

Nueva normativa que afecta a restaurantes y bares españoles

Desde que el pasado 14 de diciembre entrara en vigor el Reglamento Europeo 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor, todos los estados de la Unión Europea firmantes del convenio, incluido España, están obligados a cumplir con las normas establecidas con objeto de mejorar la seguridad y salud de los consumidores. A grandes rasgos, podemos decir que el Reglamento 1169/2014 establece los principios generales, los requisitos y las responsabilidades que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos para evitar problemas de salud derivados de **alergias**.

No obstante, a pesar de que los Reglamentos europeos son de aplicación directa, y no es preciso transponerlos a la normativa interna como ocurre con las directivas, en España no se ha empezado a cumplir con la obligación de información a los consumidores hasta la publicación y entrada en vigor del [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.

En cuanto a su aplicación, podemos destacar a los operadores de empresas alimentarias en todas las fases de la cadena alimentaria así como a todos los alimentos destinados al consumidor final.

Concretamente, en materia de **alérgenos**, podemos destacar que el artículo 21 del Reglamento así como su Anexo II señalan las catorce sustancias que provocan **alergias o intolerancias**, entre las cuales destacan la soja, el gluten o los lácteos. En este sentido, lo que se pretende con este Reglamento y con el Real Decreto es facilitar a los consumidores de alimentos una relación pormenorizada de las sustancias que contienen a fin de evitar problemas de salud causados por alergias e intolerancias.

Sin perjuicio de que los productos envasados y etiquetados contengan una lista general de ingredientes, hasta ahora, el consumidor final de un producto en un restaurante o lugar de precocinados desconocía de forma pormenorizada las sustancias exactas que contenía el plato concreto y en ocasiones esto ha causado graves **intolerancias alimentarias** a comensales que no podían ni imaginar que su comida contenía trazas de nueces, soja o huevo. Lo que se pretende a partir de ahora es tener total transparencia con respecto a los denominados alérgenos.

Las cartas de los restaurantes deberán indicar los alérgenos que cada plato contiene

En España, todos los restaurantes o bares que sirvan comida deben poner a disposición del cliente una carta en la que se especifiquen los alérgenos que puede contener cada plato. Esta

Lexland Abogados | Asesoramiento legal y fiscal

Nuestros abogados son especialistas que abarcan prácticamente todas las áreas del Derecho tanto para empresas como para particulares. Bufete de abogados en Marbella?.

<http://www.lexland.es>

información debe ser proporcionada al cliente de forma obligatoria y por escrito. Para ello, no basta con elaborar una carta en la que se reproduzcan los ingredientes de un plato sino que las empresas deben formar al personal que manipula alimentos, de tal forma que puedan reconocer los alérgenos y su tratamiento. Actualmente, estos cursos de formación a través de empresas especializadas están siendo bonificados a cargo de las cuotas de la seguridad social de la empresa, por lo que se ofrece una formación gratuita a los trabajadores, disminuyendo el coste de implantación de la nueva normativa.

Si tiene alguna duda sobre esta normativa, no dude en consultarnos. En Lexland estaremos encantados de atenderle.