

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS: INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Excma. Dra. Carmen Cuéllar Cariñanos

Excmo. Sr. Presidente, Excmos. Sres. y Sras. Académicos, Sras., Sres. y amigos.

Cumpliendo la obligada normativa de esta RACVE voy a exponer la conferencia “Alérgenos alimentarios: Información al consumidor”.

La mayoría de los consumidores pueden ingerir, estar en contacto o inhalar determinados alimentos o sus componentes sin ningún problema, pero en un pequeño porcentaje de la población pueden provocar intolerancias o hipersensibilidades con diversas sintomatologías, que oscilan desde erupciones cutáneas a reacciones alérgicas graves e incluso mortales.

La alergia a los alimentos es un problema de Salud Pública que en los últimos años ha cobrado un elevado interés por las consecuencias graves, incluso mortales, para las personas afectadas y por la prevalencia de la misma tanto en adultos como en niños, prevalencia que además parece ir en aumento en los últimos años. Según la Sociedad Española de Patologías Digestivas, la enfermedad celiaca afecta actualmente al 1% de la población en países occidentales y en España se estima que afecta a 450.000 personas, si bien sólo el 10% está diagnosticado. Otros estudios apuntan que entre 1-3% de los adultos y un 4-7% de los niños presentan alguna alergia o intolerancia alimentaria.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Seguramente el hombre ha padecido alergias alimentarias desde sus inicios, ya que el testimonio más antiguo data del año 2500 a.C. en China en el que se advertía a las embarazadas del peligro de consumo de carne y mariscos.

Hipócrates en el año (460-370 a C.) describió los efectos en algunos hombres después de la ingestión de queso: “*algunos lo pueden comer hasta la saciedad sin que les ocasione ningún mal, pero otros no lo soportan bien*” y el filósofo romano Lucrecio en el siglo I a. C en su poema de *Rerum Natura* (De la naturaleza de las cosas) ya afirmó “*Que los que es un alimento para unos fue para otros veneno activo*”.

En la historia también se describe que en el año 1480 antes de la coronación del rey Ricardo II de Inglaterra, éste sufrió una alergia alimentaria por consumo de fresas que interpretó como un intento de envenenamiento por parte de uno de sus colaboradores, el cual fue condenado a muerte.

Igualmente se refieren casos en el siglo XV por consumo de marisco o en el siglo XVII por el médico alemán Conrad Heinrich Fusch que en 1841 indicó: “*Hay,*

empero, individuos que presentan esta forma de urticaria cuando comen ciertos manjares, frambuesas, miel, almendras dulces, totalmente inocuos para otra gente”.

El concepto de alergia fue sugerido por el pediatra austriaco Clemens Freiherr von Pirquet en 1906 quien justificaba su aportación con estas palabras: *“Necesitamos un nuevo término más general para describir el cambio experimentado por un organismo tras su contacto con un veneno orgánico, bien sea vivo o inanimado. Para expresar este concepto general de un cambio en el modo de reaccionar, yo sugiero el término alergia. En griego “allos” que significa otro y “ergon” trabajo, actividad, acción.*

Pese a todo ello, hasta hace pocos años las alergias alimentarias no han estado debidamente consideradas en los países occidentales, ni por la comunidad sanitaria, ni por los investigadores, ni por los legisladores.

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

Los productos alimenticios proporcionan nutrientes y generalmente nuestro sistema inmunitario no reacciona frente a ellos. Cuando por ingestión, contacto o inhalación, el sistema inmunitario genera una respuesta adversa nos encontramos con lo que se conoce como alergia a los alimentos.

Estas reacciones se desencadenan frente a las proteínas alergénicas (glicoproteínas de origen animal o vegetal) denominadas que pueden formar parte del alimento o estar vehiculados en el mismo y que el sistema inmunitario interpreta como invasor. (Fig 1. Ejemplos de proteínas alergénicas)

