

**Guia breu  
d'informació  
alimentària**

**en relació amb  
els establiments  
de restauració**

**els aliments  
no envasats**

**i els envasats  
als llocs  
de venda**



**Generalitat de Catalunya**

# Índex

1. Introducció	3
2. A qui es dirigeix aquesta Guia?	4
3. Quins productes poden provocar al·lèrgies o intoleràncies?	5
4. Com s'ha d'oferir la informació?	8
4.1. Aliments que es presentin sense envasar per a la venda a les persones consumidores	8
4.1.1. Establiments de restauració (restaurants, bars, cafeteries o establiments semblants)	8
4.1.2. Establiments comercials minoristes que venen aliments sense envasar i els envasats al lloc de venda a petició del comprador/a	11
4.2. Aliments que s'envasin al lloc de venda per a la seva venda immediata	13
4.3. Aliments sense envasar que es venen a distància	14
<b>Annex:</b> Exemples de registre d'al·lèrgens als plats elaborats	15

# 1 Introducció

El [Reglament \(UE\) 1169/2011, de 25 d'octubre](#), sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores (en endavant, RIAC) ha esdevingut d'aplicació obligatòria a partir del [13 de desembre de 2014](#). Una de les novetats més importants de la norma esmentada és la necessitat d'identificar [els catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a les persones consumidores](#) i que s'esmenten a [l'annex II del RIAC](#), quan aquests grups d'aliments es fan servir en el procés de fabricació o preparació d'un producte alimentari.

Aquesta informació, a banda de donar-se a l'etiquetatge dels productes envasats, també s'ha d'oferir a les persones consumidores en el cas dels [aliments que s'ofereixin sense envasar, els envasats als llocs de venda a petició del comprador/a, i els envasats per a la seva venda immediata](#).

## 2 A qui es dirigeix aquesta Guia?

- A les persones consumidores.
- Als establiments on s'ofereix qualsevol mena de menjar, com ara, bars, restaurants, cafeteries o semblants.
- Als establiments on es venen aliments sense envasar o s'envasin a petició de la persona consumidora, com ara, menjars preparats, pastissos, pans, brioxos... o altres aliments que es venen a granel, per exemple, a les peixateries, carnisseries...
- Als establiments que venen o subministren aliments sense envasar a altres establiments (serveis d'àpats o *càtering*), com ara, escoles, hospitals, residències per a la gent gran ...
- Als establiments on es venen aliments que hagin estat envasats per la persona titular de l'establiment per a la seva venda immediata al seu establiment.
- Als establiments que venen aliments a distància (telefònicament, per Internet...).

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

El RIAC fa esment a catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a les persones consumidores. En conseqüència, malgrat que poden haver-hi altres grups d'aliments que puguin produir al·lèrgies o intoleràncies, no hi hauria obligació d'informar-les a les persones consumidores.

Els catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies són els següents:



#### Cereals que continguin gluten i productes derivats

- Inclou el blat, l'espelta, el *kamut*, l'ordi, la civada i el sègol.
- Es pot trobar en aliments que contenen farina, midons, pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, sopes, productes carnis, embotits...



#### Crustacis i productes a base de crustacis

- Inclou, entre d'altres, les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, el llamàntol, etc.
- Es poden trobar a les sopes, a les salses, a les cremes...



#### Peix i productes a base de peix

- Es pot trobar a les salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles per al brou..



#### Ous i productes a base d'ou

- Inclou els ous de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec...) i els productes derivats com l'albúmina, la clara d'ou i la lécitina d'ou...
- Es pot trobar als productes de pastisseria, pasta, plats preparats, productes carnis, salses, condiments...



#### Soja i productes a base de soja

- A més de la salsa de soja, podem trobar-ne en alguns productes, com ara, a les postres, als gelats i als productes carnis; productes derivats de la soja com aïllats de proteïna de soja, els concentrats de proteïna de soja i la lécitina de soja que es fan servir com a ingredients en nombrosos plats. Són derivats de la soja el *tofu* i el *miso*.



### Llet i els seus derivats, inclosa la lactosa

- Inclou, entre d'altres, la llet de vaca, cabra i ovella. A més, també s'hi inclouen els productes làctics, com ara la mantega, el formatge, els iogurts, la crema de llet...
- Es pot trobar en una àmplia varietat d'aliments: postres, embotits, salses...



### Cacauets i productes derivats

- Són productes derivats del cacauet, la mantega, la farina i l'oli de cacauet.
- Es poden trobar a les salses i als condiments preparats, a les galetes, a la xocolata...



### Fruits secs i productes derivats

- Inclou les ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs...
- Es troben als massapans, als pralinés, a la xocolata, als torrons, a les salses preparades, als condiments...



### Api i productes derivats

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



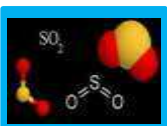
### Mostassa i productes derivats

- Inclou tota la planta i les llavors.
- Es pot trobar als pans, als condiments preparats, a les salses, a les sopes, als productes carnis, als productes marinats...



### Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

- Inclou a més dels grans, els brots de sèsam i les pastes de sèsam i l'oli de sèsam...
- Es pot trobar als pans, a les amanides, a les salses, a l'*humus*...



### Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10mg/kg

- Es fan servir com a conservants als crustacis, a les fruites dessecades, als productes carnis, als refrescos, als vegetals, al vi, a la cervesa...



### Tramussos i derivats

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



### Mol·luscs i derivats

- Inclou entre d'altres musclos, cloïsses, ostres, etc.
- Es poden trobar en cremes, salses, plats preparats, etc.

## 4 Com s'ha d'oferir la informació?

### 4.1. Aliments que es presentin sense envasar per a la venda a les persones consumidores

#### 4.1.1. Establiments de restauració (restaurants, bars, cafeteries o establiments semblants):

Aquests establiments han de proporcionar informació sobre les substàncies o productes que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.



La informació es pot proporcionar oralment, però sempre s'ha de disposar de manera escrita o en suport electrònic al mateix establiment.

La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

Exemples:

- Amb cartells, plafons o rètols col·locats en un o diversos indrets de l'establiment i que siguin fàcilment perceptibles per a les persones consumidores (per exemple, a la zona de recepció de l'establiment, al lloc d'atenció, a la caixa...) o a les a les cartes, les pissarres que s'escriuen diàriament a mà, al web (si en té)

Exemple:

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies

Consulteu al nostre personal

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix



- A la **carta o menú** que es proporciona a les persones consumidores a l'establiment, si es vol, es pot oferir informació sobre els productes o substàncies que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.

Exemple:

## Menú

### Primer plat:

Amanida verda (conté api).

Sopa de peix (conté ametlles).

Carbassons arrebossats (conté ou).

Cigrons o lleties.

### Segon plat:

Fideuada (conté gambes i escamarlans).

Ànec amb peres (conté fruits secs).

Llobarro amb salsa verda (conté ou i gluten).

### Postres:

Flam casolà (conté ou i llet).

Fruita.



**Atenció: Hom no pot al·legar el desconeixement de la norma!**

Els establiments de restauració i el seu personal no poden al·legar que desconeixen els productes que provoquen al·lèrgies o intoleràncies dels plats que ofereixen, és a dir, han de conèixer els ingredients dels seus plats i els han d'identificar.

Les persones consumidores han d'ésser conscients que tenen la responsabilitat de sol·licitar la informació al personal de l'establiment i que aquesta informació ha d'existir sempre per escrit o en suport electrònic.

A l'annex d'aquesta Guia trobareu informació, amb diversos exemples, sobre com es poden elaborar els documents escrits o, en suport electrònic, en els quals s'ha d'incorporar la informació sobre els grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.

#### 4.1.2. Establiments comercials minoristes que venen aliments sense envasar i els envasats al lloc de venda a petició del comprador/a:

La informació que s'ha de proporcionar, amb caràcter general, és la següent:

- Denominació de l'aliment<sup>1</sup>
- **Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies**
- Ingredients o categoria d'ingredients
- Grau alcohòlic<sup>2</sup>

A l'establiment s'hi han de col·locar **cartells, plafons o rètols** informatius amb els següents esments:

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies**  
**Demaneu informació al/a la venedor/a**

La informació que ha de constar als **cartells, plafons o rètols** que s'han de col·locar al lloc on els aliments es presentin per vendre'l, sobre l'aliment o proper a l'aliment. A tall d'exemple, es poden fer servir els següents criteris:

**Pa negre (conté blat, sèsam i llet )**  
*Ingredients:* Farina, blat, sèsam i llet

**Gambes (contenen sulfits)**

**Hamburguesa de pollastre (conté sèsam i mostassa)**  
*Ingredients:* Carn picada, ou, julivert, ceba i sal.

<sup>1</sup> Quan consti a la denominació o sigui essencial per definir l'aliment.

<sup>2</sup> A les begudes de més d'1,2 per cent de grau volumètric.



La informació sobre els grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies es pot proporcionar oralment, però sempre s'ha de disposar de manera escrita o en suport electrònic al mateix establiment.

La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

Si es dóna oralment, aquesta informació s'ha d'indicar a les diverses zones de l'establiment on es venen aliments sense envasar (per exemple, supermercats):

- ja sigui el lloc de l'establiment on es troba disponible la informació sobre els grups d'aliments que poden causar al·lèrgies o intoleràncies (és a dir, on es troba la informació en suport escrit o electrònic).
- o bé que les persones consumidores es poden dirigir al personal de l'establiment per demanar informació (es pot col·locar el cartell informatiu abans esmentat)

## 4.2. Aliments que s'envasin al lloc de venda per a la seva venda immediata:

El producte alimentari envasat s'ha etiquetar d'acord amb les previsions del RIAC.

- Denominació de l'aliment.
- Llista d'ingredients.
- **Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.**
- Quantitat d'ingredients.
- Quantitat neta.
- Data de durada mínima o de caducitat.
- Condicions de conservació o utilització.
- Nom o raó social i adreça de l'envasador.
- País d'origen o lloc de procedència (si escau).
- Manera de fer-lo servir (si escau).

