

# INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS EN ALIMENTS NO ENVASATS

Guia per a establiments de comerç minorista d'alimentació i del sector de la restauració sobre el nou Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor.



Govern d'Andorra

# Índex

1. Introducció .....	3
2. A qui es dirigeix aquesta guia? .....	4
3. Quins productes poden provocar al·lèrgies o intoleràncies? Els 14 al·lèrgens .....	5
4. Com s'ha d'oferir la informació? .....	8
5. Punts clau en la informació sobre al·lèrgens.....	10

## Annex.

Exemples de com facilitar la informació sobre al·lèrgens segons el tipus d'establiment:

▪ a. Establiments de venda al detall .....	11
▪ b. Establiments de restauració .....	15
▪ c. Establiments que venen aliments utilitzant la tècnica de comunicació a distància .....	19

## 1. Introducció

---

El Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor, del 18 de gener del 2017, ha introduït canvis importants en la informació que han de proporcionar els operadors alimentaris als seus clients. Una de les novetats més importants d'aquesta norma és la necessitat d'identificar les 14 substàncies o productes que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies (denominats al·lèrgens), esmentades a l'annex II d'aquest Reglament, i informar les persones consumidores quan aquestes substàncies o productes es fan servir en el procés de fabricació o preparació d'un aliment.

Aquesta informació, a més de trobar-la en l'etiquetatge dels aliments envasats, també s'ha oferir a les persones consumidores en el cas dels aliments que s'ofereixen sense envasar.

### **IMPORTANT.**

#### **Definició d'aliment sense envasar**

Els aliments sense envasar són els que es presenten al consumidor final sense un envàs o embalatge per a la venda immediata o el consum immediat. S'inclouen en aquesta definició els que es venen a granel i els que s'envasen al moment de la compra a petició dels consumidors. També s'hi inclouen els aliments que se serveixen en bars, cafeteries i restaurants.



## 2. A qui es dirigeix aquesta guia?

---

- Als establiments on se serveixen menjars, com ara bars, restaurants, cafeteries o semblants.



- Als establiments on es venen aliments sense envasar, com ara plats preparats, preparats carnis, gelats, pastissos, pans, productes de paneteria, rebosteria i altres aliments que es venen a granel.



- Als establiments que venen o subministren aliments sense envasar a altres establiments (obradors de pastisseria, forns de pa, serveis de càtering...).

- Als establiments que venen aliments utilitzant la tècnica de comunicació a distància (telefònicament, per Internet...).



### 3. Quins productes poden provocar al·lèrgies o intoleràncies?

---

El Reglament fa menció de 14 substàncies o productes (al·lèrgens) que han de declarar-se quan s'utilitzen com a ingredients en un aliment. Malgrat que pugui haver-hi altres substàncies o productes que puguin produir al·lèrgies o intoleràncies, no hi ha l'obligació d'informar-ne les persones consumidores.

La llista següent inclou aquests al·lèrgens i alguns exemples d'aliments on els podem trobar.

---

#### **Cereals que contenen gluten**



- Inclouen el blat, l'espelta, el kamut, l'ordi, la civada i el sègol.
- Es pot trobar en aliments elaborats amb farina i amb midons, com ara pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, productes carnis, embotits...

---

#### **Llet (lactosa)**



- A més de la llet, també s'hi inclouen els seus derivats, com ara la mantega, els formatges, la nata, la llet en pols, els iogurts...
- Es pot trobar en una àmplia varietat d'altres aliments: postres, embotits, salses...

---

#### **Ous**



- A més de l'ou, també s'hi inclouen els seus derivats, com ara l'albúmina, la clara d'ou, la lecitina d'ou...
- Es pot trobar als productes de pastisseria, la maionesa, la pasta, plats preparats, productes carnis, salses...

---

#### **Peix**



- A més del peix, també s'hi inclouen els productes derivats elaborats amb surimi, el caviar...
  - Es pot trobar en salses de peix, pizzas, brous, pastilles per al brou...
-

---

## Crustacis



- Inclouen, entre d'altres, les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, el llamàntol...

- Es poden trobar en cremes, salses, brous, plats preparats...

---

## Mol·luscs



- Inclouen, entre d'altres, els musclos, les cloïsses, les ostres, les escopinyes...

- Es poden trobar en cremes, salses, plats preparats o com a ingredient de preparacions culinàries amb peix.

---

## Soja



- A més de la salsa de soja, podem trobar-ne en alguns productes, com ara en algunes postres, en gelats, productes carnis, salses, productes per a vegetarians, en el tofu, el miso...

---

## Fruits de clofolla



- Inclouen les ametlles, les avellanes, les nous, els anacards, les pacanes, les nous del Brasil, els festucs...