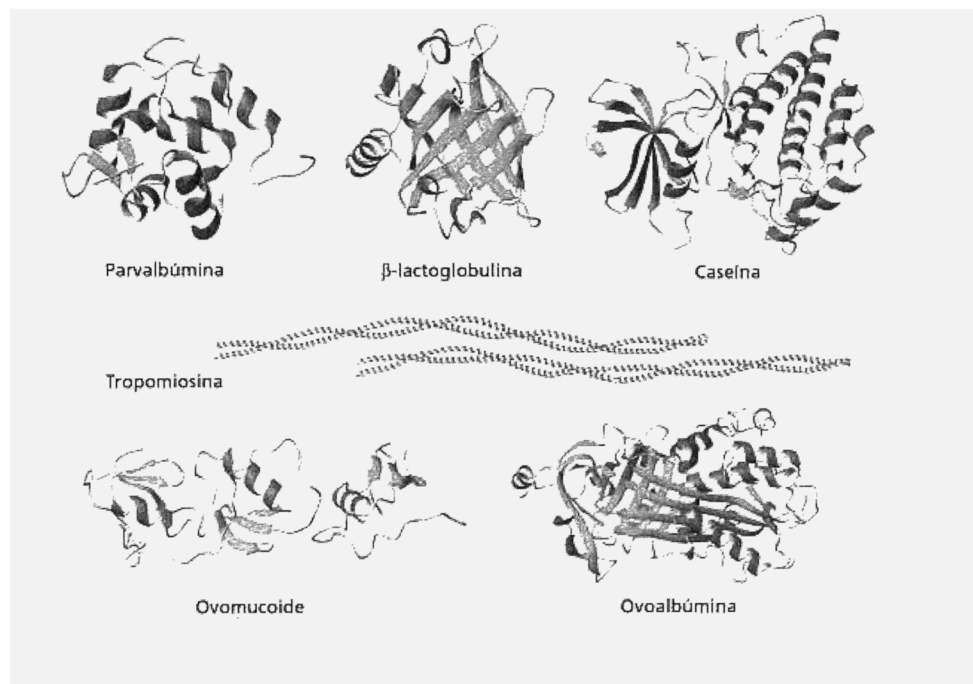


Fig 1. Estructuras tridimensionales de proteínas alergénicas de origen animal: Parvalbúmina de merluza, β-lactoglobulina y caseína de leche, tropomiosina de porcino y ovomucoide y ovoalbúmina de huevo.

Durante mucho tiempo ha existido gran confusión para designar las diversas reacciones adversas a los alimentos. En 1984, el Comité de Reacciones Adversas a los Alimentos de la Academia Americana de Alergia e Inmunología Clínica y el Instituto Nacional de Alergia y Enfermedades Infecciosas, publicaron el *Manual of Adverse Reactions to Foods*, clasificando las reacciones adversas por los alimentos en reacciones alérgicas y reacciones de intolerancia.

En 1985, el Subcomité de Reacciones Adversas a Alimentos de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) establece una nueva clasificación de las reacciones adversas a los alimentos (Fig 2) basada en los mecanismos implicados en dichas reacciones: tóxicas (las que pueden afectar a cualquier individuo) y no tóxicas (dependen de la susceptibilidad de cada individuo). Estas a su vez las clasifican en alergias mediadas por mecanismos inmunológicos e intolerancias no mediadas por mecanismos inmunológicos o intolerancias, las cuales pueden tener carácter enzimático (por defectos de enzimas involucradas en el metabolismo de los alimentos), farmacológico (por presencia de ciertos químicos presentes de forma natural o añadida a los alimentos) o indeterminado cuyo mecanismo de producción no está bien aclarado y en las que se incluyen la mayor parte de las intolerancias a aditivos alimentarios.

