GUIA SOBRE LA INFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

EN COMERCIO MINORISTA Y RESTAURACIÓN.

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA DEPARTAMENTO DE SALUD

Donostia - San Sebastian, 1
01010 VITORIA-GASTEIZ

Tfno. 945 01 92 01
Fax 945 01 91 92

dirsalud-san@euskadi.eus

Con el objetivo general de lograr un alto nivel de protección a las personas consumidoras, en relación con la información alimentaria, se publicó el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en el que se establecen los principios que rigen la información alimentaria y el etiquetado de los alimentos, aplicable a todas las fases de la cadena alimentaria y a todos los alimentos destinados al consumidor final, incluidos los entregados por colectividades y destinados al suministro en las colectividades.

El Reglamento (UE) nº 1169/2011 permite a los Estados Miembros el desarrollo de medidas específicas en los alimentos no envasados y sus modalidades de venta. Estas medidas nacionales recientemente publicadas, se refieren 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 Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco ha publicado esta guía de apoyo interpretativo de la normativa, en la que se recogen los distintos grupos de alimentos y modalidades de venta, el formato en que puede presentarse la información en especial; la información sobre alérgenos o sustancias que producen intolerancias, así como un resumen de las prácticas que pueden llevar a la mejor gestión de la manipulación en los establecimientos alimentarios afectados.

MIREN DORRONSORO IRAETA
Directora de Salud Pública y Adicciones.

ELABORACIÓN:

Lucía Díaz de Lezana. Dirección de Salud Pública y Adicciones. Vitoria-Gasteiz.
Arantza Alustiza. Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Gipuzkoa.
Jose Mª Escudero. Subdirección de Salud Pública y Adicciones de Bizkaia.

INTRODUCCIÓN 05

GRUPOS DE ALIMENTOS Y MODALIDADES DE VENTA 07

GRUPO 1 GRUPO 2

INFORMACIÓN OBLIGATORIA 09

FORMATO EN QUE PUEDE PRESENTARSE LA INFORMACIÓN 11

INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS QUE PRODUCEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS 12

RESUMEN 14

RESPONSABILIDADES 17

ANEXOS

ANEXO I: LISTADO DE SUSTANCIAS QUE PRODUCEN ALERGIAS/INTOLERANCIAS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA 18

ANEXO II: GESTIÓN CORRECTA DE SUSTANCIAS QUE PRODUCEN ALERGIAS/INTOLERANCIAS 21

ANEXO III: DEFINICIONES 26

ANEXO IV: DOCUMENTACIÓN DE APOYO 27

INTROD

facilitada al consumidor,
er medidas nacionales
es marcadas por el
ades, o en el caso
inmediata, en lo

que regule
reglament
de los al
que se

A nive
que
cole
com

Real Decreto
r final y a las
titulares del

Este
pre

etiquetado,

inal y

cimientos

gatoria.

Las principales diferencias con el Real Decreto 1334/1999, sobre el etiquetado general se refieren a:

La obligatoriedad de la información sobre alérgenos y la flexibilidad en la transmisión de esta información.

La información obligatoria en los distintos grupos de alimentos.

La disponibilidad, colocación y presentación de la información.

La venta a distancia.

Las responsabilidades a lo largo de la cadena alimentaria para la trazabilidad de la información.

La responsabilidad sobre la formación de las personas encargadas de transmitir la información sobre alérgenos y/o de manipulación de alimentos con alérgenos.

LA NORMATIVA RECIENTEMENTE PUBLICADA REQUIERE, EN ALGUNOS DE SUS APARTADOS, UNA INTERPRETACIÓN QUE SE REALIZA EN ESTA GUÍA.

GRUPOS DE ALIMENTOS Y MODALIDADES DE VENTA:

Los distintos grupos de alimentos y las modalidades de venta que se pueden encontrar en los establecimientos alimentarios:

GRUPO 1

ALIMENTOS SIN ENVASAR. ALIMENTOS A GRANEL EN RÉGIMEN DE AUTOSERVICIO O CON VENDEDOR.

EJEMPLOS:

- Alimentos a granel vendidos en el comercio minorista: congelados, frutas, verduras, frutos secos etc.
- Comidas que se sirven y consumen en restaurantes, cafeterías: pintxos, bollería, pizzerias, menús del día, menús a la carta, etc.
- Comidas preparadas sin envasar que se suministran por colegios, restaurantes, empresas etc.
- Bebidas refrescantes, zumos preparados en el local de venta y servidas directamente al consumidor y las vendidas a través de máquinas dosificadoras.

