



FEDERACIÓ D'HOSTALERIA  
DE LES COMARQUES DE GIRONA

## Circular 14/27 – 21 de Novembre de 2014 (només enviada a les associacions)

### **Sobre el Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre informació facilitada al consumidor**

El proper dia 13 de desembre entrarà en vigor el Reglament núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre informació facilitada al consumidor. Aquest reglament suposarà un canvi en la relació entre els clients i l'establiment d'hostaleria, pel que fa a la informació sobre al·lèrgens (substàncies capaces de provocar una reacció al·lèrgica).

Ahir, 20 de novembre, la Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona va assistir a una reunió convocada per l'Agència Catalana de Consum dirigida a les diferents federacions d'hostaleria de Catalunya. L'objectiu de la reunió era tractar l'entrada en vigor del Reglament per tal de buscar una forma consensuada perquè els establiments d'hostaleria compleixin la llei correctament.

Respecte a que el Reglament dóna la possibilitat de que els establiments d'hostaleria ofereixin la informació sobre els al·lèrgens als seus clients, de forma verbal, escrita o en formats electrònics, es va acordar el següent:

- Per una banda, l'Agència Catalana de Consum dissenyarà un rètol per col·locar a l'establiment on s'indicarà que tot aquell consumidor que pateixi alguna al·lèrgia, ho comuniqui al personal de l'establiment.
- Per una altra banda, el mateix departament redactarà un text breu amb el mateix contingut que el rètol, per col·locar a les cartes o els menús dels establiments.

Tot i així, els establiments hauran de tenir a la seva disposició una fitxa alimentària en la qual s'indiqui els al·lèrgens que continguin els plats que elaborin, amb la finalitat d'informar expressament a aquells clients que sol·licitin informació específica per trobar-se afectats per algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària.



FEDERACIÓ D'HOSTALERIA  
DE LES COMARQUES DE GIRONA

El llistat de productes susceptibles de produir reaccions al·lèrgiques i intoleràncies són:

- Cereals que continguin gluten.
- Ous i productes a base d'ou.
- Crustacis i productes que incorporin crustacis en la seva composició.
- Mol·luscs i productes que incorporin mol·luscs en la seva composició.
- Peix i productes a base de peix.
- Cacauets i productes que incorporin cacauet en la seva composició.
- Soja i productes que incorporin soja en la seva composició.
- Llet i tots els seus derivats. Així com productes que incorporin lactosa en la seva composició.
- Fruits secs: ametlles, avellanes, anacards, castanyes, nous de pacaner, pistatxos, macadàmies, els derivats de fruits secs o productes que els incorporin en la seva composició.
- Api, mostassa, sèsam, llobí, o productes elaborats a base d'aquests o que els integrin en la seva composició.
- Diòxid de sofre i sulfits quan es trobin en concentracions superiors als 10mg/kg o 10mg/litre.

En els propers dies us farem arribar els rètols i comunicats esmentats de l'Agència Catalana de Consum, així com un exemple de fitxes alimentàries per tal que tingueu una línia a seguir. També recordar-vos que la CEHAT ens enviarà els continguts formatius sobre els coneixements i eines suficients per implantar el Reglament comunitari en els diferents tipus d'establiments del sector i, una carta online sobre al·lèrgens i altre informació nutricional, que està elaborant la FEHR.

**Remarcar-vos que aquesta directiva afecta a tots els establiments de restauració i els allotjaments turístics que tinguin restaurant i/o bar dins les seves dependències.**

Adjunt a la circular trobareu un díptic amb una breu explicació de la normativa i els símbols dels 14 al·lèrgens mencionats.

Preguem que en feu difusió entre tots els vostres associats ja que és un assumpte pel qual estan afectats.

Restem a la vostra disposició per a qualsevol aclariment.

Atentament,