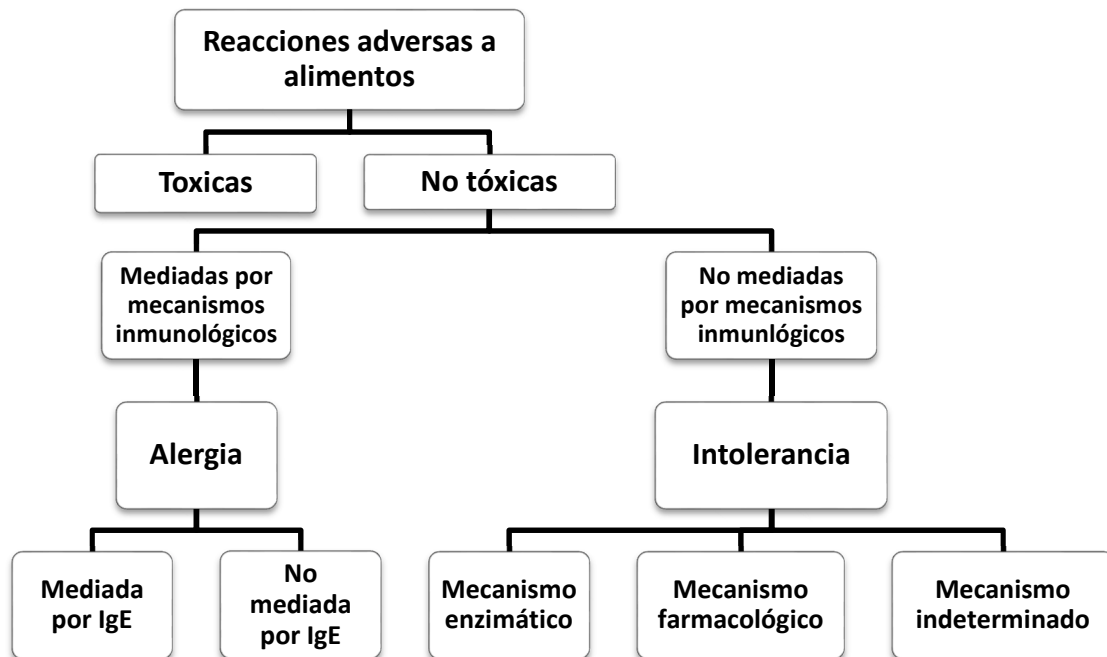


Fig 2. Clasificación de las reacciones adversas a alimentos del Subcomité de Reacciones Adversas a Alimentos de la Academia Europea de Alergología e Inmunología Clínica.

En el año 2001, la Comisión de Nomenclatura de la EAACI, propuso una nueva denominación de las reacciones adversas a los alimentos, según la cual las de origen no tóxico pasarían a denominarse Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos mediadas por mecanismos inmunológicos (alergias) y no mediadas por mecanismos inmunológicos (hipersensibilidad no alérgica a los alimentos). (Fig.3)

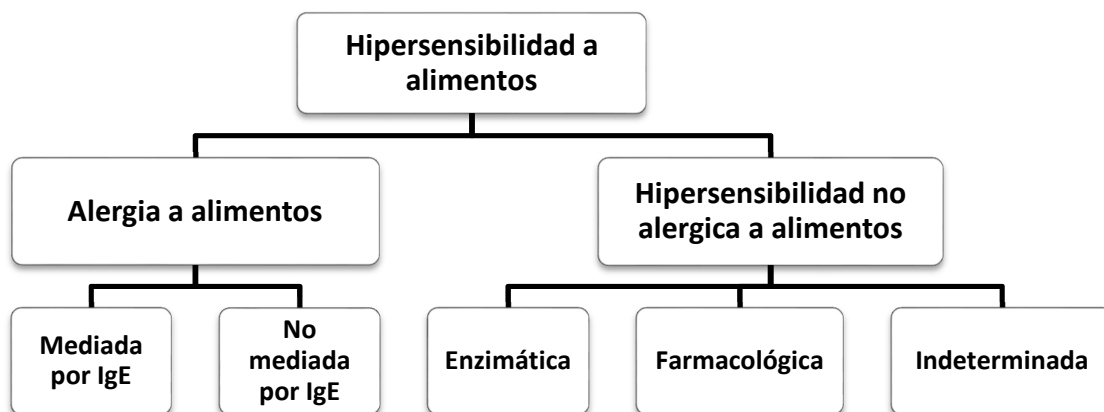


Fig. 3. Clasificación de las reacciones adversas a alimentos de la Comisión de Nomenclatura de la EAACI.

Algunas de las proteínas pueden estar presentes en diversos alimentos de tal forma que algunos enfermos poseen alergias a múltiples alimentos y sin embargo lo son a una sola proteína presente en alguno de los variados alimentos ingeridos, en cuyo caso se trata de reactividad o sensibilidad cruzada

Por el mecanismo anterior algunos pacientes pueden presentar alergias a alérgenos respiratorios similares a los alimentarios, como sucede con el síndrome polen-frutas.

También pueden producir reacciones alérgicas algunos aditivos alimentarios, como los colorantes o los sulfitos y dióxido de azufre, estos últimos de declaración obligatoria.

La sintomatología de las alergias alimentarias, cutáneas, digestivas, respiratorias o incluso anafilácticas, no son siempre las mismas para un determinado alérgeno y varían según las cantidades ingeridas, en contacto o inhaladas. Los valores de IgE específica tampoco guardan ninguna relación con los síntomas.

Los tipos de reacciones alérgicas alimentarias pueden ser inmediatas (menos de 30 minutos), por ej. la ingesta de melocotón con presencia de IgE específica, diferidas (al menos dos horas después de la ingestión y hasta 24-48 horas) y tardías (varios días después de la ingestión del alimento).