ALIMENTOS SIN ENVASAR DE VENTA FRACCIONADA O ALIMENTOS PRESENTADOS EN RECIPIENTES MÁS O MENOS CERRADOS PARA SU VENTA DIRECTA A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR O SUMINISTRO A DOMICILIO.

EJEMPLOS:

- Queso, carne, productos cárnicos, embutidos, pescados, pan, pasteles, etc., vendidos en comercio minorista. En esta modalidad de venta se entiende que los alimentos se expiden en el mostrador de los comercios minoristas y que se envuelven en el momento de la compra a petición del consumidor.
- Comidas presentadas en recipientes para su consumo en el restaurante (tipo burguer) o para llevar o para consumo en domicilio.
- Comidas preparadas, emplatadas que se suministran a colegios, restaurantes, empresas etc.
- Comidas preparadas presentadas en recipientes al consumidor final o para su consumo en domicilio particular, suministradas por establecimientos de platos preparados no industriales.

GRUPO 2

ALIMENTOS EN … ÓN Y VENTA EN EL MISMO O EN OTRO ESTABLECI…

MODA… …ENDEDOR.

El co… …e no accede directamente al pre… …mente a la compra, sino que …ve el producto, de forma …esible a esta persona en …presencia del vendedor, …r directamente al alimento …osteriormente lo entrega al …

…establecimiento, siendo el …sumidor.

…ermercados o …ués de la elección …nidora, su entrega al …endedor del comercio …tará siempre presente), …l y el pago de los mismos.

INFORMACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN LAS MODALIDADES DE VENTA

GRUPO 1

- Denominación del alimento.
- Mención de sustancias que producen al
- Cantidad de ingredientes (en porcent
  específica alguno de ellos. Ejemplos:
  (% de cada tipo de carne).
- El grado alcohólico en las bebidas
- Los alimentos entregados por cole
  requisito de mención de sustancias
  sirven bebidas refrescantes prepar
  dosificadoras, se indicará la siguien

  - Denominación del producto
  - Lista de ingredientes
  - Nombre o razón social del fabri
    y su dirección

GRUPO 2

- Denominación del alimento
- Mención a las sustancias que producen alergias/intolerancias · Anexo I >
- Lista de Ingredientes. Excepto:
  - Frutas, hortalizas, patatas, quesos, mantequillas
  - Leche y nata sólo con enzimas y sal
  - Alimentos que consten de un solo ingrediente y que aparezca en la denominación del producto o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión: las frutas, las hortalizas frescas y las patatas frescas, las aguas de bebida, el aceite y el azúcar.
- Cantidad de ingredientes (en porcentaje): cuando en la denominación de venta del alimento se reseñe de forma específica alguno de ellos. Ejemplos: Croquetas de jamón (% de jamón), carne picada de vacuno y porcino (% de cada tipo de carne).
- Cantidad neta del alimento
- Fecha de duración mínima / Fecha de caducidad
- Condiciones especiales de conservación / utilización
- Nombre o razón social y dirección del envasador
- País de origen o lugar de procedencia cuando sea obligatoria (carne excepto equino, cuando induzca a error o cuando lo obliguen sus normas específicas como en el caso de miel, frutas y hortalizas, pescado, o aceite de oliva).
- Modo de empleo en el caso de posible uso inadecuado.
- Las bebidas con > 1,2% volúmenes de alcohol, deben indicar grado alcohólico
- En el caso de frutas y hortalizas transformadas, tubérculos o frutos secos, que se encuentran en envases transparentes, la etiqueta únicamente tiene que indicar:
  - La denominación de venta
  - La categoría, la variedad o el tipo comercial
  - El país de origen
  - La cantidad neta
  - El nombre o razón social y la dirección del operador de la empresa

FORMATO DE LA INFORMACIÓN TENIENDO EN CUENTA LA MODALIDAD DE VENTA Y EL TIPO DE INFORMACIÓN

GRUPO 1

EN TODOS LOS CASOS.

Etiqueta o pre-impresión adherida al envoltorio, recipiente etc.
o
Cartel / Pantalla / Rótulo / Libro menú / Fichas
Cualquier soporte a disposición de la persona consumidora en lugar fácilmente visible y accesible previamente a la compra.

GRUPO 2

MODALIDAD EXCLUSIVA DE AUTOSERVICIO.

Etiqueta o pre-impresión adherida al envase, con toda la información obligatoria.

