

MUY IMPORTANTE

NOVEDADES SOBRE LA INFORMACION ALIMENTARIA OBLIGATORIA QUE DEBE APARECER EN EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS: • ALERGENOS Y OTRAS INFORMACIONES OBLIGATORIAS

Estimado/a compañero/a:

El pasado mes de marzo entraron en vigor nuevos requisitos legales sobre aspectos informativos que debemos poner a disposición de nuestros/as clientes/as.

Aunque la normativa menciona más aspectos, el de mayor relevancia es el relacionado con las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, y la información que sobre ello debemos incluir en los alimentos que vendemos sin envasar o los que envasamos en la propia carnicería. Esto es el caso de que algún alimento, entre sus ingredientes incluya: los cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche y sus derivados, frutos secos con cáscara, apio, altramuces, sésamo, moluscos, mostaza y sulfitos (dióxido de azufre).

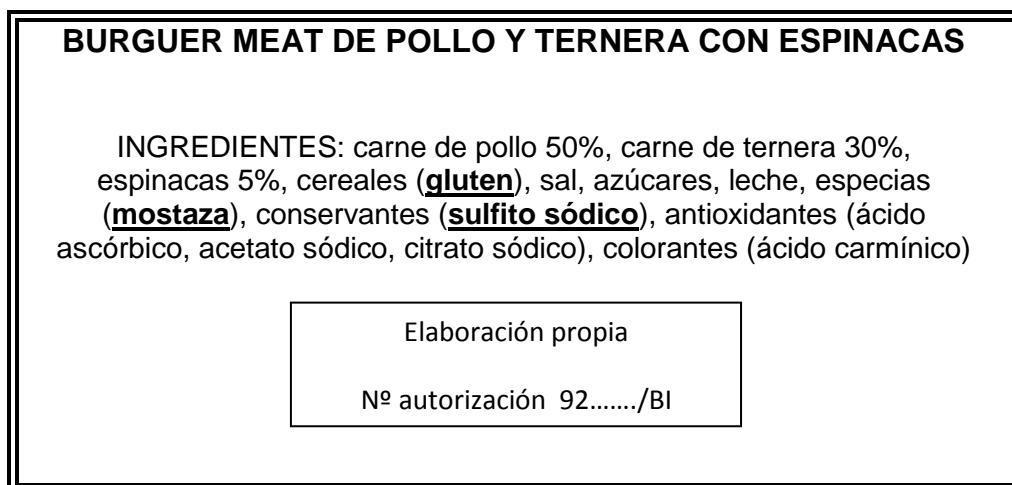
A partir de ahora:

1. En los **PRODUCTOS DE ELABORACION PROPIA QUE SE VENDEN A GRANEL, ENVUELVTOS O SERVIDOS EN ALGUN TIPO DE RECIPIENTE**, tendrá que indicarse de manera destacada lo siguiente:

- La denominación del alimento (burguer meat, longaniza fresca, etc.)
- Las sustancias que causan las alergias citadas anteriormente, destacándolas en el listado de ingredientes en letras en negrita, mayúsculas o subrayadas.
- Indicar el tanto por ciento del tipo de carne con el que hemos elaborado el producto. Ejemplo: burguer meat de pollo y ternera
- Indicaciones especiales por haber elaborado los productos en nuestro obrador:

Elaboración propia
Nº autorización 92./BI
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

Así, un ejemplo de cómo debería quedar uno de los carteles:



En caso de cambiar de marca de preparado o si se modifican los ingredientes, es necesario comprobar la validez de los carteles por si fuera necesario hacer unos nuevos donde aparezcan los NUEVOS INGREDIENTES.

Es importante que durante la vida útil del producto se guarde la documentación (fichas técnicas, etiquetas, albaranes, etc.) de los productos elaborados, al objeto de poder conocer la trazabilidad y que se pueda comprobar que los ingredientes consignados en los carteles coinciden con los de la documentación.

2. En los PRODUCTOS DE NO ELABORACION PROPIA, PERO QUE SE VENDEN A GRANEL, ENVUELVTOS O SERVIDOS EN ALGÚN TIPO DE RECIPIENTE, por ejemplo, los productos de charcutería, quesos, etc., se puede optar por alguna de las dos propuestas siguientes:

- A) Colocar un cartel al lado del producto, donde se incluya su nombre y, si contiene alérgenos, habría que añadir la sustancia o sustancias que están indicadas como tales en el etiquetado original del producto. Un ejemplo:



- B) Otra opción sería colocar en un lugar del establecimiento un cartel fácilmente visible y legible donde se indique que las personas con alergias o intolerancias puedan solicitar información al respecto al vendedor/a, quien le facilitará dicha información.

En este caso, además del cartel se debe disponer de documentación escrita donde conste para cada producto el listado completo de los ingredientes con indicación de los alérgenos.

