



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/322

02/08/2016

1751

AUTOR/A: LAMUÀ ESTAÑOL, Marc (GS)

RESPUESTA:

Las medidas de seguridad alimentaria están establecidas de forma armonizada a nivel de la Unión Europea mediante el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Este Reglamento establece que las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias se indicarán en la lista de ingredientes con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto, según figura en el anexo II, y destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes. En caso de que no exista lista de ingredientes, se indicarán después de la palabra contiene.

A nivel nacional, como consecuencia del desarrollo del artículo 44 del Reglamento antes citado y con el objeto de ampliar las exigencias de información sobre la presencia de gluten también a los alimentos no envasados, se publicó el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. Con dicho Real Decreto se amplía a los alimentos que se comercializan sin envasar (venta minorista, restauración) la obligación de informar sobre la presencia de ingredientes que contienen gluten, con el objetivo fundamental de mejorar la información que se facilita a los consumidores celíacos, como base para garantizar un alto nivel de protección de su salud.

Así, por ejemplo, la información sobre alérgenos se puede facilitar oralmente siempre que exista un registro escrito o electrónico donde se venden los alimentos a disposición del consumidor y autoridades de control. En el caso de la venta a distancia, la información sobre alérgenos siempre debe facilitarse antes de realizar la compra y acompañará al alimento de forma escrita en el momento de su entrega en el domicilio.

Asimismo, el Gobierno, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), ha elaborado una Guía de aplicación del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, con el objetivo de facilitar su comprensión a los operadores, consumidores y autoridades de control.

<http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MCRST19ZI188958&id=188958>



AECOSAN ha llevado a cabo también una campaña institucional llamada “el etiquetadocuentamuchó”, en la que se explica al consumidor la información alimentaria de una forma sencilla y clara, entre otra la relativa a las sustancias que causan alergias e intolerancias.

<http://eletiquetadocuentamuchó.aecosan.msssi.gob.es/>

Por otro lado, el Gobierno, a través de la AECOSAN, participó en la elaboración del Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009, sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, que ha sido la norma vigente hasta el 20 de julio de 2016. También participó en la elaboración del Reglamento (UE) 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y que ha sido de aplicación el pasado 20 de julio del año en curso.

El citado Reglamento mantiene las declaraciones “sin gluten” y “muy bajo en gluten” y las condiciones de uso. También recoge la posibilidad de indicar que, un alimento que contiene ingredientes exentos de gluten de forma natural, se indique la ausencia de conformidad con las disposiciones establecidas en el Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre prácticas informativas leales, artículo 7 del mismo. En este Reglamento también se prohíbe la utilización de ingredientes que contengan gluten en la fabricación de preparados para lactantes y de continuación y, por lo tanto, se prohíben las expresiones “sin gluten” o “muy bajo en gluten”. En el citado Reglamento indica que las expresiones “sin gluten” o “muy bajo en gluten”, podrán ir acompañada de las declaraciones “adecuado para las personas con intolerancia al gluten” o “adecuado para celíacos”.

Actualmente, la Comisión y los Estados miembros están trabajando en la elaboración de unas directrices relativas a la información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias y se están comenzando los trabajos en relación a la información de la presencia no intencionada en los alimentos de estas sustancias.

Otra herramienta con la que cuentan los consumidores afectados de alergias o intolerancias (entre ellos los celíacos) es la gran cantidad de información, disponible en la web de AECOSAN.

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

En definitiva, la enorme trascendencia que tiene la enfermedad celíaca en nuestra sociedad tiene cada vez más un reflejo en su regulación a través del etiquetado de los alimentos, así como en la apuesta por parte de la industria alimentaria y de restauración en disponer de un abanico cada vez mayor de productos que facilitan al colectivo celíaco la elección segura de los alimentos.

Madrid, 5 de diciembre de 2016