MODALIDAD CON VENDEDOR

Etiqueta o pre-impresión adherida al envase, con toda la información obligatoria
o
Etiqueta adherida al envase con parte de la información, y Cartel /pizarra en la que figure la información que no figura en la etiqueta adherida al envase.

Es decir, parte de la información podrá ser colocada en el cartel, pero el envase constará de una etiqueta en la que se incluya como mínimo:

- **Denominación del producto.**
- **Fecha de caducidad**
- **Sistema de conservación.**

LA INFORMACIÓN DEBE ESTAR DISPUESTA PARA QUE LA PERSONA CONSUMIDORA PUEDA ELEGIR EL PRODUCTO CONOCIENDO TODAS SUS CARACTERÍSTICAS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA INFORMACIÓN QUE POSTERIORMENTE SE LE PUDIERA ENTREGAR.

ASÍ, UN TIQUE INFORMATIVO POSTERIOR A LA COMPRA, NO SE CONSIDERA VÁLIDO SI EL CONSUMIDOR NO HA DISPUESTO DE LA INFORMACIÓN PREVIA A REALIZAR DICHA COMPRA.

INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS QUE PRODUCEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

GRUPO 1 Y/O GRUPO 2

De forma escrita, de fácil acceso para la persona consumidora ant

- **Con etiquetas pegadas al alimento o carteles próximos a**
- **Con cartas de menús, carteles en pintxos etc. (Ver ejemp**
- **Con carteles que indiquen el lugar donde se encuentra l alérgenos.**

De forma oral con personal específico.

- **Requiere un cartel visible en el que se indique que pue para obtener información.**

- **Aunque se considera que la información más segura es etiqueta, si el vendedor/a opta por la transmisión oral so en el momento de la compra, ésta deberá estar apoyada (fichas de producto, etiquetas de origen...) disponibles po autoridad de control.**

Si hay varias secciones, la información debe estar disponible e

En las comidas específicamente destinadas a personas con alergia no es necesario indicaciones adicionales sobre alérgenos (comidas q preparan en hospitales, en colegios que están dirigidos específicamente a determinadas intolerancias o alergias).

INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE CONTENIDO EN GLUTEN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que declaren au luten lo podrán hacer del siguiente modo:

- **SIN GLU** /kg de gluten,
- **MUY** /kg

RESUMEN

ALIMENTOS QUE SE COMERCIALIZAN EN EL COMERCIO MINORISTA , HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN TRASLADO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

GRUPO 1

Alimentos envasados a petición del comprador por un vendedor, en el momento de la compra.
Alimentos sin envasar (granel en modalidad de autoservicio o con vendedor)

Alimentos a granel (con vendedor o en autoservicio)
Comidas que se sirven y consumen en el mismo local.
Comidas preparadas sin envasar suministradas por colegios, empresas etc.
Comidas presentadas en recipientes para su consumo en restaurante, para consumo dentro (tipo burguer) o para llevar, o para consumo en domicilio.
Comidas preparadas envasadas, emplatadas, que se suministran a colegios, restaurantes, empresas etc.
Queso, carne, productos cárnicos, embutidos, pescados, pan, pasteles, etc., vendidos en comercio minorista.
Bebidas refrescantes, zumos preparados, servidos en el local de venta
Bebidas vendidas a través de maquinas dosificadoras

· Denominación de venta.
· **Sustancias que producen alergias/intolerancias**
· Cantidad de determinados ingredientes.
· Grado alcohólico en bebidas de mas de 1,2 volúmenes de alcohol.
· Excepción:
  · en comidas preparadas por colectividades: solo sustancias que producen intolerancias o alergias
  · en bebidas refrescantes vendidas directamente al consumidor o a través de maquinas expendedoras: nombre o razón social del fabricante, envasador o vendedor y su dirección, denominación del producto y lista de ingredientes.

La información debe estar dispuesta para que la persona consumidora, previamente a realizar la compra, pueda elegir el producto conociendo todas sus características.

GRUPO 2

Alimentos envasados previamente a la exposición y venta en el mismo establecimiento u otro de idéntica titularidad.

Alimentos envasados que se puede servir directamente (autoservicio) o con un vendedor.

