

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

**Consulteu al nostre personal**

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

**Aviso a las personas con alergias o intolerancias**

**Consulte a nuestro personal**

Este establecimiento tiene a disposición de los clientes  
información de los productos que ofrece

**We have information on food allergies**

For your own safety, you may request details from staff

**Reglament (UE) núm. 1169/2011  
Reial decret 126/2015, de 27 de febrer**

Segons el **Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre**, complementat pel **Reial decret 126/2015, de 27 de febrer** sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores, cal identificar els catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a les persones consumidores

Aquesta informació, a banda de constar a l'etiquetatge dels productes envasats, també s'ha d'oferir en tots els aliments destinats al consumidor final, inclosos els destinats al subministrament de les col·lectivitats:

- Que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats.
- Envasats en els llocs de venda a petició del comprador.
- Envasats pels titulars del comerç al detall per a la seva venda immediata a l'establiment o establiments de la seva propietat.
- Previstos en els supòsits anteriors i oferts per a la venda mitjançant comunicació a distància (telèfon, web...)

Per tant afecta a: bars, restaurants, cafeteries, forns de pa, carnisseries, cansaladeries, xarcuteries, peixateries, rostisseries, cellers, i qualsevol botiga de venda de productes d'alimentació en general.

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

- **Cereals** que continguin gluten i productes derivats (blat, espelta, *kamut*, ordi, civada sègol...)
- **Crustacis** i productes a base de crustacis com ara gambes, escamarlans, llagostins, crancs, llagosta, llamàntols, etc.
- **Peix** i productes a base de peix
- **Ous** de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec...) i productes a base d'ou.
- **Soia**, productes a base de soia i els seus derivats.
- **Llet** (vaca, cabra, ovella, búfala...) i els seus derivats, inclosa la lactosa
- **Cacauets** i els seus productes derivats
- **Fruits amb closca** com ara ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies... i els seus productes derivats
- **Api** inclou tota la planta, les llavors, les arrels i productes derivats.
- **Mostassa** i productes derivats Inclou tota la planta i les llavors.
- **Sèsam** inclou a més dels grans, els brots, les pastes de sèsam i l'oli de sèsam i altres productes derivats
- **Diòxid de sofre i sulfits** en quantitats superiors a 10 mg/kg o a 10mg/l
- **Tramussos**, inclou les llavors i la seva farina.
- **Mol·luscs** i derivats. Inclou ostres, musclos, cloïsses, escopinyes, sípies, calamars, pops, cargols...

S'haurà d'especificar quan hi hagi una barreja de productes. Per exemple: a una verduleria no cal remarcar l'api com al·lergen si es ven sol.

Caldrà mencionar-lo quan formi part d'un preparat de verdures per al brou; en el cas d'una peixateria no cal mencionar-ho a les

gambes fresques sense additius, però caldrà mencionar si la gamba conté sulfits.

La informació es pot proporcionar de forma oral, 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.

Aquesta informació s'ha de subministrar fàcilment **abans de finalitzar l'acte de compra** i no ha de comportar un cost adicional al consumidor.

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

Per a més informació:

[http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies\\_de\\_practiques\\_correctes\\_higiene](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