Las reacciones alérgicas e intolerancias de mayor frecuencia son a alérgenos de la leche de vaca, los huevos, la soja, el trigo, los crustáceos, las frutas y los frutos secos.

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

La manera más eficaz de prevenir las reacciones alérgicas y las intolerancias alimentarias es la eliminación de la dieta de los alimentos o sustancias que causan el efecto adverso mediante una dieta de exclusión, por ello, la información sobre la

composición de los productos alimentarios en estos casos es clave para que al consumidor pueda hacer una elección apropiada de los mismos.

En tal sentido, el 25 de octubre de 2011, el Parlamento Europeo y el Consejo adoptaron el **Reglamento (CE) n°1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor**, modificando y proporcionando algunos cambios en la Unión Europea respecto a las disposiciones vigentes en referencia al etiquetado de los alimentos, con la idea de *“permitir a los consumidores reconocer y hacer un uso adecuado de los alimentos y tomar decisiones que se adapten a sus necesidades dietéticas individuales”*.

El mencionado Reglamento entró en vigor el 12 de diciembre de 2011 y es de aplicación desde el 13 de diciembre de 2014, con la excepción de las disposiciones relativas a la obligación de la información nutricional, que se aplicarán a partir del 13 de diciembre de 2016.

El texto consolida y actualiza dos directivas: la del etiquetado de los alimentos y la del etiquetado nutricional.

En España el citado Reglamento sustituyó al RD 1134/199, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Entre los cambios que se recogen en esta normativa se encuentran nuevas exigencias en la declaración de la presencia de alérgenos en los alimentos. Así, según se establece en el artículo 9, entre la información obligatoria destinada al consumidor debe figurar *“todo ingrediente tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o productos que figure en dicho anexo 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 de forma modificada”*, quedando afectados según los artículos 12 y 44, tanto los productos envasados como sin envasar, ya sean envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata y los platos preparados ofrecidos en establecimientos de restauración colectiva (restaurantes, comedores de centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas).

Los nuevos requisitos pretenden facilitar al consumidor una información completa y veraz sobre la composición de los productos para prevenir reacciones adversas y para ello, tal y como indica la normativa sobre información al consumidor, estará disponible y será fácilmente accesible para los consumidores, asegurando la protección de su salud y la utilización de los alimentos de forma segura.

Aunque hay un gran número de productos e ingredientes que pueden causar hipersensibilidad, en el anexo II del Rgto 1169/2011 se recogen 14 alérgenos que representan las causas más habituales o graves de hipersensibilidad a los alimentos en la Unión Europea, que son de obligada información al consumidor y que por lo tanto, deben figurar en la lista de ingredientes cuando se utilizan en la producción de los mismos. Los 14 productos de información obligatoria se exponen en el cuadro 1:

Productos o sustancias	Excepción
Cereales que contengan gluten: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	<ul style="list-style-type: none"> - 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 alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola
Crustáceos y productos a base de crustáceos	
Huevos y productos a base de huevos	
Pescado y productos a base de pescado	<ul style="list-style-type: none"> - Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides - Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino
Cacahuets y productos a base de cacahuets	
Soja y productos a base de soja	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<ul style="list-style-type: none"> - Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos incluido el alcohol etílico de origen agrícola - Lactitol
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, pistachos, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	<ul style="list-style-type: none"> - Frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
Apio y productos derivados	
Mostaza y productos derivados	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	
Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o mg/l. para productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	
Altramuces y productos a base de altramuces.	
Moluscos y productos a base de moluscos.	

Cuadro 1. Productos o sustancias alergénicas de declaración obligatoria

De las 14 sustancias o productos alérgicos dos de ellos (los cereales con gluten y el dióxido de azufre/sulfitos) no provocan reacciones inmunes mediadas por IgE pero se han clasificado como alérgenos para simplificar la legislación.

La primera lista sobre alérgenos alimentarios surge cuando Noruega, Finlandia, Islandia y Suecia elaboran un documento sobre posibles alérgenos alimentarios. Ésta fue revisada en el año 1993 por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, incluyéndose en esa primera lista ocho alérgenos.

