes o coadyuvantes en el alimento que proceden de un único alérgeno, entonces el etiquetado tiene que destacar claramente cada ingrediente o coadyuvante afectado. Por ejemplo: “**leche** desnatada en polvo, suero de **leche**...”

Uso de menciones del tipo “contiene”

Con la nueva norma no se contempla el uso de menciones del tipo “contiene: leche y almendras”. Toda la información sobre alérgenos debe estar en un único sitio, que es la lista de ingredientes.

Sin embargo, cuando se trata de alimentos envasados que están exceptuados de incluir la lista de ingredientes en la etiqueta, como por ejemplo el vino, para indicar los ingredientes alergénicos, se pueden utilizar expresiones del tipo “Contiene sulfitos” si éstos han sido añadidos al producto. Este es

el caso también de los envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10 cm², donde puede omitirse la lista de ingredientes.

Venta a distancia

En la venta a distancia, como por ejemplo la efectuada mediante pedido telefónico a un establecimiento de comida para llevar, la información sobre alérgenos se debe proporcionar siempre sin coste adicional:

- antes de que se realice la compra, por ejemplo, por teléfono o en la página web.
- y de forma escrita en el momento de la entrega del alimento.



Contaminaciones cruzadas

A veces aparecen trazas (pequeñas cantidades) de alérgenos de forma no intencionada durante el proceso de fabricación o el transporte o almacenamiento. Esto se denomina “contaminación cruzada”.

Las empresas alimentarias deben evitar que suceda (consulte el apartado “cómo puede evitarse la contaminación cruzada de alérgenos”), pero a veces eso no es posible. En este caso, algunos fabricantes deciden indicar en la etiqueta que cierto alimento de carácter alergénico puede aparecer de forma no intencionada en el producto. Esto se conoce como etiquetado de advertencia, y se realiza mediante menciones del tipo “puede contener”. Este tipo de etiquetado es voluntario y no está legislado en el reglamento.

Etiquetado de advertencia sobre alergias

Si una empresa alimentaria considera que hay un riesgo real



de contaminación cruzada del producto con un alérgeno, puede utilizar frases del tipo:

- “puede contener X”
- “no adecuado para personas con alergia a X”

IMPORTANTE

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.

Cómo evitar las contaminaciones cruzadas de alérgenos

La contaminación cruzada se produce de varias formas, pero muchas de ellas pueden evitarse aplicando medidas preventivas. A continuación se dan algunas pautas que pueden ser útiles para las empresas:

Formación del personal

Todo el personal involucrado en el manejo de ingredientes, equipos, utensilios, envases y productos alimenticios debe conocer las situaciones en las cuales se puede producir la contaminación cruzada.



Diseño de instalaciones

El método ideal para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos es utilizar instalaciones diferentes para productos específicos. Si esto no es posible, puede elaborarse el alimento que contiene alérgenos en un día diferente o al final del día y después limpiar meticulosamente la zona de producción. No obstante, las instalaciones y los productos varían mucho y no siempre es posible esta solución.

Almacenamiento de alimentos

Los alérgenos deben almacenarse separados del resto de ingredientes y estar claramente identificados. Una forma de hacerlo es mantenerlos en envases de plástico cerrados que estén claramente identificados o que sean de un color diferente al utilizado para otros ingredientes.

Proveedores de alimentos

La empresa alimentaria tiene que conocer los alérgenos presentes en los ingredientes que utiliza. Cualquier cambio de proveedor requiere nuevas comprobaciones. Es posible controlar el riesgo de contaminaciones cruzadas modificando un ingrediente particular que lo contiene o sustituyendo al proveedor.

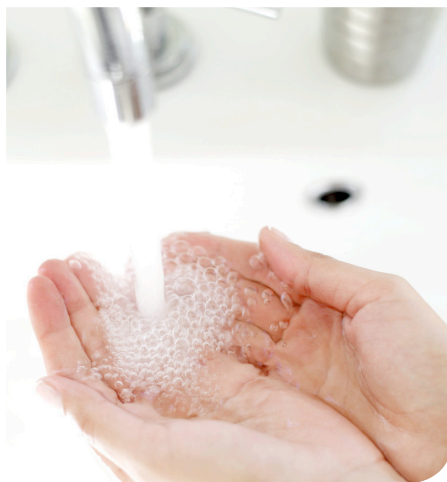
Limpieza de instalaciones y equipos

Una cantidad muy pequeña de un alérgeno, por ejemplo de frutos secos, puede causar reacciones alérgicas severas en personas sensibles. Por eso es muy importante limpiar meticulosamente las instalaciones y equipos de forma que se reduzca el riesgo de contaminaciones cruzadas. Un plan de limpieza que

haya sido considerado satisfactorio desde el punto de vista de la higiene puede no ser suficiente para eliminar algunos alérgenos.

Hay situaciones en las que el equipo tiene que ser desmontado y limpiado a mano para garantizar que las áreas más problemáticas están libres de residuos de alérgenos. Incluso la contaminación con polvo de algunos alérgenos puede causar una reacción adversa.

El desarrollo e implantación de un plan de limpieza adecuado reduce el riesgo de contaminación cruzada por alérgenos y previene una potencial retirada de producto del mercado por este motivo.



Envasado y etiquetado de alimentos

Un envasado y/o etiquetado incorrecto originan a menudo la activación de una alerta alimentaria y la retirada o recuperación de productos del mercado.

Es fundamental asegurar que el etiquetado sea correcto y que se coloca en el envase y el embalaje. Esto debe ser comprobado con regularidad para que la información sobre alérgenos que se facilita al consumidor sea correcta.

Los envases no utilizados y cualquier material que quede en la máquina de envasado al final del ciclo de producción deben retirarse. De esta forma se evita que se emplee el envase o etiqueta en otro producto por error al comenzar a envasar un producto diferente.

Desarrollo de nuevos productos o modificación de los existentes

Al comenzar a elaborar un nuevo producto o modificar uno ya existente, éste podría contener un ingrediente alergénico que no se había utilizado anteriormente. Esto podría derivar en contaminaciones cruzadas de otros productos elaborados en las mismas instalaciones. Por ello debe evaluar el riesgo y decidir si aplica el etiquetado de advertencia tanto para el nuevo producto como para los existentes.



Etiquetado “sin”, “libre de”...

Algunos fabricantes y minoristas comercializan líneas de productos que no contienen ciertos alérgenos como leche, huevo o cereales con gluten.

Estos fabricantes pueden decidir excluir algunos alérgenos de sus instalaciones. Si va a incluir la mención del tipo “sin leche” o “elaborado en una fábrica libre de cacahuetes”, ésta debe estar basada en controles específicos y rigurosos.

Ello incluye comprobar que todos los ingredientes y todo lo que entra en contacto con el alimento (como los envases) no contienen el alérgeno concreto.

Hay legislación específica sobre la composición y etiquetado de alimentos que se etiquetan como “bajos en gluten” y “sin gluten”.



Más información

- INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS SIN ENVASAR: Guía para establecimientos del comercio minorista de la alimentación y del sector de la restauración colectiva sobre el nuevo reglamento de información al consumidor
- Guía de la comisión europea sobre el reglamento de información al consumidor
- Reglamento (UE) N.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO L 304 de 22.11.2011)
- Reglamento (CE) N.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002)
- Reglamento (CE) N.º 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (DO L 16 de 21.1.2009)
- Real Decreto 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

Para más información consulte las siguientes páginas:



Dirección General de Ordenación e Inspección
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

