Castilla-La Mancha

GUÍA DE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

PARA COLECTIVIDADES

Dirección General de Salud Pública

Servicio de Sanidad Alimentaria

* *Esta Guía es un documento de orientación para facilitar la aplicación de la legislación vigente.*

Presentación

Esta guía de información para colectividades tiene dos objetivos:

1. Servir de orientación a todos aquellos profesionales del sector de la elaboración de comidas para colectividades (*hostelería, catering, etc.*) de forma que se extremen las buenas prácticas de manipulación y el conocimiento de las materias primas y procesos que pueden contener alérgenos.

2. Dar a conocer, tanto al sector de elaboración de comidas para colectividades como a los propios consumidores de estas, qué información debe estar disponible en relación con los alimentos que puedan causar alergias y/o intolerancias.

Una buena información a los consumidores con alguna alergia y/o intolerancia ayuda a cuidar su salud y mejora su calidad de vida social.

Índice

1. Información alimentaria facilitada al consumidor. Alimentos que causen alergias e intolerancias. 5

2. Cómo y sobre qué informar. 6

3. Cómo elaborar o manipular los alimentos para garantizar una información veraz. 13

4. Legislación 22

5. Otros documentos de interés relacionados..... 22

¿Qué es una ALERGIA ALIMENTARIA?

Es toda respuesta nociva o alterada del sistema inmunitario de una persona por la ingestión, contacto o inhalación de un alimento, ingrediente o incluso trazas. Ante las sustancias causantes de esta reacción, denominadas alergenos, el sistema inmunitario responde mediante la síntesis y liberación de determinadas sustancias (*como por ejemplo histamina, etc*) que ponen en marcha una cascada de reacciones inflamatorias que desencadenan síntomas que pueden ir desde picor, asma, angioedema, etc., y que, en algunos casos, podrían producir incluso la muerte.

¿Qué es una INTOLERANCIA ALIMENTARIA?

Es una reacción adversa frente a un alimento o ingrediente, sin una implicación directa del sistema inmunitario, debida a alteraciones del metabolismo o digestión de los alimentos. Puede dar lugar a malestar o problemas de salud de diferente magnitud dependiendo de la intolerancia concreta de la que se trate.

¿POR QUÉ DEBEMOS INFORMAR SOBRE LOS ALÉRGENOS?

1. Para evitar problemas de salud a los ciudadanos.

2. Porque es nuestra responsabilidad como operadores económicos según el **Reglamento 178/2002.**

1. Información alimentaria facilitada al consumidor. Alimentos que causen alergias e intolerancias.

El consumidor debe conocer toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos para poder realizar una elección adecuada a sus necesidades y evitar el riesgo de sufrir cualquier tipo de reacción alérgica o intolerancia.

El **Reglamento (UE) 1169/2011**, sobre información alimentaria facilitada al consumidor final, ya es aplicable desde el 13 de diciembre de 2014, incluye, entre otras novedades, importantes cambios respecto a la información sobre sustancias o productos alimentarios que causen alergias e intolerancias.

Los **alérgenos** deben indicarse en alimentos envasados y en los no envasados que se vendan al consumidor final o sean **suministrados a colectividades.** Es importante que los establecimientos que sirven a colectividades revisen los procesos de elaboración de sus productos y conozcan si éstos incluyen algún alergeno. En algunos establecimientos, además, puede ser necesario un cambio durante el proceso de manipulación, cuidando que no se produzca contaminación cruzada de los alergenos de unos alimentos a otros, algo necesario para que la información que se da con respecto a los productos ya elaborados sea veraz.

Esta Guía pretende dar respuesta a dos importantes cuestiones:

Cómo y sobre qué informar.

Cómo elaborar o manipular los alimentos para garantizar una información veraz.

2. Cómo y sobre qué informar.

a) Relación de términos:

⇒ ***Colectividades:*** *"Cualquier establecimiento (incluidos vehículos o puestos fijos o móviles) como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que como actividad empresarial se preparen alimentos listos para el consumo por el consumidor final".*

⇒ ***Alimentos envasados:*** *"Cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de alimento envasado no incluye los alimentos que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata."*

⇒ ***Alimentos no envasados:*** *Todos aquellos no incluidos en la definición anterior, como los excluidos por esta tales como los alimentos que se envasan a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata. O los servidos directamente en las colectividades.*

b) Lista de alérgenos:

Según la normativa que lo regula, estas son las sustancias consideradas como alérgenos de mención obligatoria:

- **Cereales que contengan gluten** (*trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas*) y productos derivados, **salvo:**

- Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa.
- Maltodextrinas a base de trigo.
- Jarabes de glucosa a base de cebada
- Cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

- **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
- **Huevos y productos a base de huevo.**
- **Pescado y productos a base de pescado, salvo:**

  - Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
  - Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

- **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**
- **Soja y productos a base de soja, salvo:**

  - Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados.
  - Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
  - Fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.
  - Esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

- **Leche y sus derivados (*incluida la lactosa*), salvo:**

  - Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
  - Lactitol.

