

FICHA:	ALÉRGENOS
ÁREA(S):	SEGURIDAD ALIMENTARIA
CATEGORÍA(S):	Envases, embalajes y componentes en contacto con alimentos
FECHA(S):	LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
2011	Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor¹

OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)**QUÉ ES UN ALÉRGENO.**

Los alérgenos son productos que normalmente proceden de proteínas de origen vegetal o animal (antígeno) que estimula la reacción alérgica en piel, sistema respiratorio o digestivo. Una alergia (donde sí interviene el sistema inmune) no es una intolerancia alimentaria.

El consumidor dentro de la cadena alimentaria debe estar informado para evitar los riesgos.

INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR**Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**

Determinados ingredientes u otras sustancias o productos cuando se utilizan en la producción de alimentos y siguen estando presentes en el producto acabado, pueden provocar **alergias** en algunas personas, y algunas de estas alergias representan un riesgo para la salud de las personas afectadas.

Es importante que se facilite información sobre la presencia de sustancias o productos con efectos alergénicos demostrados científicamente para que los consumidores, especialmente aquellos que sufran una alergia o intolerancia alimentaria, elijan con conocimiento de causa las opciones que sean seguras para ellos.

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**

Artículo 7. Prácticas informativas leales

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**, ...

En el caso del envase de madera, se podría entender que para el consumidor es evidente el material utilizado (y el hecho de que no es una fuente de alérgenos), no obstante sería recomendable incluir referencia al material. 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.

¹ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=ES>

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

Un producto que podría ser "alergénico", según los identificados en Anexo II, podría ser el gluten u otra proteína procedente de la harina utilizada en la elaboración de colas para fabricación de tablero. No obstante, su hipotética migración hacia el producto en una cantidad suficiente y posterior absorción en el organismo en condiciones normales de uso parece inverosímil (al estar encapsulado).²

Del resto de los posibles "alérgenos" hay que evitar la contaminación cruzada de los envases. Este conjunto de peligros está identificado de alguna forma en la Guía de Buenas Prácticas de FEDEMCO (Anexo III), al igual que el hecho de que no se debe permitir a los empleados llevar comida o bebida a las áreas de producción o almacenamiento, pues podría producir una contaminación cruzada.

ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA

Se incluyen los productos sin transformar, entre los que figuran los frescos (frutas, verduras, pescados, etc.)

COMPOSICIÓN DEL ENVASE y SUS MATERIALES. BUENAS PRÁCTICAS

Alérgenos

Más allá de productos alimentarios podrían causar alergias si migran al alimento o el consumidor tiene contacto con el envase, lo siguiente:

- Polvo y ácaros (malas prácticas en almacenamiento, p.ej.). el sistema inmunológico de algunas personas erróneamente produce IgE a sustancias inofensivas como el polen o los ácaros de polvo, dando lugar a la fiebre del heno y el asma, y a algunos alimentos, dando lugar a alergias alimentarias. La inmunoglobulina E (IgE) es un tipo de anticuerpo que puede causar una reacción alérgica y que se encuentra en el sistema inmune.
- hongos o mohos, y sus esporas en el ambiente (malas prácticas en el almacenamiento, humedad del material, etc.). La sensibilización ante estas esporas produce una alergia cuyo origen está en las proteínas que contienen.
- Polen (de origen ambiental por malas prácticas de almacenamiento, las especies de madera no parecen tener pólenes alergénicos, p.ej. La Sociedad Española de Aerobiología refiere una reacción alérgica muy limitada al polen de chopo, y la SEICAP dice lo mismo del pino)
- productos químicos, particularmente aquellos que contiene estructuras cíclicas o derivados de la destilación del petróleo en resinas, polímeros, adhesivos, etc. (fenol, formaldehído, ...)

Este conjunto de peligros está identificado de alguna forma en la Guía de Buenas Prácticas de FEDEMCO (Anexo III), al igual que el hecho de que no se debe permitir a los empleados llevar comida o bebida a las áreas de producción o almacenamiento, pues podría producir una contaminación cruzada.

Es importante transmitir esta inquietud a los fabricantes de tableros y proveedores de componentes, estableciendo algún tipo de pre-requisito o exigiendo la conformidad, así como verificándola.

RECOMENDACIÓN

A pesar de las matizaciones y escasas referencias del marco legal de alérgenos respecto a envases, más allá que como soporte de información al consumidor, es recomendable ofrecer al cliente una auto-declaración de conformidad alimentaria incluyendo la no migración de sustancias alérgicas, nocivas o peligrosas desde el envase. Ver documento propuesto por FEDEMCO.

² FEDEMCO no obstante no conoce referencia analítica alguna al respecto.