

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conformidad con Marco Legal de Alérgenos

Algunos envasadores alimentarios están pidiendo al sector la conformidad respecto a legislación de alérgenos.

En los últimos meses, algunos envasadores están solicitando a proveedores de envases su conformidad con la legislación sobre alérgenos alimentarios.

Los alérgenos de tipo alimentario son productos que normalmente proceden de proteínas de origen vegetal o animal (antígeno) que estimula la reacción alérgica en piel, sistema respiratorio o digestivo. Estas reacciones alérgicas también pueden ser causadas por otras sustancias no alimentarias.



EL ENVASE NO ES UN ALIMENTO PERO DEBE INFORMAR

En el caso de los alimentos, según la legislación europea en vigor, el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las referencias a aditivos, alérgenos alimentarios, ingredientes con efectos alérgenos, no se refieren al envase, pues en el caso que nos ocupa, el envase no forma parte del alimento.

No obstante, la legislación considera que un «alimento envasado» está constituido por un alimento y el envase, e indica que la información alimentaria no inducirá a error y será precisa, clara y fácil de comprender para el consumidor, incluyendo ... a su envase, al material usado para este, ...

Se entiende que el envasador debe conocer las características del envase a través de su ficha técnica o albarán, exigir la conformidad, y también poder tomar una decisión respecto al etiquetado o marcado del envase. No obstante, los productos sin transformar, entre los que figuran los frescos (frutas, verduras, pescados, etc.) son alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria.

La presencia de sustancias alérgicas alimentarias propias en ciertos materiales en un envase y su posible migración al producto parece presentar a priori un riesgo muy bajo. Sin embargo es importante evitar la contaminación cruzada, evitando la comida y la bebida en zonas de fabricación y almacenamiento, mediante buenas prácticas del personal.

POSIBLES FUENTES DE OTRAS ALERGIAS NO ALIMENTARIAS

También es importante dentro de las buenas prácticas el control de otros alérgenos no alimentarios como: Polvo y ácaros: hongos o mohos, y sus esporas, y productos químicos en resinas, polímeros, adhesivos, etc.

Para más información, adjuntamos "FICHA Seguridad Alimentaria- Alérgenos. Pdf", así como plantilla actualizada de certificado de auto-conformidad alimentaria propuesto por FEDEMCO a sus empresas "Auto Certif conform alim (FEDEMCO). Doc"

Más información: Fernando Trénor, Director