3. Por último, los **PRODUCTOS ELABORADOS Y ENVASADOS POR NOSOTROS EN NUESTRA CARNICERÍA PREVIAMENTE A SU EXPOSICIÓN Y VENTA**, deberán llevar adherido al envase una etiqueta donde debe figurar como mínimo:

- La denominación del alimento
- Sustancias incluidas en la lista de alérgenos
- Lista de ingredientes
- Cantidad de ingrediente o ingredientes principales
- Cantidad neta del alimento
- Fecha de duración mínima o de caducidad
- Condiciones de conservación y utilización
- Nombre y dirección del ENVASADOR
- País de origen (para la carne de todas las especies menos equino)
- Modo de empleo (si puede haber uso inadecuado)

Todo ello escrito con letras de al menos 1,2 milímetros de alto o 0,9 milímetros cuando los envases sean más pequeños de 80 centímetros cuadrados.

Un ejemplo de etiqueta de una longaniza fresca elaborada en el propio obrador de la carnicería y presentada a la **venta envasada**:

Longaniza fresca de vacuno		
INGREDIENTES: carne de vacuno 60%, carne y grasa de porcino 30%, especias (<u>mostaza</u>), sal, conservante (<u>sulfito sódico</u>), tripa natural.		
CARNICERIA PATXI, C.B. C/ Askatasuna, 5. Basauri (Bizkaia)		
Fecha de caducidad 05/06	Peso neto 550 gr	Consérvese entre 0º y 5º C
Lote *	Elaboración propia Nº autorización 92...../BI	

* Aunque la mención del lote no resulta información relevante para el consumidor, sí es muy importante para el carníceros que elaboró la longaniza fresca a efectos de la trazabilidad que sí es obligatoria.

4. También es habitual que en nuestras carnicerías se proceda a **TROCEAR/LONCHEAR PRODUCTOS QUE HAN SIDO FABRICADOS EN OTROS ESTABLECIMIENTOS, PARA DESPUÉS ENVASARLOS Y EXPONERLOS PARA LA VENTA**, como por ejemplo, productos como el jamón cocido, la pechuga de pavo cocida, el jamón jabugo o

serrano, el chorizo curado, etc. En estos casos, la información que debe llevar la etiqueta es la misma que la que describimos anteriormente, pero lo más sencillo es proceder a trasladar toda la información que viene en la etiqueta del producto original, con la salvedad de que se debe identificar con el nombre o razón social y dirección de nuestra carnicería que es quien envasa el producto en la nueva presentación.

Asimismo, desde la Asociación te recomendamos realizar una FICHA TÉCNICA de cada producto que elaboras donde se incluirán los ingredientes de dicho producto -tanto los que lleva el preparado que le añades como los que directamente le eches tú- además de otras menciones básicas. Estas fichas se pueden guardar todas juntas en una carpeta para ser mostradas al inspector veterinario cuando visite el establecimiento o a cualquier consumidor que lo solicite. Si estás interesado en obtener un modelo de Ficha Técnica te lo podemos facilitar desde la asociación.

Toda esta información puedes ampliarla llamando a la Asociación. También existe una guía editada por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco a la que puedes acceder por Internet

http://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/Gu%C3%A1da%20sobre%20la%20informaci%C3%B3n%20de%20los%20alimentos%20en%20comercio%20minorista%20y%20restauraci%C3%B3n.pdf

o si lo prefieres acercándote a la asociación donde te proporcionaremos un ejemplar.

En esta guía además de lo que te hemos explicado vienen varias recomendaciones a tener en cuenta a la hora de recibir las materias primas, almacenarlas, manipular, elaborar, envasar, limpiar, etc. para evitar las contaminaciones cruzadas y otras complicaciones.

Por último decir que aunque sabemos que son muchas las empresas que están intentando aprovechar esta situación para intentar vender cursos sobre este tema, la realidad es que no es obligatorio realizar curso alguno para poder cumplir con las nuevas exigencias en esta materia sino informarse bien de los cambios a introducir a la hora de proporcionar información a los consumidores sobre los productos. De todas formas, hacer un curso específico de formación en este campo siempre será una buena manera de ponerse al día así que si estás interesado/a en formarte coméntalo en la asociación para que podamos plantearnos organizar un curso como el que ya hicimos el pasado mes de Noviembre.

Sabemos que siempre es difícil enfrentarse a los cambios y adaptarse a las nuevas obligaciones pero ten la seguridad de que desde la Asociación intentaremos ayudarte en todo lo que sea posible así que no dudes en llamar para preguntar cualquier duda a cualquiera de los teléfonos 94 490 46 29 / 94 490 46 30 y/o por correo electrónico info@okelbiz.com.

Sin otro particular, recibe un cordial saludo,

La Junta Directiva