Si no es fa així, la informació alimentària s'ha d'incloure mitjançant un cartell, plafó o rètol que s'ha de col·locar ben bé al costat o proper al producte alimentari (llevat de la data de durada mínima o de caducitat que sí que ha de constar a l'envàs):



La informació sobre els grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies es pot proporcionar oralment, però sempre s'ha de disposar de manera escrita o en suport electrònic al mateix establiment.

La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

Si es dóna oralment, aquesta informació s'ha d'indicar a les diverses zones de l'establiment on es venen aliments sense envasar (per exemple, supermercats):

- ja sigui el lloc de l'establiment on es troba disponible la informació sobre els grups d'aliments que poden causar al·lèrgies o intoleràncies (és a dir, on es troba la informació en suport escrit o electrònic).
- o bé que les persones consumidores es poden dirigir al personal de l'establiment per demanar informació (es pot col·locar el cartell informatiu abans esmentat).

### 4.3. Aliments sense envasar que es venen a distància:

Hi ha establiments que ofereixin aliments a distància (per exemple, telefònicament o per Internet).

Molts d'aquests establiments, habitualment, fan publicitat en mitjans de comunicació, en línia o a domicili (fulletons). Per tant, s'inclouen els restaurants o altres locals on es preparen menjars i després es distribueixen fora de l'establiment (per exemple, al domicili de la persona consumidora).

Aquests establiments han de donar informació sobre els grups d'aliments que poden causar al·lèrgies o intoleràncies de la mateixa manera que als restaurants (apartat 4.1.1).

Si es fan documents, com ara, fulletons o catàlegs que es reparteixen, per exemple, amb bustiades, cal incloure la següent llegenda informativa:

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies**

**Consulteu al nostre personal**

**Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix**

Si l'establiment disposa de web es pot col·locar la informació sobre els productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies a la mateixa pàgina web.

La informació ha d'ésser la mateixa que es proporciona, per exemple, a un establiment de restauració, de manera que han de disposar, de forma escrita o en suport electrònic, de tota la informació dels grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.

# Annex

## Exemples de registre d'al·lèrgens als plats elaborats

Les empreses han de garantir, d'una banda, que el seu personal és coneixedor de la informació en matèria d'al·lèrgies o intoleràncies i, d'altra banda, que té accés a la informació escrita o en suport electrònic on consta aquesta informació.

Quan s'elabora un plat cal tenir en compte els ingredients que es fan servir a la recepta.

Els ingredients al·lèrgens de cada plat han de constar per escrit. A continuació, us oferim tres exemples de com podeu fer-ho:

### Primer exemple:

1. Anoteu els ingredients al·lèrgens i la categoria d'aquests ingredients de cadascun dels plats que elaboreu.

<b>Canelons de pollastre</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blat (cereals amb gluten)</li><li>• Ous</li><li>• Llet</li><li>• Api</li><li>• Sulfits (del vi)</li></ul>	<b>Cresta de tonyina</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blat (cereals amb gluten)</li><li>• Ous</li><li>• Tonyina (peix)</li><li>• Llet</li></ul>	<b>Crema catalana</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blat (cereals amb gluten)</li><li>• Ous</li><li>• Llet</li></ul>
--	--	--

Segon exemple:

2. Feu una llista dels catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies i anoteu els ingredients al·lergògens de cadascun dels plats que elaboreu.

	Primer Plat	Segon Plat	Postres
<b>Nom del plat:</b>	<b>Canelons de pollastre</b>	<b>Cresta de tonyina</b>	<b>Crema catalana</b>
Cereals amb gluten	• Blat	• Blat	• Blat
Crustacis	• _____	• _____	• _____
Ous	• Ous	• Ous	• Ous
Peix	• _____	• Tonyina	• _____
Mol·luscs	• _____	• _____	• _____
Cacauets	• _____	• _____	• _____
Tramussos	• _____	• _____	• _____
Soja	• _____	• _____	• _____
Llet	• Llet	• Llet	• Llet
Fruita seca	• _____	• _____	• _____
Api	• Api	• _____	• _____
Mostassa	• _____	• _____	• _____
sèsam	• _____	• _____	• _____
Sulfits	• Sulfits (del vi)	• _____	• _____



Tercer exemple:

3. Afegiu la informació dels al·lèrgens a la fitxa de producció o recepta del plat:

## Fitxa de producció de la crema catalana

### Ingredients:

- Rovell d'ou pasteuritzat
- Midó de blat
- Llet UHT sencera
- Sucre
- Pell de llimona
- Canyella

### Preparació:

1. Barregeu la llet amb la pell de la llimona i la canyella.
2. Barregeu els ous amb el sucre i el midó.
3. Tempereu la llet i afegiu-la a la barreja d'ous, sucre i midó sense deixar de remenar.
4. Poseu-ho a coure, a foc suau, fins que quedi espès (vigileu que no bulli!)
5. Deixeu-ho refredar i ja podreu emplatar-ho.

### Informació a les persones consumidores:

Aquest producte conté els següents al·lèrgens:

- Gluten
- Ou
- Llet