La justificación científica para el etiquetado obligatorio de los 14 ingredientes alérgicos actuales ha sido ofrecida por el Comité científico sobre productos dietéticos, nutrición y alergias (comité NDA, del inglés Dietetic Products, Nutrition and Allergies) de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria del inglés European Food Safety Authority). Sin embargo es importante destacar que algunos de los derivados de cuatro de las sustancias y productos que figuran en la lista no se han considerado alérgicas, basándose en la opinión de la EFSA, en la cual se concluye que no es probable que estos productos y sustancias provoquen una reacción adversa en individuos susceptibles.

No obstante, hay que matizar que este listado puede ser reexaminado y actualizado por la Comisión Europea teniendo en cuenta los hábitos alimentarios, las prácticas de procesamiento, la aparición de avances científicos y clínicos y los conocimientos técnicos o por razones de urgencia para la salud pública.

La declaración de las sustancias o productos es obligatoria cuando estén presentes en el producto final como ingredientes, como ingredientes de un ingrediente compuesto, como aditivos incluidos los soportes o los componentes (soportes o disolventes) de un aditivo alimentario o como coadyuvantes tecnológicos. No obstante si durante el procesado la sustancia alérgica se ha eliminado, no es obligatoria la declaración del mismo en la lista de ingredientes.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS ENVASADOS

Por alimento envasado se entiende de acuerdo al art 2.e): *“cualquier unidad destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades constituida por un alimento y su envase en el cual ha sido acondicionado antes de ser puesto a la venta , ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase”*, no incluyéndose los alimentos envasados a solicitud del consumidor en el lugar de venta o los que se envasen para su venta inmediata.

La información obligatoria en los alimentos envasados debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo.

Como ya se indicó anteriormente, las sustancias que causan hipersensibilidad deben figurar en la lista de ingredientes haciendo una clara referencia a la denominación de la sustancia o producto que figura en el Anexo II y en un alimento envasado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21 de la normativa sobre información al consumidor puede hacerse *“mediante una composición tipográfica que la difiera claramente del resto de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo”*.

De acuerdo con el documento “Alergias: consideraciones al etiquetar alimentos envasados”, basado en el formato de *Food Standards Agency’s Safer Food* y elaborado por Subdirección General de Higiene y Seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid y la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud (Ayuntamiento de Madrid), existe cierta flexibilidad para destacar estas menciones: “*modificando el tipo de letra, destacándolo en negrita, con un color de contraste o subrayándolo*”, pudiendo optar también por utilizar una advertencia en el etiquetado para explicar cómo se destacarán los alérgenos en el etiquetado: ej.: “Advertencia sobre alérgenos: estos se destacan en negrita en la lista de ingredientes”. Con esto se consigue que el consumidor con alergias o intolerancias pueda elegir con conocimiento de causa los alimentos que adquiere.

Por otra parte, la terminología debe ser clara y comprensible para el consumidor. Así por ejemplo se utilizará “caseína de leche” en lugar de “caseína”, cacahuete en vez de maní, enzima de huevo en vez de E-115 o dióxido de azufre o sulfito sódico en vez de E-220 o E-221, respectivamente.

¿Y qué ocurre con los alimentos exceptuados de incluir la lista de ingredientes? La nueva norma contempla la posibilidad del uso de la palabra “**contiene**” seguida del nombre de la sustancia o productos que causan alergias o intolerancias, (ejemplo los sulfitos en el vino o para aquellos alimentos con recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 10cm²) o la no necesidad de destacar ni resaltar los alérgenos contenidos en el alimento cuando su denominación haga referencia clara a los mismos (ej. salsa de soja, harina de trigo, leche en polvo o galletas de avena).

La declaración de los alérgenos no es obligatoria en aquellos casos en la que la denominación del ingrediente se refiera claramente a la sustancia que causa reacciones adversas. Por ej. cuando la denominación del producto sea leche, yogur, mantequilla, etc. está claro para el consumidor que estos productos contienen leche.

En febrero de 2013 la Comisión Europea elaboró un Documento de Preguntas y Respuestas sobre la aplicación del Rgto 1169/2011 con el objetivo de ayudar a todos los agentes de la cadena alimentaria, así como a las autoridades competentes a una mejor comprensión y aplicación del Reglamento de referencia.

En el citado documento se incluye una serie de cuestiones en relación con la información sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancias en alimentos elaborados, que no tiene valor jurídico alguno y en caso de disputa, la responsabilidad para la interpretación de la ley recaería en el Tribunal de Justicia de la Unión Europea.