- **Frutos de cáscara,** almendras *(Amygdalus communis L.)*, avellanas *(Corylus avellana)*, nueces *(Juglans regia)*, anacardos (*Anacardium occidentale)*, pacanas *Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch), castañas de Pará *(Bertholletia excelsa)*, pistachos o alfóncigos *(Pistacia vera)*, macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, **salvo**:

  - Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.

- **Apio y productos derivados.**
- **Mostaza y productos derivados.**
- **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**
- **Dióxido de azufre y sulfitos** *(en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2)*
- **Altramuces y productos a base de altramuces.**
- **Moluscos y productos a base de moluscos.**

c) Pautas importantes de información al consumidor:

- **Todo ingrediente** (*incluidos aditivos y enzimas*), incluido en la Lista de Alergenos, que se haya utilizado en la elaboración de un producto alimenticio y siga presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada, deberá figurar en la etiqueta con su nombre **salvo** que la denominación comercial aluda claramente al mismo, como por ejemplo "*pan de centeno*" o "*crema de avellanas*". El empleo de caseínas o caseinatos, lactosa, o cualquier aditivo con potencial alergénico, deberá declararse en el etiquetado.

- Los **alérgenos** podrán ir en la etiqueta del producto incluidos en la **lista de ingredientes** (*a continuación del ingrediente del que forma parte)* o en un mensaje separado que informe de los alergenos presentes en el producto.

- **En los alimentos envasados**, la información sobre los alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes, debiendo destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (*tipo de letra, estilo o color de fondo).*

- **En ausencia de una lista de ingredientes** deberá incluirse la mención "*contiene*", seguida de la sustancia o producto de los detallados en la Lista de Alérgenos. La Comisión, permanentemente, reexaminará y mantendrá actualizada la lista de alérgenos teniendo en cuenta los avances científicos.

- Cuando el producto contenga algún **ingrediente compuesto** deberá indicarse en el etiquetado, dentro de la lista, los ingredientes que lo integran (*por ejemplo, cereales con gluten en un embutido*), aunque se encuentren en cantidad inferior al 2% en el producto acabado. Esta obligación también afecta a las *bebidas con grado alcohólico superior al 1.2 %.*

Los alérgenos también deberán ser indicados en los alimentos no envasados que se vendan al consumidor final, o los suministrados en las colectividades.

- Respecto a los **alimentos no envasados** o los **suministrados a colectividades**, es obligatorio transmitir al consumidor la información sobre alérgenos, y podrá hacerlo bien por escrito o de forma oral, siempre que:

  - La información le pueda ser suministrada fácilmente y no implique coste adicional para el consumidor.

- El establecimiento dispondrá de dicha información, de forma escrita o electrónica, y será de fácil acceso para su personal, las autoridades sanitarias y los consumidores.

- El establecimiento deberá contar con algun tipo de indicación (*por ejemplo, un cartel*) que advierta sobre donde se encuentra la información referida a productos o sustancias que causan alergias o intolerancias o que pueden dirigirse al personal del establecimiento para que les informe. Esta indicación deberá estar visible, en lugares accesibles para el consumidor y ser claramente legible. No será necesaria en el caso de alimentos etiquetados, ya que la información sobre productos o sustancias que causan alergias o intolerancias debe ir incluida en la etiqueta.

- De la obligación anterior están exentos los establecimientos que, específicamente, elaboran comidas adaptas a estas necesidades, aunque siempre deberán disponer de la información sobre sustancias que causan alergias e intolerancias, para el caso de que el consumidor o las autoridades sanitarias así lo soliciten.

- El Reglamento establece la posibilidad de adoptar medidas adicionales, pero si los Estados Miembros no las han adoptado, como ocurre en España, se procederá conforme se establece en el párrafo anterior.

- El **etiquetado informativo** con respecto a la posible **contaminación cruzada** **sólo** es justificable sobre la base de una evaluación y una gestión del riesgo responsable. Los mensajes de advertencia o precautorios sólo deben utilizarse cuando exista un riesgo demostrable de contaminación cruzada, **nunca** en sustitución de las buenas prácticas de fabricación.

