



## ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

El etiquetado de alimentos es el **principal medio de comunicación** entre los productores de alimentos y los consumidores finales, y su objetivo garantizar a los consumidores una información completa sobre el contenido y la composición de dichos productos.

Las **etiquetas son la clave** para que los **consumidores puedan elegir libremente**. Los consumidores tienen que saber qué hay en los alimentos que compran, sobre todo si son **personas con problemas de intolerancias y alergias**, que deben asegurarse de que el producto que están adquiriendo no les va a acarrear ninguna consecuencia desagradable e incluso grave en la salud.

Hay que informar de **todo ingrediente que figure en la lista de sustancias que causan alergias**, y se utilice en la fabricación de un alimento o siga estando presente en el producto acabado.

Es importante distinguir claramente entre alérgenos presentes de forma voluntaria y alérgenos no intencionados, resultado de una contaminación cruzada. Sin embargo, las declaraciones relativas a la posible presencia de alérgenos debido a una contaminación cruzada no están reguladas.

### Indicación de los ingredientes alergénicos

Los alérgenos presentes de forma voluntaria en el alimento deberán de incluirse en el listado de ingredientes de declaración obligatoria. El modo de indicarlo será:

- Se indicará de manera clara la **denominación de la sustancia**
- La denominación de la sustancia se destacará mediante una **composición tipográfica** que la **diferencie claramente** del resto de ingredientes
- Los **alimentos sin envasar** también deben informar de la presencia de este tipo de sustancias

Cuando no haya lista de ingredientes, se incluirá la palabra **CONTIENE** más el **nombre de la sustancia**.





## Información sobre el riesgo de presencia de trazas

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. Estos mensajes de advertencia sólo deberán utilizarse cuando exista un riesgo demostrable de contaminación cruzada.

La empresa debe advertir de este riesgo mediante una mención precautoria en la etiqueta, en caso de que las medidas implantadas no sean eficaces a la hora de evitar la presencia no intencionada de trazas de alérgenos en el producto final.

Esta advertencia aparecerá fuera del listado de ingredientes del producto con una declaración del tipo **“Puede contener...”**, **“Fabricado en una planta que utiliza...”** ó **“Trazas de...”**.



## Etiquetado de alimentos para personas con intolerancia al gluten

En el caso de los alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, el Reglamento 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, fija el contenido en gluten que pueden tener los alimentos destinados a estos grupos de personas.

Esta norma prevé dos tipos de productos con distinto nivel de contenido en gluten:

- **“Muy bajo en gluten”** sólo podrá figurar en aquellos alimentos destinados a una alimentación especial de personas con intolerancia al gluten, siempre y cuando el nivel de gluten no exceda los **100 mg/kg en el producto final**.
- **“Sin gluten”** podrá figurar en alimentos destinados a una alimentación especial de personas con intolerancia al gluten, en otros alimentos dietéticos y en alimentos destinados a la población normal, siempre y cuando el nivel de gluten no exceda los **20 mg/kg en el producto final**.





## Árbol de decisión para el etiquetado de alérgenos