Envasados que no son frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos

· Denominación de venta.
· **Sustancias que producen alergias/intolerancias**
· Lista de ingredientes.
· Cantidad de ingredientes
· Cantidad neta.
· Fecha duración mínima/caducidad.
· Condiciones de conservación y utilización.
· Nombre ó razón social y dirección del envasador.
· País de origen o lugar de procedencia cuando sea obligatorio.
· Modo de empleo (si puede haber uso inadecuado).
· Grado alcohólico en bebidas de mas de 1,2 volúmenes de alcohol.

Envasados de frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos en films transparentes

· Denominación de venta.
· Categoría, variedad o tipo comercial.
· País de origen.
· Cantidad neta.
· Nombre o razón social y la dirección del operador.

La información debe estar dispuesta para que la persona consumidora, previamente a realizar la compra, pueda elegir el producto conociendo todas sus características.

INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS QUE PRODUCEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

¿CUANDO?

Debe estar disponible antes de finalizar la compra.

¿CÓMO?

De forma escrita y registrada

Mediante etiquetas pegadas al alimento o carteles próximos a ellos.

De forma oral

Indicando el lugar donde se encuentra la información sobre alérgenos.

Indicando que pueden preguntar sobre alérgenos al personal del establecimiento.

ADEMÁS

Si hay varias secciones, la información debe estar disponible en cada una de ellas.

Cualquier información ha de estar apoyada en documentación escrita/registros de fácil acceso al personal, a la persona consumidora y a la autoridad de control.

En las comidas específicamente destinadas a personas con alergias o intolerancias no es necesario indicaciones adicionales sobre alérgenos

Ejemplo:

Alergenoei buruzko edozein informazio behar baduzu, sail honetako gure langilearekin kontsulta ezazu mesedez.

Si necesita cualquier información sobre los alérgenos de nuestros productos, por favor, consulte con nuestro personal de la sección.

RESPONSABILIDADES

LOS /LAS RESPONSABLES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN GARANTIZAR

- Que la información que se transmite es veraz.
- Que reciben la información correcta desde el origen de los alimentos. (Anexo II).
- Que realizan una adecuada gestión de los alérgenos que evita las contaminaciones cruzadas durante todo el proceso de manipulación de los alimentos. (Anexo II).
- Que el personal que manipula alimentos tiene conocimientos sobre gestión de alérgenos durante todo el proceso de almacenamiento, elaboración, envasado o venta de alimentos, para evitar cualquier contaminación cruzada que se pudiera producir. (Anexo II).
- Que el personal que transmite la información sobre alérgenos tiene los conocimientos adecuados para ello. (Anexo II).

LAS PERSONAS CONSUMIDORAS DEBEN SER RESPONSABLES DE

- Atender a las indicaciones que ponga a su disposición el establecimiento alimentario,
- Preguntar al responsable del establecimiento en el caso de que requiera información adicional,
- Si tiene dudas sobre la información no consuma el alimento.

ANEXO I: LISTADO DE SUSTANCIAS QUE PRODUCEN ALERGIAS/INTOLERANCIAS DE DECLARACIÓN

ALTRAMUCES: Además de en las semillas y harinas, se pueden encontrar en algunos tipos de pan, pasteles, pasta, etc.

APIO: Incluye los tallos, hojas, semillas y raíces. Además, se pueden encontrar en sal de apio, ensaladas, algunos productos cárnicos, sopas, salsas, etc

CACAHUETES: Además de en las semillas, pastas (mantecas), aceites y harinas, se puede encontrar en galletas, chocolates, currys, postres, salsas, snacks, bollería etc.

CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN: Incluye el trigo (también la espelta y el Kamut), el centeno, la cebada y la avena. Además, se puede encontrar en alimentos elaborados con harina, como la levadura para hornear, masas, pan, pan rallado, tartas, couscous, productos cárnicos, pasta, pastelería, bollería, salsas, sopas y alimentos enharinados. Debe declararse el cereal. Es voluntario indicar la presencia de gluten junto al nombre del cereal.

CRUSTÁCEOS: Incluye cangrejos, langostas, gambas, langostinos, carabineros, cigalas, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas, platos preparados, etc.

FRUTOS DE CÁSCARA: Incluye las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, de macadamia, etc. Además, se puede encontrar en panes, galletas, bollería, postres, helados, mazapán, salsas, aceites de nueces, etc... En muchos platos asiáticos con curry se utilizan almendras picadas.

GRANOS DE SÉSAMO: Además de en las semillas (granos), pastas (tahine o pasta de sésamo), aceites y harinas, se puede encontrar en panes, colines, bollería, humus, etc.