- Es poden trobar en alguns pans, en galetes, xocolates, massapans, pralinés, salses, en algunes salses asiàtiques com ara el curri...

---

## Cacauets



- A més del peix, també s'hi inclouen els productes derivats, com ara la mantega, la farina i l'oli de cacauet.

- Es poden trobar en salses i condiments, galetes, xocolata, postres...

---

## Mostassa



- Inclou tota la planta i les llavors.

- Es pot trobar en alguns pans, condiments preparats, salses, productes carnis, productes marinats...

---

---

**Sulfit /  
diòxid de  
sofre**



- Es fan servir com a conservants en el vi, la cervesa, els crustacis, les fruites dessecades, els preparats carnis (botifarres, hamburgueses...), els vegetals...

---

**Grans de  
sèsam**



- Inclouen els grans, els brots, les pastes i l'oli de sèsam.  
- Es pot trobar en pans, amanides, salses, a l'humus...

---

**Api**



- Inclou la planta, les llavors i les arrels.  
- Es pot trobar en les amanides, els condiments preparats, les salses, les sopes, en alguns productes carnis...

---

**Tramussos**



- Inclouen les llavors i la farina de tramussos.  
- Es poden trobar en alguns pans, pastissos, pastes, farines...

---

## 4. Com s'ha d'oferir la informació?

Per poder oferir als consumidors una informació correcta, tot el personal, abans de començar a treballar, ha de rebre una formació sobre com informar els consumidors sobre la presència d'al·lèrgens.

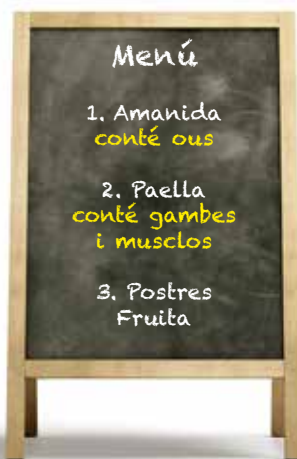
És responsabilitat de les empreses saber quins ingredients al·lèrgens són presents en els aliments que posen a l'abast dels consumidors. S'han d'assegurar que tot el personal tingui accés a la informació sobre al·lèrgens i que estigui actualitzada.

Hi ha diverses maneres de facilitar la informació als consumidors. Les empreses alimentàries han d'escollir el mètode més adequat per al seu negoci i per als aliments que serveixen.

La informació sobre els al·lèrgens ha de ser clara i llegible i ha d'estar disponible de forma escrita en suports com:

- Un menú o una carta.
- Un rètol, un plafó o un cartell pròxim a l'aliment.

Si no figura la informació sobre els al·lèrgens prop d'un aliment, s'ha d'assenyalar en un cartell, pantalla o similar, on i com els consumidors poden obtenir-la.



Aquesta informació també es pot subministrar oralment, sempre que:

- Es pugui subministrar fàcilment abans de finalitzar l'acte de compra, i
- La informació estigui recollida de manera escrita o en format electrònic a l'establiment i sigui de fàcil accés per al personal.







## **IMPORTANT.**

### **El desconeixement no és una excusa**

El canvi en la legislació implica que no es pot dir que es desconeixen els al·lèrgens incorporats com a ingredients en els aliments que se subministren.

No obstant, de vegades no serà possible evitar les contaminacions encreuades i les empreses poden advertir de manera voluntària d'aquest risc. És el que es coneix com a etiquetatge d'avertiment i habitualment s'efectua mitjançant mencions del tipus "Pot contenir [al·lèrgen]", "Pot contenir traces de [al·lèrgen]" o "L'equipament i la gestió actual de la nostra cuina no permeten garantir que no es puguin trobar traces d'altres al·lèrgens no descrits", etc.

El Reglament no prohibeix l'ús d'aquestes expressions, però és decisió voluntària de les empreses la manera de fer-ho.

### Altres modalitats de venda:

En la venda a distància, com per exemple l'efectuada mitjançant una comanda telefònica a un establiment de menjar per emportar, la informació sobre al·lèrgens s'ha de proporcionar:

- Abans de fer la compra, per exemple per telèfon, en el tríptic informatiu o en la pàgina web.
- De manera escrita en el moment de l'entrega de l'aliment.