Alguna de las cuestiones que se plantean en ese documento en relación al etiquetado de alérgenos en los alimentos envasados son:

- Como destacar el alérgeno si el nombre del producto es una sola palabra que incluye la denominación parcial de una sustancia o producto que causa alergias o intolerancias (por ejemplo, la palabra alemana «*Milchpulver* «leche en polvo»).
- Cómo puede destacarse la presencia en los casos que todos los ingredientes de un alimento son sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

Otras cuestiones que se podrían plantear serían:

- Si es preciso declarar los ingredientes del vinagre de malta.

- Como etiquetar el almidón modificado.
- Etiquetado de licores como whisky que han utilizado trigo en sus destilados.

La venta a distancia no queda eximida de la obligación de informar a los consumidores sobre los alérgenos contenidos en los alimentos envasados. Si bien es evidente que cualquier alimento suministrado a través de la venta a distancia debe cumplir con los mismos requisitos de información, es necesario aclarar que en tales casos, ésta debe ser ofrecida antes de que se realice la compra, aunque los medios de comunicación de la misma pueden ser distintos: en el soporte de la venta a distancia (ej. página web) u otros medios que no supongan un coste suplementario para el consumidor final (ej. teléfono), todo ello con independencia del deber de comunicar todas las menciones obligatorias en el momento de entrega.

En la venta de alimentos mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas, el Reglamento no establece la obligación de ofrecer la información sobre los alérgenos antes de que se realice la compra, pero sí en el momento de entrega.

ALIMENTOS “SIN...”, ALIMENTOS “LIBRES DE....”

En la actualidad en el mercado se pueden encontrar una gran variedad de productos “sin gluten” o con “bajo contenido en gluten”. Éstos son “*productos alimenticios elaborados, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales particulares de las personas con intolerancia al gluten*”. El reglamento sobre información alimentaria al consumidor obliga al fabricante a indicar en la etiqueta de los alimentos envasados, si contienen como ingredientes cereales con gluten y ofrece la posibilidad de incorporar de forma voluntaria la presencia reducida o ausencia de gluten en los alimentos. Pero el Reglamento (UE) nº 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, regula el empleo de estas indicaciones:

- “Sin gluten:” cuando el alimento o producto dietético contenga menos de 20 mg de gluten/Kg de producto.
- “Muy bajo en gluten:” si el producto contiene menos de 100 mg de gluten/Kg de producto.

Estas indicaciones deberán aparecer muy cerca del nombre bajo el cual se vende el producto.

Según la Asociación de celíacos de Cataluña todas estas medidas han tenido repercusiones directas muy favorables para la población sensible al gluten, como el acceso a un 70% de alimentos ordinarios al poder ser etiquetados “sin gluten”, el considerable ahorro de tiempo para hacer la compra (anteriormente se estimaba que los celíacos tardaban dos horas más en hacer la compra que el resto de los ciudadanos) y la disminución del gasto destinado a la alimentación en un 30%, al poder adquirir alimentos ordinarios cuando consten las indicaciones en el etiquetado.

En referencia otros etiquetados en los que aparecen los términos “sin” o “libre de....” refiriéndose a la ausencia de determinadas sustancias con carácter alérgico ej. leche, huevo, cereales, etc., indicar que en la actualidad no se han establecido ni a nivel nacional ni europeo disposiciones que regulen el empleo de estos términos.

INFORMACIÓN DE ALERGENOS EN LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS

El Reglamento sobre información al consumidor según el artículo 3.1, también es de aplicación a los alimentos que se entreguen sin envasar para la venta al consumidor final y entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades, es decir a los platos preparados ofrecidos por bares, restaurantes y similares, establecimientos de comida “para llevar”, establecimientos que venden comida a granel por ejemplo en supermercados, puestos de comida, comedores colectivos: colegios, empresas, etc., incluyéndose también los alimentos que se envasan en el momento de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata por los titulares del comercio al por menor. Este nuevo requisito es particularmente importante si se considera que la mayoría de los incidentes de alergias alimentarias están vinculados a productos alimenticios sin envasar y a la comida ingerida fuera de casa.

La normativa sobre información al consumidor explicita que los estados miembros tienen derecho, dependiendo de las condiciones y las circunstancias prácticas locales, a establecer normas respecto a la información sobre alimentos no envasados y que la única mención obligatoria para estos productos será la relativa a alérgenos alimentarios, dejando a las legislaciones nacionales decidir sobre los requisitos de información alimentaria y elegir la forma de expresión y presentación.