HUEVOS: Además de en el huevo y derivados (productos a base de huevo), se puede encontrar en tartas, algunos productos cárnicos, mayonesa, mousses, pasta, quiches, platos preparados, salsas y alimentos decorados con huevo, bollería, galletas, etc.

LECHE: Además de en la leche y sus derivados como la mantequilla, queso, nata, leche en polvo, yogures, helados, etc., se puede encontrar en alimentos glaseados con leche, sopas en polvo y salsas, productos cárnicos, bollería, etc.

MOLUSCOS: Incluye los mejillones, almejas, caracoles de tierra, ostras, bígaros, chirlas, berberechos, pulpo, calamar, pota, sepia, etc. Además se puede encontrar en cremas, salsas (ej: salsa de ostras), platos preparados o como ingrediente en los guisos de pescado, etc.

MOSTAZA: Además de en semillas, en polvo o en forma líquida, se puede encontrar en algunos panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños de ensaladas, salsas, sopas, etc.

PESCADO: Además de en el pescado y derivados (productos a base de pescado), se puede encontrar en salsas de pescado, gelatinas, pizzas, aliños para ensaladas, cubos de sopa, etc.

SOJA: Además de en las semillas (habas), salsas (salsa de soja), pastas, aceites y harinas, se puede encontrar en el tofu, pasta miso, postres, helados, productos cárnicos, platos preparados, aliños de ensalada y productos para vegetarianos, etc.

SULFITOS/DIÓXIDO DE AZUFRE: Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, vegetales, vinagre y productos escabechados, vino y cerveza.

(Fuente: "Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar". Consejería de Sanidad, Comunidad de Madrid).

EJEMPLO DE MENÚS CON INDICACIÓN DE SUTANCIAS O PRODUCTOS QUE PRODUCEN ALERGIAS/INTOLERANCIAS.

Nota: en el caso de representaciones gráficas el consumidor debe disponer del significado de las mismas.

Si la materia prima utilizada en la elaboración de los platos contiene sustancias que producen alergias/intolerancias, estas sustancias también han de incorporarse en los platos.
Ejemplo: si los crustáceos que se incorporan en una sopa de pescado tienen sulfitos, y así lo transmite el etiquetado del producto, los sulfitos han de incorporarse en la relación de sustancias que producen alergias o intolerancias al menú.

ANEXO II: GESTIÓN CORRECT
INTOLERANCIAS OBLIGATOR

RECEPCIÓN

- En la compra se tendrá en cuenta el tipo de prod
adquirir en relación a su contenido en sustancias q
o intolerancias.

- Conviene disponer de un listado de materias pr
marca y proveedor) para cada producto elaborad

- Al recibir la mercancía, se deberá comprobar si
con el pedido y que a través de su etiquetado y su
complementaria, proporcionan la información rel
producen alergias o intolerancias.

- En caso de cambiar de marca, se deberá compro
ingredientes, ya que marcas diferentes pueden tene

- Durante la vida útil del producto, se deberá archiva
la trazabilidad (origen del producto).

- Es conveniente disponer de fichas técnicas de los produc
forma que nos sirva como documentación a aportar al consu
en muchos casos se estropea o pierde). Estas fichas y documenta

MIENTO

e contienen sustancias que producen alergias
erán almacenar separados y perfectamente
e no los contienen. Dentro del grupo de los
s, se separarán además por cada uno de ellos.

los ingredientes en sus recipientes originales y
, se guardará una copia de la información del
rmato electrónico)

ntes que se hayan cambiado de envase (cambio
os más pequeños), se deberá comprobar que el
nente etiquetado.

cial cuidado con ingredientes que por tener una
sido etiquetados antes de la entrada en vigor de
estén claramente identificadas los sustancias que
olerancias.

ntos que se exponen en mostradores para su compra
os alimentos con sustancias que producen alergias o

(vit
intole

ELABORACIÓN

- Al elaborar un alimento o un plato es preciso tener en cuenta los ingredientes que se utilizan en la receta.

- Se deberá asegurar que el personal utiliza siempre la misma receta (se debe disponer de una ficha de cada producto o cada plato elaborado)

- Se deberá asegurar qu que producen alergias o intolerancias se actualiza (por ejemplo, al modificar rece gredientes de un alimento, se deberá actualizar la información mbio.