- En el **Reglamento (UE) No 1169/2011 de 25 de octubre de 2011** se describe la obligación de mencionar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico […] que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; *establece que en el vino* se debe indicar *y realizar referencias a* "Contiene huevo" "…proteína de huevo", "…lisozima de huevo", "… o bien "Contiene leche" "…productos lácteos", "…caseína de leche",…, *dado que existen sustancias utilizadas en la elaboración del vino que los contienen estos alérgenos. Además de la elaboración del vino en la preparación de platos. Mediante la cocción desaparece el alcohol, pero pueden quedar los restos del alergeno correspondiente, por ello se debe tener también cuidado con este tipo de alergenos. Se indicarán si pueden quedar restos en el producto de los coadyuvantes mencionados.*

- Aunque respecto al gluten se debe cumplir toda la legislación general, el **Reglamento de ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión de 30 de julio de 2014** relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos regula, específicamente, la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten:

  - Se mantiene la **obligación** de ausencia de gluten en alimentos infantiles (*preparados para lactantes y preparados de continuación*).

  - Cuando se informe sobre la presencia reducida de gluten o ausencia de gluten, se trasmitirá únicamente con las siguientes declaraciones:

- ***"sin gluten"*** Podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.

- ***"muy bajo en gluten":*** Alimentos que consistan en trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o con uno o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, que se hayan procesado específicamente para reducir su contenido de gluten, no contengan más de 100 mg/kg de gluten en el alimento tal como se vende al consumidor final.

Las menciones "sin gluten" y "muy bajo en gluten". Pueden ir acompañados de las siguientes:

- *"adecuado para las personas con intolerancia al gluten" o "adecuado para celíacos".*

- *"elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten" o "elaborado específicamente para celíacos":* específicamente elaborados, preparado y/o procesado para satisfacer las necesidades nutricionales especiales de la población celiaca:
  a) reducir el contenido de gluten de uno o varios ingredientes que contienen gluten, o
  b) sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural.

- La **avena en alimentos para celíacos** debe ser producida, preparada o tratada de forma especial para evitar su contaminación con trigo, centeno, cebada o variedades hibridas. Su contenido en gluten deberá ser igual o inferior a 20 mg/Kg.

3. Cómo elaborar o manipular los alimentos para garantizar una información veraz.

La **información ofrecida al consumidor debe ser veraz** y no dar lugar a equívoco. Se debe asegurar que se está informando fielmente sobre los alérgenos que contiene aquello que se va a consumir, para lo cual es necesario que el establecimiento garantice el producto que está elaborando y prevenga la posibilidad de contaminaciones cruzadas.

Ofrecer una información adecuada precisa que el comedor colectivo tenga un **plan de gestión de alérgenos** que preste especial atención a la forma de trabajar y manipular los alimentos, ya que si el producto objeto de consumo lleva unos ingredientes pero se contamina con otros que pudieran contener los alergenos, no se estará proporcionando una información verdadera al consumidor.

La elaboración de este tipo de comidas para colectividades debe cumplir las mismas condiciones higiénico-sanitarias que las exigidas para la elaboración del resto de alimentos preparados; además se tendrán en cuenta unas **consideraciones particulares** que se deben incorporar, como práctica habitual, a la manipulación de alimentos.

Dentro del sistema de gestión de la seguridad alimentaria (plan de autocontrol), se deberá definir el **tipo de comidas que se elaboran** libres totalmente de alergenos o de alguno en concreto. Es decir, cuando se prepara un plato, se deberá anotar como se ha elaborado en ese momento y los ingredientes que lo componen.

En el siguiente diagrama podemos ver cuales son los **elementos más relevantes** que hay que tener en cuenta a la hora de controlar los alergenos, o alimentos con potencial para producir intolerancia alimentaria:

Planificación de las comidas a preparar:

Antes de comenzar a elaborar los diferentes platos se debe programar y tener bien definidas las recetas que en cada momento se van a preparar. Se tendrá una **ficha con cada receta** para ver de esta forma que ingredientes necesitaremos y si dentro de estos pueden existir ingredientes compuestos que puedan contener algún alergeno.

Una vez definida la ficha para cada receta se debe vigilar, de forma especial, la preparación en los siguientes apartados:

a) MATERIAS PRIMAS:

- **Control de proveedores:**

Dentro del plan de proveedores debe existir de, forma sistemática, el control de alérgenos.