El 4 de marzo de 2015 se publicó en el Boletín Oficial del Estado el RD 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, explicitando en su Capítulo III como ha de ser la disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria, que en todo caso estará disponible y será fácilmente accesible

Para los alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en lugares de venta a petición del comprador, la opción que contempla el citado Real Decreto, en relación al medio que el operador de la empresa alimentaria puede utilizar para facilitar la información obligatoria sobre las sustancias que causan intolerancias y alergias, es la forma escrita, bien en etiquetas adheridas a los alimentos o bien rotulada en carteles colocados sobre los alimentos o próximos a ellos en los lugares donde se presenten para su venta.

Para la declaración de la información sobre alérgenos en los productos alimenticios entregados a colectividades (establecimientos de restauración, comedores escolares, empresas de suministro de comidas, etc.), el RD 126/2015 establece la posibilidad del medio escrito, siempre que la información esté accesible al consumidor antes de que finalice el acto de compra, como pudieran ser el menú o carta, una pizarra o un cartel próximo a los alimentos, contemplándose además la posibilidad de que el personal del establecimiento pueda facilitar la información de forma oral o mediante la colocación de carteles que indiquen donde puede obtenerse esa información.

En el supuesto que se decidiera transmitir la información de forma oral, es responsabilidad de la empresa que todos los empleados conozcan los procesos y los

ingredientes usados en la elaboración de los alimentos para que en su caso, puedan responder a los consumidores si se les requiere información al respecto, debiendo estar toda la información actualizada, registrada de forma escrita o electrónica y disponible, tanto para el personal, las autoridades de control y los consumidores que lo soliciten.

Igual que para los productos envasados, la información sobre alérgenos en los alimentos no envasados es obligatoria en la venta a distancia (ej. compra de comida preparada mediante pedido telefónico), teniendo que proporcionarse antes de que se realice la compra (teléfono o página web) y siempre en el momento de la entrega del alimento.

La información sobre alérgenos también es preceptiva para aquellos alimentos no envasados ofertados en máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas (ej. máquinas de cafés o zumos).

INFORMACION ALIMENTARIA VOLUNTARIA: LA INFORMACIÓN PREVENTIVA

Entre la información voluntaria que puede facilitarse al consumidor se encuentra *“la información sobre la posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias”* (Art 36.3.a) Rgto 1169/2011).

Es necesario aclarar que la declaración de los alérgenos citados en el Anexo II del Reglamento, se refieren exclusivamente a los ingredientes o sustancias que han sido añadidas intencionadamente durante el proceso de producción de un alimento y no a la posible presencia adventicia u ocasional de estas sustancias por contaminación cruzada y que pueden añadirse al producto durante el procesado, almacenamiento o transporte.

Esas trazas no pueden considerarse ingredientes del alimento y, por tanto, no están sujetas a las prescripciones establecidas para éstos: mención obligatoria en la lista de ingredientes.

Lo cierto es que la presencia en los alimentos de trazas de alérgenos supone un riesgo para la salud de los consumidores afectos de alergias o intolerancias. En este sentido, las autoridades sanitarias dan a las trazas una consideración semejante a la que merecen los alimentos o ingredientes alergénicos, en lo referente a su potencial carácter patógeno.

Aunque las industrias alimentarias han realizado un gran esfuerzo en la gestión de alérgenos, en ocasiones éstas no pueden eliminar su presencia accidental en los productos alimentarios y por ello muchos fabricantes deciden utilizar etiquetas preventivas del tipo “puede contener”, “no adecuado para personas con alergia a...” o “preparado en una empresa que utiliza...”, para indicar la presencia de un determinado alérgeno que se encuentra de forma no intencionada en el producto.

También se observa en algunas empresas de restauración carteles del tipo:

“Debido a los procesos de elaboración en nuestros establecimientos, no podemos excluir la presencia de cualquiera de los alérgenos aquí declarados en cualquiera de nuestros productos”.

“La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos a los aquí detallados. Asimismo, debido a la naturaleza o modo de elaboración, no es posible excluir la presencia de alérgenos de los productos distintos a los aquí listados”.

Aunque el tantas veces referenciado Reglamento 1169/2011 en sus artículo 36 especifica cuáles son los requisitos aplicables para la información voluntaria: No inducir a error al consumidor, no ser ambigua ni confusa y basarse en datos científicos pertinentes, hasta la fecha la Comisión no ha armonizado ni la forma de expresión y presentación, ni los términos de aplicación de los requisitos mencionados, ni para los alimentos envasados ni para los ofrecidos por el sector de restauración.