- Al p ientes, incluyendo, aliños, ingredientes de los alim

cia, se deberá asegurar en todo
nte limpiados previamente al inicio de
an ser identificados por un código
ulosamente antes de preparar ese
no utilizado para otras frituras.
uy escrupuloso en las limpiezas
minan en la cocina, directamente por
superficies, utensilios o incluso por el
uier riesgo.

os solo contienen las sustancias
opias de los ingredientes que se
enú o en el etiquetado, es porque
, almacenamiento o envasado se
contaminaciones cruzadas con

ntos se mantendrán siempre protegidos
paración previa, estarán etiquetados y
ada.

FRACCIONAMIENTO/ ENVASADO

- En caso de fraccionamientos, se utilizarán superficies y útiles dif… …stintos sustancias que producen alergias o intolerancias, en su compos… …inaciones cruzadas entre los mismos. Si esto no es posible, se limpiará… …idado con la loncheadora, ya que una limpieza correcta no es fác… no se desmontan alguna de sus partes. Es muy recomend… la posibilidad de disponer de más de una, de forma que… utilicen con alimentos incompatibles, desde el punto d… contenido en sustancias que producen alergias o into…

- En caso de envasado, no se mezclarán durante el… distintos tipos de alimentos, y se empezará por aque… destinados a personas con alergias o intolerancias, … un orden de alimentos con menos a más contenido… que producen alergias o intolerancias.

- Los alimentos envasados deberán indicar en su e… sustancias que producen alergias o intolerancias.
Además, en los casos que contempla este documer… información podrá presentarse en carteles o menús… casos la información deberá estar actualizada y ser v…

INFORMACIÓN EN EL MOMENTO DEL SERVICIO Y VENTA

- Si alguien pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, se deberá comprobar siempre antes, y sin hacer suposiciones.

- Si alguien solicita que se le preparare un alimento que no contenga un ingrediente concreto, se deberá estar absolutamente seguro de que ese ingrediente no estará en el alimento y en caso contrario no se aceptará el pedido.

- En el caso de declarar que nuestros ali… que no contienen más de 20 mg/kg de gluten y en caso de declarar que so… eran los 100 mg/kg.

- Para poder informar corre… cer dónde y cómo se guarda la información en el establec…

- En comedores escol… eciales (etiquetas, código de colores, ubicación …

ANEXO III: DEFINICIONES

COLECTIVIDAD: Cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, escuelas, hospitales y empresas de comidas preparadas en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

CONSUMIDOR FINAL: El último consumidor de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad empresarial. El consumidor final es la persona que va a comer o beber la comida o bebida proporcionada por un establecimiento o empresa alimentaria.

ALÉRGENO: Se trata de la sustancia que puede causar una reacción alérgica. En algunas personas, el sistema inmunitario reacciona con el consumo de determinados ingredientes de los alimentos (alérgenos).

INTOLERANCIA: Reacción adversa frente a la ingesta de un alimento.No existe una respuesta del sistema inmune sino un fallo en la correcta digestión o metabolización del alimento.

EMPRESA O ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO: Cualquier empresa, ya sea con fines de lucro o no, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades relacionadas con cualquiera de las fases de la elaboración, envasado y distribución de alimentos.
La preparación, manipulación o almacenamiento domestico de productos alimenticios para consumo propio: familiar o en cualquier otro ámbito considerado como estrictamente privado.

SUCURSALES: Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, carnicería-charcutería o carnicería salchichería, que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el Territorio Histórico donde esté ubicado el establecimiento.

COMERCIO MINORISTA: Los establecimientos en los que se manipule, transforme, envase, almacene, o sirva alimentos para su venta o consumo "in situ" o entrega al consumidor final, con o sin reparto a domicilio (Comercios minoristas, Comedores colectivos y Platos Preparados no industriales).
Los establecimientos "no industriales", por su reducido volumen de elaboración/comercialización y el ámbito geográfico en el que la desarrollan (circunscrito a CAPV).

SERVICIO A DOMICILIO (O REPARTO): La entrega en el domicilio del consumidor final de los alimentos adquiridos por él y ofertada/adquirida por cualquier modalidad de venta (directa al establecimiento alimentario, telefónica, telemática etc.).

GLUTEN: Fracción proteínica del trigo, el centeno, la avena o sus variedades híbridas y derivados de los mismos, que algunas personas no toleran.

ANEXO IV: DOCUMENTACIÓN DE APOYO

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Reglamento (UE) Nº 178/2002 DEL Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero, por el que se establecen los requisitos generales de la legislación alimentaria y se crea la autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento (UE) Nº 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio relativo a los requisitos para la transmisión de la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia de gluten en los alimentos.

- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativo a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, y de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor .