



GUÍA DE INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS



PARA COLECTIVIDADES

**Dirección General de Salud Pública,
Drogodependencias y Consumo**

Servicio de Sanidad Alimentaria

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 las mismas, 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.

Espero que este documento sea de utilidad para poder avanzar en este campo tan importante de la salud.

La Directora General de Salud Pública,
Drogodependencias y Consumo

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.	12
4. Legislación	21
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 alérgenos, 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 alérgeno. En algunos establecimientos, además, puede ser necesario un cambio durante el proceso de manipulación, cuidando que no se produzca contaminación cruzada de los alérgenos 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 alergenos:

Según la normativa que lo regula, estas son las sustancias consideradas como alergenos 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 **alergenos** 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 **siempre**, no solo a petición de éste, la información sobre **alérgenos**, y hacerlo **por escrito**.
- 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.
- El **Reglamento (UE) N° 579/2012** 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",..., como se ha dicho anteriormente el vino puede ser utilizado en la preparación de platos. Mediante la cocción desaparece el alcohol pero pueden quedar los restos del alergen correspondiente, por ello se debe tener también cuidado con este tipo de alergen. Se indicarán mediante **pictogramas** y serán de obligada mención en los vinos, de cosechas desde el año 2012 (prestar atención al uso de los de años anteriores).
- Aunque respecto al gluten se debe cumplir toda la legislación general, el **Reglamento (CE) N° 41/2009** 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).
 - Todos los **productos alimenticios para celíacos** que contengan **trigo, cebada, centeno o avena, o sus variedades híbridas**, serán procesados de forma especial para reducir el gluten. **No tendrán más de 100 mg de gluten/Kg.**

- Si el contenido en gluten es igual o inferior a 100 mg/Kg, podrán llevar la mención "*muy bajo en gluten*"; si es igual o inferior a 20 mg/Kg, podrá constar "*sin gluten*". Cualquiera de los dos términos deberán aparecer en el etiquetado muy cerca del nombre comercial del producto.
- La **avena en alimentos para celíacos** debe ser producida, preparada o tratada de forma especial para **evitar su contaminación con trigo, centeno o cebada**. Su contenido en **gluten** deberá ser igual o inferior a 20 mg/Kg.
- Los **alimentos para celíacos con "sustitutivos"** (por ejemplo, *harina de maíz*) obligatoriamente deben ser "*sin gluten*", es decir, con un contenido igual o inferior a 20 mg/Kg.
- Aunque la norma general de etiquetado prohíbe expresamente, a fin de evitar confusiones, atribuir a un alimento características particulares cuando el resto de productos similares también las tengan, el **Reglamento establece una excepción a esta prohibición**: podrán llevar la mención "*sin gluten*" *todos aquellos alimentos cuyo* contenido sea igual o inferior a 20 mg/Kg y no sólo los alimentos especiales tratados para eliminar el gluten o elaborados con "*sustitutivos*",
- *Esta excepción, en todo caso, no se aplica a los productos con contenido "muy bajo en gluten", ya que en ningún momento su contenido en gluten debe ser superior 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 alérgenos, 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 plan de autocontrol, se deberá **definir** el **tipo de comidas que se elaboran** libres totalmente de alérgenos 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 alérgenos, 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 alérgeno.

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 alergenos.

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 alergenos 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 alérgico*).

c) INSTALACIONES, EQUIPOS Y PROCESOS:

Cuando comienza la elaboración es fundamental evitar cualquier tipo de CONTAMINACIÓN CRUZADA, 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 alérgico** 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 alérgenos 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:

Los comedores colectivos deben informar, **por escrito**, sobre los posibles **alergenos** que contienen sus platos.

La etiqueta es la información sobre un producto que se ofrece al consumidor y, por lo tanto, en la composición se indicarán todos los ingredientes y derivados alergenos que se incorporen en el producto y así esté previsto en la norma.

Los establecimientos que sirven a colectividades podrán elegir como realizar el etiquetado, 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.

Los dos siguientes Reales Decretos, aunque aún en vigor, se encuentran prácticamente incorporados en el reciente Reglamento:

- **Real Decreto 1334/1999**. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Real Decreto 1245/2008**, modifica la Norma general de etiquetado e incluye los alérgenos con mención obligatoria.

Otras normas de aplicación en relación con los alérgenos son:

- **Reglamento (UE) N° 579/2012**, que especifica determinados compuestos utilizados en la elaboración de **vino** que pueden dar lugar a reacciones alérgicas. En estos casos se debe considerar la presencia de los alérgenos en el vino como bebida y en la elaboración de determinados platos que se elaboren con vino.

- Respecto al **gluten**, se debe cumplir toda la legislación general pero se desarrolla específicamente en el **Reglamento (CE) N° 41/2009** que establece la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten. Y en el **Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014** relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. Aplicable a partir del 20 de julio de 2016, fecha en la que quedará derogado el Reglamento 41/2009.

5. Otros documentos de interés relacionados.

- Enlace a la página de la AECOSAN para descargarse la 'Guía sobre la información alimentaria facilitada al consumidor', elaborada por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) conjuntamente con la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES), la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED) y la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicio y Supermercados (ASEDAS):

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/notas_prensa/informacion_alimentaria_consumidor.shtml

- Enlace al documento elaborado por la UE **"Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor"**.