

## Els bars i restaurants hauran d'informar els clients d'aquells aliments que continguin al·lèrgens

A partir del proper 13 de desembre tots els establiments de restauració estaran obligats a reforçar la informació alimentària posada a disposició dels seus clients. Concretament, tots aquells establiments l'activitat empresarial dels quals consisteixi a preparar aliments per ser consumits de manera immediata (bars i restaurants, però també hotels i menjadors escolars, entre d'altres) hauran d'informar de la presència d'al·lèrgens als seus productes.

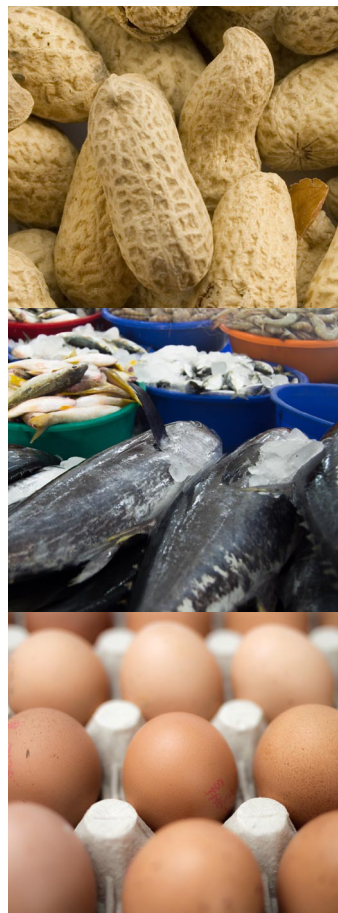
L'objectiu del mandat, que prové d'un reglament comunitari, consisteix a proveir les persones consumidores de tota la informació necessària perquè puguin prendre decisions amb coneixement de causa i fer servir els aliments de forma segura. És per això que la informació fa-

### L'obligació es farà efectiva el 13 de desembre per aplicació d'un reglament comunitari

cilitada haurà de ser precisa, clara i entenedora. Així doncs, de conformitat amb el reglament comunitari, a tot aliment no envasat caldrà indicar la presència d'ingredients o coadjuvants tecnològics que pugui causar al·lèrgies o intoleràncies o que, havent format part del procés d'elaboració, continuï present al producte acabat, tot i que de forma modificada.

### Sessions formatives

Per tal de garantir l'adequat compliment de les noves obligacions en ma-



### PRODUCTES QUE PODEN PRODUIR REACCIONS AL·LÈRGIQUES I INTOLERANTS

1. Cereals que continguin gluten
2. Ous i productes a base d'ou
3. Peix i productes a base de peix
4. Cacaüets i productes a base de cacaüets
5. Soja i productes a base de soja
6. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)
7. Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, etc.
8. Api i productes derivats
9. Mostassa i productes derivats
10. Llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam
11. Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressa com a SO<sub>2</sub>
12. Tramussos i productes a base de tramussos
13. Mol·luscs i productes a base de mol·luscs
14. Crustacis i productes derivats

tèria d'informació alimentària, el Gremi de Restauració de Barcelona posa a disposició dels establiments agremiats una formació específica adreçada als treballadors a través de cursos presencials al propi local. D'aquesta manera, cambrers, caps de sala, cuiners i la resta de treballadors del sector podran informar correctament sobre la presència d'al·lèrgens als àpats que s'ofereixin. La formació consta d'un mòdul de 3 hores que atorga, un cop finalitzat, un diploma acreditatiu i pot ser bonificada a través de la Fundació Tripartita.

### El Govern espanyol prepara una norma de desenvolupament

L'obligació d'informar els clients de la presència d'al·lèrgens prové de l'aplicació directa del Reglament núm. 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, sobre informació facilitada al consumidor, el qual serà d'obligat compliment a tots els Estats membre de la Unió a partir del 13 de

desembre. A hores d'ara el Govern de l'Estat està elaborant una disposició, que es podria aprovar durant la tardor, per desenvolupar i aclarir alguns detalls lligats a la informació alimentària que la restauració ha de posar a disposició del consumidor final.

VOLS VISITAR LA FIRA HOSTELCO ELS PROPERS 20, 21, 22 I 23 D'OCTUBRE? CONTACTA AMB EL GREMI PER ACCEDIR-HI DE FRANCS



NORDIC  
MIST  
Tonic Water