## 5. Punts clau en la informació sobre al·lèrgens:

---

- I. Si algú pregunta si un aliment conté un ingredient concret, comproveu-ho sempre abans, no feu suposicions.
- II. Si veneu un aliment que conté un al·lèrgen o més, incloeu-los en una etiqueta, cartell o menú i assegureu-vos que la informació s'actualitza i és exacta.
- III. Mantingueu al dia la informació d'ingredients dels aliments preparats que utilitzeu (per exemple, salses o farcits). Els ingredients figuren en l'etiqueta o en la fitxa del producte.
- IV. En preparar aliments, mantingueu un registre dels 14 al·lèrgens, incloent-hi els que són presents en salses preparades per a amanides, cobertures, altres salses, guarnicions i els olis de cuina.
- V. Si canvieu els ingredients d'un aliment, us heu d'assegurar d'actualitzar la informació sobre ingredients i d'avisar tot el personal sobre el canvi.
- VI. Si algú us demana de preparar un aliment que no contingui un ingredient concret, no digueu que sí tret que pugueu estar absolutament segur que aquest ingredient no serà present en l'aliment, ni tan sols per contaminació creuada.
- VII. Si un consumidor us demana de preparar un aliment destinat a una persona amb al·lèrgia, us heu d'assegurar que totes les superfícies i tots els estris de treball s'han rentat i desinfectat correctament. Renteu-vos les mans meticulosament abans de preparar l'aliment en qüestió. Controleu els riscos.



## ANNEX

# COM FACILITAR LA INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS SEGONS EL TIPUS D'ESTABLIMENT

### a. Establiments de venda al detall

(patisseries, fleques, gelateries, carnisseries, xarcuteries, establiments de venda d'aliments a granel)

La informació sobre els al·lèrgens ha de ser clara i llegible i ha d'estar disponible de forma escrita en suports com ara rètols, plafons o cartells pròxims a l'aliment.

Exemples:

**Pa rústic (conté blat, sègol, soja i fruits secs)**

**Gambes congelades a doll (contenen sulfits)**

**Hamburguesa de vedella  
(conté sulfits i mostassa)**

Si no figura la informació sobre els al·lèrgens prop d'un aliment, s'ha d'assenyalar en un cartell, pantalla o similar, en un lloc visible, on i com els consumidors poden obtenir-la.

Aquesta informació també es pot subministrar oralment sempre que:

- Es pugui proporcionar fàcilment abans de finalitzar l'acte de compra, i
- La informació estigui recollida de manera escrita o en format electrònic en l'establiment i sigui de fàcil accés per al personal. Vegeu exemples de fitxes num.1 i 2.

**Croissant  
gluten, llet, ous**



# Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Sol·liciteu informació al nostre personal



Govern d'Andorra

[Descarrega't la fitxa aquí](#)















**AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES:**

RECEPTA / FITXA DE PRODUCTE

Plat/aliment:

Data:

Responsable:

<p><b>Api</b> Apio Céleri Celery</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Cereals amb gluten</b> Cereales con gluten Céréales avec gluten Cereals with gluten</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Crustacis</b> Crustáceos Crustacés Crustaceans</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Ous</b> Huevos Oeufs Eggs</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Peix</b> Pescado Poisson Fish</p> <p><input type="checkbox"/></p> 
<p><b>Tramussos</b> Altramucos Lupins Lupines</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Llet</b> Leche Lait Milk</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Mol·luscs</b> Moluscos Mollusques Molluscs</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Mostassa</b> Mostaza Moutarde Mustard</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Fruits de clofolla</b> Frutos de cáscara Noix Nuts</p> <p><input type="checkbox"/></p> 
<p><b>Cacauets</b> Cacahuets Arachides Peanuts</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Sèsam</b> Sésamo Sésame Sesame</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Soja</b> Soja Soja Soybean</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Sulfits</b> Sulfitos Sulfites Sulfites</p> <p><input type="checkbox"/></p> 	<p><b>Marqueu els al·lèrgens presents en l'aliment</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/></p>

Observacions:

Data de revisió:

[Descarrega't la fitxa aquí](#)

<b>Forn de pa de l'Àvia</b>		C/ de les Corts, núm. 5, AD500 Andorra la Vella RSPA: 20.1000/AD. Tel.: (+376) 82 82 56	
Tipus de producte: pa rústic 300 g			
Ingredients: farina de BLAT, aigua, llevat, sal, farina de SOJA, emulgents: lecitina de SOJA i E-471. Pot contenir traces de FRUITS SECS i SULFITS.			
Al·lèrgens:			
Llet i derivats	<input type="checkbox"/>	Ous	<input type="checkbox"/>
Cereals amb gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfits	<input type="checkbox"/>	Crustacis	<input type="checkbox"/>
		Cacauets	<input type="checkbox"/>
		Fruits de clofolla	<input type="checkbox"/>
		Api	<input type="checkbox"/>
		Tramussos	<input type="checkbox"/>
		Sèsam	<input type="checkbox"/>
		Peix	<input type="checkbox"/>
		Mostassa	<input type="checkbox"/>
		Mol·luscs	<input type="checkbox"/>
X	Conté	T	Traces
Distribució i emmagatzematge:			
Consumir abans de: no escau			
Conservació: temperatura ambient			
Observacions: no escau			
Instruccions d'ús:			
Data de revisió: 24 de maig del 2017			

Aquest tipus de fitxa és més apropiat per a establiments que venen o subministren aliments sense envasar a altres establiments (obradors de pastisseria, forns de pa, serveis de càtering).