No obstante expresiones como *“...no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos de los aquí detallados...”*, sin especificar cuáles son éstos, puede resultar ambiguo y confuso para el consumidor o *“...la empresa no se hace responsable de la información alimentaria”*, contraviene las responsabilidades de los operadores de la empresa alimentarla establecidas en el artículo 8 del Reglamento 1169/2011.

La diseminación excesiva e injustificada de etiquetados o carteles preventivos, debe utilizarse como último recurso y tras una verdadera evaluación de los riesgos, que determine si hay posibilidad de contaminación cruzada por alérgenos que no puede ser evitada aplicando medidas preventivas, ya que como se ha expuesto, puede inducir a error o confundir al consumidor al generarse dudas sobre la conveniencia de consumirlos o no, además de limitar las opciones de consumo de muchos alimentos a los individuos sensibles, no resultando admisible que los establecimientos informen de forma genérica que todos los alimentos que suministran pueden contener alérgenos.

Señalar por último que las empresas deben tener un adecuado sistema de gestión de alérgenos mediante el diseño e implantación de programas de autocontrol, sin olvidar que están obligados a cumplir con las disposiciones del Reglamento 178/2002, ofreciendo a los consumidores alimentos seguros en aplicación del principio de seguridad alimentaria y advertir en el etiquetado de la posible presencia de sustancias “traza”, siempre que su proceso productivo no pueda garantizar la ausencia total.

Para finalizar hago referencia a un reciente “Estudio sobre la percepción que tiene el consumidor sobre el etiquetado de los alimentos” realizado por Consumolab-AINIA en el Día Mundial del consumidor el pasado mes de marzo.

El 90% de los consumidores leen las etiquetas en el momento de compra y un 65% las lee siempre dependiendo de la tipología del producto (primera vez de compra, novedoso, etc.), así como del condicionamiento de su alimentación (enfermedad, alergia, dieta, etc.), en cuyo caso la etiqueta es leída por el 100%.

En lo que más ponen atención es en la fecha de caducidad o consumo preferente, ingredientes e información nutricional y en lo que menos, en el país de origen, fabricante o alérgenos en los que sólo se fijan el 14% condicionados por algún factor.

La percepción de los cambios en el etiquetado de los alimentos en febrero de 2015, es que el 39% de los consumidores españoles de cualquier edad afirma que han notado cambios en el etiquetado, siendo entre el 31- 34% los que señalan observar más claridad en la información nutricional y en la indicación de ingredientes alérgenos.

Los consumidores opinan que los productos con la información más clara son los lácteos, panadería, bollería y repostería, zumos y mermeladas, en cambio las bebidas refrescantes, productos dietéticos, carne y pescado fresco llevan etiquetados que son más difíciles de entender.

En cuanto a los elementos más relevantes el 82% saben lo que son los alérgenos, un 70% opina que no están bien identificados en las etiquetas y el 86% que es el elemento que menos se lee.

Los consumidores dicen que los ingredientes son los elementos más leídos, aunque el 38% reconoce que no los entiende adecuadamente.

En cuanto al origen de los productos alimenticios, un 75% opina que no se indica bien en la etiquetas, especialmente en la carne y el pescado donde debería estar más claramente identificado.

En referencia a la información nutricional, las calorías grasas saturadas e hidratos de carbono o glúcidos son los más identificados por el 11-13% de los encuestados, mientras que la sal es relegada al 8%.

El 94% reconocen el logo “sin gluten” y un 87% lo hace con el de “alimentos alérgenos”. Un 24% no saben reconocer los logos “Punto verde” y “Producto ecológico”.

Por último y en relación a la información que se ofrece en los etiquetados, un 62% de los consumidores considera que es satisfactoria, mientras que un 38% no quedan satisfechos.

Las cualidades/beneficios del producto (reclamos del tipo “rico en...” o “alto contenido en...”) y los aspectos sensoriales son los principales aspectos a mejorar en el etiquetado.

Según los resultados del informe resulta evidente que:

- Etiquetar es algo de importancia ya que la información condiciona la compra y las expectativas del consumidor sobre la compra.
- Los consumidores deberían ser los protagonistas y convendría ser consultados por las empresas alimentarias sobre si entienden o no la información de las etiquetas de sus productos.
- Las etiquetas claras y precisas son elementos esenciales para la elección apropiada de los alimentos, aspecto fundamental en la prevención de alergias e intolerancias alimentarias.

He dicho