En los productos envasados esta información debe ir especificada en la etiqueta. Cuando se trate de productos no envasados el proveedor que suministre a colectividades deberá proporcionar toda la información sobre el alimento para que la misma pueda ser facilitada por la colectividad al consumidor final. Esta información deberá incluir:

- La lista completa de ingredientes de la materia prima en cuestión y la procedencia de ésta.
- Como se ha realizado la distribución y almacenamiento y si existe posibilidad de que se haya producido contaminación cruzada con ingredientes alergénicos.
- Si se han controlado las condiciones de transporte hasta nuestro establecimiento, y se ha verificado que no se ha producido contaminación cruzada, ni en las materias, ni en los envases o embalajes que los contienen.

- **Recepción de materia prima**

Se deben identificar todas las materias primas recibidas y comprobar si contienen alérgenos o derivados añadidos de forma intencionada (*aditivo o aroma, soporte o disolvente de un aditivo o aroma, coadyuvante tecnológico*), o debidos a una posible contaminación cruzada en las instalaciones del proveedor o durante el transporte.

En ocasiones los alergenos no se observan de manera evidente, sino que es necesario conocer la procedencia de todos los ingredientes

para detectar su presencia *(por ejemplo, si contiene lecitina, esta puede proceder del huevo o de la soja).*

Para que la información sea precisa es importante revisar los ingredientes utilizados y si se cambia alguno por otro similar, o se cambia de marca, volver a revisar esta información.

En el momento de la recepción, se comprobará toda la información facilitada por el proveedor. Se controlarán las condiciones de transporte y descarga de las materias primas para verificar que no se ha producido contaminación cruzada, ni en las materias, ni en los envases o embalajes que los contienen.

Si los ingredientes de los platos no vienen directamente del fabricante, la información sobre los mismos se obtendrá a través de las etiquetas. Se debe analizar meticulosamente el contenido de las etiquetas a fin de comprobar si falta alguna información que consideremos necesaria para conocer la composición de las materias primas que se van a utilizar.

Cuando la materia prima provenga del fabricante, éste debe facilitar toda la información *(por ejemplo, las albóndigas compradas en la carnicería, además de carne picada, pueden llevar leche, gluten, huevo y sulfitos…).*

- **Almacenaje de materia prima**

Es recomendable que los ingredientes estén almacenados en recipientes cerrados, bien diferenciados unos de otros, con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas. Deberán estar bien rotulados o etiquetados.

b) RECETA DE LAS DISTINTAS COMIDAS PREPARADAS:

El primer paso es programar qué platos se van a elaborar y con qué ingredientes. Se realizará una ficha en la que se detallarán los componentes de dicho plato *(ingredientes alternativos que se pueden utilizar, ingredientes compuestos que pueden tener algún alérgeno).*

c) INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROCESOS:

Cuando comienza la elaboración es fundamental evitar cualquier tipo de CONTAMINACIÓN CRUZADA (CONTACTO CRUZADO), ya que una pequeñísima cantidad de un determinado ingrediente podría resultar mortal para un alérgico.

Por tanto, como medida general se establecerá un orden de elaboración de menús: se recomienda preparar en primer lugar las comidas destinadas a personas alérgicas a fin de minimizar el riesgo de una contaminación cruzada. Si ello no fuera posible, se dejarán para el final, tras una limpieza exhaustiva de cocina, utensilios y del personal.

- ***Antes de la preparación:***

⇒ Las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo deben estar perfectamente limpios.

⇒ Si es posible, disponer de utensilios específicos (*por ejemplo, de colores diferentes*), para evitar el peligro de contaminación cruzada. Si no es posible siempre se deben limpiar a fondo antes de volver a utilizarlos.

⇒ Comprobar todos los ingredientes de la ficha de la receta que se tienen preparados.

⇒ Revisar bien las etiquetas o rótulos de dichos ingredientes para asegurarse que son los que queremos utilizar en nuestra receta y si contienen o no alérgenos. Asegurarnos, especialmente, en los alimentos compuestos (*por ejemplo, el chorizo si lo vamos a utilizar como ingrediente en una receta de alubias*).

⇒ Tener bien identificadas todas las fases en las que se pueda producir contaminación cruzada.

- ***Durante la preparación:***

⇒ Evitar tocar otros alimentos mientras se está elaborando un determinado plato con unos determinados ingredientes.

⇒ Si se utilizan saleros, especias, etc, que sean comunes debe tratarse de tarros donde no se tenga que introducir la mano, y siempre, tras su uso, deberán colocarse en un determinado plato bien limpios.