## b. Establiments de restauració

(restaurants, bars, cafeteries o establiments semblants).

En cas de servir plats preparats que continguin algun dels 14 al·lèrgens que inclou el Reglament, l'establiment ha d'informar el consumidor de la seva presència.

La informació sobre els al·lèrgens ha de ser clara i llegible i ha d'estar disponible de forma escrita en suports com:

- Un menú o una carta.
- Un rètol, un plafó o un cartell pròxim a l'aliment (adequat en bufets).

Exemple de menú o carta núm. 1

**Menú**

**Primer Plat:**

Amanida verda  
(conté ou i api)

Sopa de peix  
(conté ametlles)

Carbassons arrebossats  
(conté ou i gluten)

Cigrons o llenties

**Segon plat:**

Fideuada  
(conté gluten i crustacis)

Pollastre amb verdures  
(conté fruits secs)

Entrecot de carn d'Andorra

Llobarro amb salsa de verda  
(conté ou i gluten)

**Postres:**

Flam casolà  
(conté ou i llet)

Fruita

## Menú

### Primer plat

Amanida verda



Sopa de peix



Carbassons arrebossats



Cigrons o lleties

### Segon plat

Fideuada



Pollastre amb verdures



Entrecot de carn d'Andorra

Llobarro amb salsa verda



### Postres

Flam casolà



Fruita

#### Api

Apio  
Céleri  
Celery



#### Cereals amb gluten

Cereales con gluten  
Céréales avec gluten  
Cereals with gluten



#### Crustacis

Crustáceos  
Crustacés  
Crustaceans



#### Ous

Huevos  
Oeufs  
Eggs



#### Peix

Pescado  
Poisson  
Fish



#### Tramussos

Altramuces  
Lupins  
Lupines



#### Llet

Leche  
Lait  
Milk



#### Mol·luscs

Moluscos  
Mollusques  
Molluscs



#### Mostassa

Mostaza  
Moutarde  
Mustard



#### Fruits de clofolla

Frutos de cáscara  
Noix  
Nuts



#### Cacauets

Cacahuets  
Arachides  
Peanuts



#### Sèsam

Sésamo  
Sésame  
Sesame



#### Soja

Soja  
Soja  
Soybean



#### Sulfits

Sulfitos  
Sulfites  
Sulfites





Si no figura la informació sobre els al·lèrgens prop d'un aliment, carta o menú, s'ha d'assenyalar en un cartell, pantalla o similar, o en el mateix menú o carta, on i com els consumidors poden obtenir-la. Vegeu exemple de cartell.

Aquesta informació també es pot subministrar oralment sempre que:

- Es pugui subministrar fàcilment abans de finalitzar l'acte de compra, i
- La informació estigui recollida de manera escrita o en format electrònic en l'establiment i sigui de fàcil accés per al personal. Vegeu exemples de fitxes núm. 1, 2 i 3.



c. Establiments que venen aliments utilitzant la tècnica de comunicació a distància

(telefònicament, per Internet...)

En el cas d'oferir aliments a distància que continguin algun dels 14 al·lèrgens que inclou el Reglament, l'establiment ha d'informar els consumidors de la seva presència.

La informació sobre els al·lèrgens ha de ser clara i llegible i ha d'estar disponible de forma escrita en suports com:

- La mateixa pàgina web.
- Els fullets o catàlegs que es reparteixen a les bústies.

Si la informació sobre els al·lèrgens no hi figura, cal incloure una llegenda informativa en la pàgina web o en els fullets de com i on els consumidors poden obtenir-la.

### **IMPORTANT.**

En totes les modalitats de venda a distància, a més d'informar sobre els al·lèrgens a la web o als fullets, s'ha de proporcionar sempre aquesta informació de manera escrita (en el tiquet de compra, en el díptic...) en el moment de l'entrega de l'aliment.



#### **1. Capritxosa:**

pernil dolç, tomàquet, xampinyons, tonyina i formatge:



.....12€

#### **2. Quatre estacions:**

xampinyons, tonyina, pernil dolç, tomàquet, botifarra i formatge:



.....13€

#### **3. Quatre formatges:**

tomàquet, roquefort, emmental i parmesà:



.....12,50€

#### **4. Fruits del mar:**

tomàquet, formatge i varietat de màriscs:



.....15€

#### **5. Vegetariana:**

xampinyons, formatge, api, pebrot vermell, ceba, mostassa, tomàquet i nous:



.....14€