⇒ Utilizar aceites nuevos para freír y cocinar en una freidora o sartén cada tipo de alimento.

⇒ Extremar la limpieza de las planchas para no mezclar unos alimentos con otros.

- ***Tras la preparación:***

⇒ Una vez elaborados los platos se mantendrán separados e identificados.

⇒ Si se ha producido un error en la elaboración de un plato listo para servir, no es suficiente con retirar el ingrediente alergénico ya que pueden quedar restos que no sean visibles y que a una persona alérgica podrían producirle un daño

irreparable. Por tanto, hay que considerar que existe ese alérgeno y se ha de informar sobre él.

⇒ A fin de evitar que se contaminen con los vapores, no se guardarán los platos para un determinado alérgico en armarios calientes o al baño María, ya que de hacerlo no se podría garantizar su composición.

⇒ Debe existir un sistema que asegure que todos los alimentos que salen de la cocina, destinados a personas alérgicas, llegan a sus destinatarios sin error.

⇒ Se lavarán las manos cuantas veces sea necesario para evitar que, en el momento de servir la comida, se contaminen unos alimentos con otros.

⇒ Cuando la comida que se sirve en el comedor colectivo proceda de una cocina externa autorizada los menús deberán llegar correctamente etiquetados, identificados, protegidos individualmente y transportados en contenedores adecuados, para evitar el riesgo de contaminación accidental. Una vez que lleguen a su destino, se les realizará un seguimiento.

⇒ Si los alimentos preparados proceden de una cocina externa y no vienen emplatados, deberán ir bien etiquetados, claramente identificada su composición y se servirán, evitando mezclar unos ingredientes con otros, con utensilios limpios.

d) LIMPIEZA:

Dado que la exposición a muy pequeñas cantidades de un alérgeno puede ser suficiente para desencadenar una reacción alérgica grave, los procesos de limpieza en este tipo de procesos son de vital importancia. Habrá que tener en cuenta determinadas pautas de actuación a fin de mejorar la efectividad:

⇒ Son preferibles los sistemas de limpieza húmedos a los secos porque, cuando se aplican bien, se llevan todos los restos de alimentos y no dejan trazas.

⇒ Los equipos tipo batidora, etc., se deben desmontar para su correcta limpieza.

⇒ Se evitarán sistemas de aire o de agua a presión que pudieran dispersar los alérgenos.

⇒ A la hora de limpiar las instalaciones, zona de almacén, etc., se debe empezar por la zona donde existan alimentos sin alergenos y acabar en las zonas de alimentos con alérgenos.

⇒ Es importante tener validado el sistema de limpieza y estar seguros que es apto para que no queden restos.

e) FORMACIÓN:

⇒ El personal debe recibir formación específica sobre los alérgenos alimentarios y las consecuencias de su ingestión en las personas sensibles.

⇒ Es fundamental la concienciación y capacitación del personal para la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, especialmente para evitar el riesgo de contaminación cruzada durante los procesos de elaboración.

⇒ Se debe formar a todo al personal de la empresa (*tanto si se les asigna la cocina como si deben emplatar, servir en el comedor, etc.*) antes de que empiecen a trabajar.

f) ETIQUETADO:

Es caso de que los platos estén etiquetados deben contener la información de alergenos en la etiqueta.

Los establecimientos que sirven a colectividades podrán elegir como realizar el etiquetado o como informar a sus consumidores sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (*anteriormente detallado en esta Guía*), teniendo en cuenta que deben ofrecer toda la información necesaria sobre la composición de los alimentos para que cada colectividad pueda realizar una elección adecuada a sus necesidades, evitando así el riesgo de sufrir cualquier tipo de reacción alérgica.

4. Legislación

Toda la información obligatoria del etiquetado respecto a los alérgenos se desarrolla mediante:

- **Reglamento (UE) 1169/2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor final de aplicación a partir del 13-12-2014. Para el etiquetado nutricional obligatorio, entra en aplicación a partir del 13-12-2016.

- **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.

Otras normas de aplicación en relación con los alérgenos son:

- Respecto al **gluten**, se debe cumplir toda la legislación general, pero se desarrolla específicamente en el **Reglamento de ejecución (UE) nº 828/2014 de la comisión de 30 de julio de 2014** relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos regula, específicamente, la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

5. Otros documentos de interés relacionados.

- Enlace al documento elaborado por la UE ***"Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor".***

GUÍA DE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

PARA COLECTIVIDADES

Castilla-La Mancha

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA