

# Declaración de alérgenos alimentarios en rótulos de alimentos habitualmente consumidos por niños

## Food allergen labeling in food products usually consumed by children

DRA. LÓPEZ, LAURA BEATRIZ; BIOQ. MARTÍN, MARÍA EUGENIA; DRA. PATRICIA ANA RONAYNE DE FERRER.

Cátedra de Bromatología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Universidad de Buenos Aires.

**Correspondencia:** Dra. Laura López laulop@ffyb.uba.ar

**Recibido:** 2/10/2015. **Envío de revisiones:** 23/02/2016. **Aceptado en su versión corregida:** 16/03/2016

### Resumen

Desde el año 2011 no hay en Argentina ninguna reglamentación vigente con respecto a la declaración de alérgenos en alimentos. Sin embargo desde hace algunos años son numerosos los rótulos de alimentos que presentan esta declaración. El objetivo del presente trabajo fue realizar un relevamiento de los rótulos, de alimentos consumidos por niños menores de 5 años, para observar de qué manera las empresas de alimentos realizan la declaración de alérgenos y los cambios observados en la misma, como en las posibles frases de advertencia. Se analizaron veintiún rótulos de alimentos en los años 2012 y 2014, correspondientes a productos horneados dulces y barras de cereales, galletitas dulces y saladas, productos extrudidos y texturizados y alimentos en polvo. Algunas diferencias observadas fueron: agregado de varios alérgenos en las frases de advertencia a los ya declarados; corrección de declaración incorrecta de alérgenos alimentarios (cacao y etilvainillina); declaración de alérgenos en productos que no lo hacían. Sin embargo, tanto en 2012 como en 2014 se encontraron inconsistencias: declaración de "Contiene:" alérgenos que no están presentes en la lista de ingredientes; omisión de la declaración de "contiene derivados de soja" en alimentos con lecitina de soja; frases de advertencia con una extensa enumeración de alérgenos alimentarios. Si bien la declaración de alérgenos aún no es obligatoria, aquellos fabricantes que deciden realizarla deberían hacerla en forma responsable, especialmente en estos alimentos de mayor consumo por la población infantil.

**Palabras clave:** alérgenos, rótulos, frases de advertencia, alimentos infantiles.

### Abstract

Since 2011 there have been no active regulations in Argentina regarding the declaration of allergens on food labels. However, numerous food products have been declaring allergens on their labels. The aim of this study was to analyse allergen declaration on food labels that usually eat children under 5 years old, in order to observe how food companies make the declaration of allergens and its changes throughout time, both in the declaration of allergens and possible precautionary statements. To identify changes over time, twenty one labels of food products such as sweet baked products and cereal bars, sweet cookies and crackers, extruded and textured products and powdered foods were analysed in 2012 and 2014. Some of the differences that were found include: addition of several allergens in precautionary statements; correction of incorrect declaration of food allergens (cocoa and ethyl vanillin); declaration of allergens in products that did not declare them originally. However, some inconsistencies were found both, in 2012 and 2014: some products include the statement "Contains:" allergens that are not present in the list of ingredients; omission of the warning "contains soy derivatives" in foods with soy lecithin; inclusion of precautionary phrases with an extensive list of food allergens. Even though the declaration of allergens is not mandatory, those manufacturers who choose to include it should do it in a responsible way. This is particularly important in foods aimed at young children.

**Keywords:** allergens, labels, precautionary phrases, children's foods.

## Introducción

El Código Alimentario Argentino (CAA) establece que, como información obligatoria, debe figurar en la rotulación de alimentos envasados la lista de ingredientes. Los mismos deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial. Los aditivos alimentarios están incluidos dentro del concepto de ingredientes (1). El incumplimiento de lo declarado en el rótulo de un alimento constituye un fraude al consumidor. En algunos casos ese fraude puede ser económico, por ejemplo cuando materias primas de elevado costo son reemplazadas por materias primas más económicas. También pueden perjudicar al consumidor desde el punto de vista de su salud, por ejemplo cuando el alimento contiene materias primas que pueden inducir reacciones alérgicas en individuos sensibles (2, 3). Las alergias alimentarias constituyen un problema creciente en los países en desarrollo pero también en los países emergentes como el nuestro.

En las últimas décadas la prevalencia de las alergias a alimentos se ha incrementado considerablemente y este tema constituye un desafío tanto desde el punto de vista clínico como para la industria de alimentos. En nuestro país no existen estudios que permitan determinar la prevalencia de las alergias alimentarias, sin embargo se presume que serían similares a las internacionales. Aproximadamente entre el 6% y el 8% de los niños padece una verdadera alergia alimentaria. Aunque, la mayoría de los niños la superan entre los 2 y los 6 años de edad (4).

Existen 8 alimentos que son responsables del 90% de las alergias alimentarias. Estos son: leche, huevos, soja, trigo, maní, frutos secos, pescados, mariscos (3, 5, 6).

A fin de considerar la reglamentación de alérgenos en nuestro país, en junio de 2009 la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) envió a consulta pública y a CONASE (Consejo Asesor de la CONAL) el Expte. N° 1-0047-2110-9531-08-9 "Ref.: Declaración obligatoria de los componentes alérgenos en el rótulo de los alimentos". Distintas entidades realizaron y enviaron varias observaciones. La CONAL realizó modificaciones al documento original y en la reunión de septiembre de 2009 (Acta N° 84) remitió a trámite administrativo dicho expediente

con el texto definitivo para ser incorporado como Art. 235 séptimo del CAA. El 17 de septiembre de 2010 fue publicada en el Boletín Oficial la Resolución Conjunta 57/2010 y 548/2010 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, que establecía incorporar el artículo 235 séptimo al CAA sobre la rotulación de alérgenos en alimentos (7). La Resolución correspondiente contemplaba la declaración obligatoria de ocho alérgenos alimentarios (cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescados, maní, soja, leche, frutos secos y sus derivados) así como dióxido de azufre, sulfitos y tartrazina. Esta establecía que debían declararse como "Contiene: ..." seguido del nombre de la sustancia y/o "derivados de ..." completando el espacio según corresponda, y no admitía ninguna frase de advertencia que expresara o sugiriera el posible o probable contenido de un alérgeno.

Desde junio de 2011 la aplicación de la Resolución Conjunta N° 57 y 548 se encuentra suspendida hasta tanto la CONAL elabore una propuesta de adecuación del artículo 235 séptimo del CAA (8).

En el año 2014 se trató el tema de declaración de alérgenos en CONAL y se publicó un documento (9) en el que se detallan los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles, que deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo, siempre que ellos o derivados de ellos estén presentes en los productos alimenticios envasados, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes (Ver Anexo I). Lo acordado en CONAL fue presentado como posición Argentina en las reuniones de MERCOSUR en las que se trató el reglamento 26/03 de etiquetado de alimentos. Lamentablemente por el momento no se llegó a un acuerdo a nivel MERCOSUR. En consecuencia, desde el año 2011, no hay en Argentina ninguna reglamentación vigente con respecto a la declaración de alérgenos en alimentos. Sin embargo, desde hace algunos años son numerosos los rótulos de alimentos que las presentan.

El objetivo del presente trabajo fue realizar un relevamiento de rótulos de alimentos consumidos habitualmente por niños menores de 5 años, para observar de qué manera las empresas de alimentos

realizan la declaración de alérgenos y los cambios observados en la misma, tanto en su declaración como en las posibles frases de advertencia.

## Materiales y método

En el año 2012 se solicitó a madres y padres de niños menores de 5 años la entrega de rótulos de alimentos habitualmente consumidos por sus hijos en el hogar. Se realizó una selección de dichos rótulos observando la declaración de la lista de ingredientes, la declaración de alérgenos y de frases de advertencia. Se seleccionaron aproximadamente 40 rótulos. Dos años después se realizó una búsqueda en supermercados de los mismos alimentos para poder realizar su análisis comparativo. Se encontraron 21 de dichos rótulos. Los mismos correspondían a productos horneados dulces y barras de cereales, galletitas dulces y saladas, productos extrudidos y texturizados y alimentos en polvo.

A partir de la observación de lo declarado en cada rótulo se registró la denominación de venta, la lista de ingredientes, la declaración de alérgenos y de frases de advertencia. A partir del listado de ingredientes se determinó cual sería la declaración correcta de alérgenos si la propuesta de CONAL estuviera vigente.

## Resultados

En los cuadros 1, 2, 3 y 4 se presentan los productos analizados con el detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos y frases de advertencia. En las últimas columnas de dichos cuadros se agregó una posible declaración de alérgenos si la propuesta de CONAL estuviera vigente.

Al realizar un análisis pormenorizado en los rótulos de 2012 con respecto a las listas de ingredientes, a la declaración de "Contiene:" y a las frases de advertencia se observaron algunas inconsistencias en lo declarado. Algunos ejemplos según los alimentos referenciados en las tablas adjuntas:

- Se omite en la declaración de "Contiene:" algunos alérgenos que sí figuran en la lista de ingredientes (ejemplo: omisión de trigo, huevo y leche en madalenas).
- En otros alimentos se colocan en "Contiene:" algunos alérgenos que no están presentes en la lista de ingredientes (ejemplo: declaración de cebada y trigo en barra de cereales).
- Se omite la declaración de "Contiene derivados de soja" en alimentos que contienen lecitina de soja (ejemplo: galletitas dulces 2). Como se observa en el ANEXO I la lecitina de soja no es una de las excepciones correspondientes a alimentos derivados de soja por lo tanto todo alimento que contiene lecitina de soja en su lista de ingredientes debería declararla mediante esa frase.
- En algunas frases de advertencia se presenta "Contiene trazas de..." y a continuación se presenta un número extenso de alérgenos alimentarios (ejemplo: galletitas dulces 4, 6 y 7). Entre ellos, declaran "Contiene trazas de sésamo". Sin embargo, este alimento no está contemplado en la legislación suspendida en 2011 y tampoco figura en el listado aprobado en las actas 102 y 103 de CONAL (ANEXO I).
- En la declaración de "Contiene:" se colocan ingredientes que no corresponden a alérgenos alimentarios (ejemplo alimento en polvo con cacao 2, declara cacao y etilvainillina).

Si se comparan dichos rótulos con los analizados en 2014, se observan algunas diferencias:

- Agregado de varios alérgenos en las frases de advertencia a los ya declarados en 2012 (ejemplo: galletitas dulces 4 declaraban dos alérgenos en la frase de advertencia en 2012 y siete en 2014 y galletitas dulces 8 declaraban tres alérgenos en 2012 y siete en 2014).
- Corrección de declaración incorrecta de alérgenos alimentarios (ejemplo en el alimento en polvo con cacao 2 que declaraba en 2012 cacao y etilvainillina no se declaraban en 2014 en la lista de contenido.);
- Declaración de alérgenos en productos que no lo hacían (ejemplo: extrudido de maíz 2 y texturizado).

**Cuadro 1: Productos horneados dulces y barras de cereales. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos, si la propuesta de CONAL estuviera vigente.**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Vainillas 1	Vainillas 2012	Harina de trigo, azúcar, huevo, jarabe de maíz, sal, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471). Leudante químico: bicarbonato de amonio (INS 503ii). Aromatizante: vainillina. Colorante (INS 100i).	Gluten, trigo	---	Contiene Trigo y huevo
	2014	Harina de trigo, azúcar, huevo, jarabe de maíz, sal, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471). Leudante químico: bicarbonato de amonio (INS 503ii). Aromatizante: vainillina. Colorante (INS 100i).	Gluten, trigo y huevo.	---	Contiene Trigo y huevo
Vainillas 2	Galletitas dulces tipo vainillas libre de gluten sin TACC 2012	Huevo, azúcar, harina de maíz, fécula de mandioca, emulsionantes (lecitina de soja), agentes leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, fosfato monocálcico), estabilizantes (goma guar, goma xántica), saborizantes (esencia de vainilla, esencia de chocolate, esencia de limón), colorante (tartrazina), conservante (propionato de calcio).	Huevo y soja.	---	Contiene Huevo y derivados de soja
	2014	Huevo, azúcar, harina de arroz, almidón de maíz, fécula de mandioca, emulsionantes (lecitina de soja), agentes leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, fosfato monocálcico), estabilizantes (goma guar, goma xántica), saborizantes (esencia de vainilla, esencia de chocolate, esencia de limón), colorante (tartrazina), conservante (propionato de calcio).	Huevo y soja.	---	Contiene Huevo y derivados de soja
Madelenas	Madelenas marmoladas 2012	Harina de trigo enriquecida; cacao en polvo; azúcar; huevo; aceite de girasol; oleomargarina; leche fluida; sal. Emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471). Leudante químico: bicarbonato de amonio (INS 503ii). Aromatizante: Vainillina. Conservantes: propionato de calcio (INS 282), ácido sórbico (INS 200).	Gluten	---	Contiene trigo, huevo y leche.
	2014	Harina de trigo enriquecida, azúcar, huevo, aceite de girasol, oleomargarina, leche, cacao en polvo, sal. Emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471). Leudante químico: bicarbonato de amonio (INS 503ii). Aromatizante: Vainillina. Conservantes: propionato de calcio (INS 282), ácido sórbico (INS 200).	Contiene gluten, trigo, leche, huevo.	---	Contiene trigo, huevo y leche.
Barra de cereales	Barra de cereales con frutilla/fresa y yoghurt en polvo. 2012 y 2014	Azúcar, jarabe de glucosa, arroz crocante, avena arrollada, copos de arroz, jarabe de maíz de alta fructosa, aceite vegetal, yogurt en polvo, aceite de girasol alto oleico, frutilla/fresa deshidratada, leche descremada en polvo, maltodextrina, ciruela deshidratada, sal, texturizante: sorbitol, emulsionantes: lecitina de soja, poliglicerol, polirricinoleato, acidulante: ácido cítrico, espesante: goma guar, aromatizantes artificiales: aromas frutilla/fresa y yoghurt.	Cebada, gluten, avena, trigo, leche, soja.	Contiene trazas de almendras, castañas de cajú, huevo y maní/ cacahuete/ ca-cahuete.	Contiene avena, derivados de leche y derivados de soja

**Cuadro 2: Galletitas dulces y saladas. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos, si la propuesta de CONAL estuviera vigente.**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Galletitas dulces 1	Galletitas dulces con sabor a limón con baño de repostería 2012	Harina de trigo enriquecida; azúcar; aceite vegetal; cacao en polvo; grasa vacuna refinada; harina de sorgo; jarabe de maíz de alta fructosa; sal; leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii); bicarbonato de sodio (INS 500ii); emulsionante: lecitina de soja (INS 322), polirricinoleato de poliglicerol (INS 476); aromatizante natural: limón; aromatizante idéntico al natural: vainillina; mejorador de harina: metabisulfito de sodio (INS 223); proteasa (INS 1101i)	Gluten, sulfitos, derivados del trigo y de soja.	Este producto se elabora en un equipo que procesa leche, huevo y maní.	Contiene derivados de trigo y de soja y sulfitos.
	2014	Harina de trigo enriquecida; azúcar; aceite vegetal; cacao en polvo; grasa vacuna refinada; harina de sorgo; jarabe de maíz de alta fructosa; sal; leudantes químicos: bicarbonato de amonio (INS 503ii); bicarbonato de sodio (INS 500ii); emulsionante: lecitina de soja (INS 322), polirricinoleato de poliglicerol (INS 476); aromatizante natural: limón; aromatizante idéntico al natural: vainillina; mejorador de harina: metabisulfito de sodio (INS 223); proteasa (INS 1101i)	Sulfitos, derivados de trigo y de soja.		

(Continúa en la página siguiente)

**Cuadro 2: Galletitas dulces y saladas. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos, si la propuesta de CONAL estuviera vigente. (Continuación)**

Galletitas dulces 2	Galletitas dulces rellenas con sabor a limón con baño de repostería 2012 y 2014	Azúcar, harina de trigo enriquecida, grasa vacuna refinada, aceite vegetal, cacao en polvo, harina de sorgo, jarabe de maíz de alta fructosa, leche en polvo descremada, sal. EMU: lecitina de soja (INS 471, INS 476), RAI: (INS 503ii, INS 500ii,, INS 341i), FLO: [metabisulfito de sodio, INS 1101i], ARO natural : limón, ARO artificial: vainilla, ARO idéntico al natural: vainillina.	Contiene Gluten. Contiene leche, derivados de trigo y sulfitos.	Este producto se elabora en un equipo que procesa huevo y maní.	Contiene trigo, leche, derivados de soja y sulfitos.
Galletitas dulces 3	Galletitas dulces surtidas 2012	Harina de trigo enriquecida, azúcar, grasa vacuna refinada, cacao en polvo, jarabe de maíz de alta fructosa, harina de sorgo, aceite vegetal, sal, huevo, glucosa, gelatina, aceite de girasol de alto oleico. Leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato monocálcico (INS 341i). Colorantes: caramelo (INS 150c), carmín (INS120), cúrcuma (INS 100i), betacaroteno (INS 160a(i)). Emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), polirricinoleato de poliglicerol (INS 476). Aromatizante artificial: vainilla. Aromatizante natural: limón. Aromatizante idéntico al natural: limón, cereza. Espesante: goma guar (INS 412). Acidulante: ácido cítrico (INS 330)	Gluten, huevo, derivados de trigo y de soja.	Este producto se elabora en un equipo que procesa leche.	Contiene trigo, huevo y derivados de soja.
	2014	Harina de trigo enriquecida, azúcar, grasa vacuna refinada, jarabe de maíz de alta fructosa, harina de sorgo, cacao en polvo, aceite vegetal, dulce de membrillo, sal, glucosa, aceite de girasol de alto oleico, gelatina, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato monocálcico (INS 341i), colorantes: caramelo (INS 150c), carmín (INS 120), cúrcuma (INS 100i), betacaroteno (INS 160a(i)), emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), polirricinoleato de poliglicerol (INS 476), aromatizante artificial: vainilla, naranja, aromatizante idéntico al natural: almendra, limón, cereza, aromatizante natural: limón, espesante: goma guar (INS 412), acidulante: ácido cítrico (INS 330)	Contiene Gluten. Contiene: derivados de trigo y de soja.	Este producto se elabora en un equipo que procesa leche y huevo.	Contiene trigo y derivados de soja.
Galletitas dulces 4	Galletitas dulces sabor chocolate con relleno sabor coco 2012	Harina de trigo enriquecida; azúcar; grasa bovina; jarabe de glucosa; almidón de trigo; sal; leche descremada en polvo; leudantes químicos: bicarbonato de sodio; colorante: de caramelo (E 150d); emulsionante: lecitina de soja; aromatizantes artificiales: vainillina y aroma a coco.		Contiene trazas de cebada y huevo.	
	2014	Harina de trigo enriquecida; azúcar; grasa bovina; cacao en polvo; jarabe de glucosa; almidón; sal; leche descremada en polvo; leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio; colorante: caramelo (E 150d); emulsionante: lecitina de soja; aromatizantes artificiales: vainillina y aroma coco.	Trigo, gluten, leche, soja.	Contiene trazas de almendra, avena, cebada, centeno, huevo, maní y sésamo.	Contiene derivados de trigo, de leche y de soja
Galletitas dulces 5	Galletitas dulces con dulce de membrillo 2012 y 2014	Harina de trigo enriquecida; dulce de membrillo; azúcar; grasa bovina; huevo; jarabe de glucosa; sal; leudante químico: bicarbonato de amonio; emulsionante: lecitina de soja; colorantes: cúrcuma (E100), carmín (E120); aromatizante artificial: vainillina.	Trigo, gluten, huevo, soja.	Contiene trazas de avena y leche.	Contiene trigo, huevo y derivados de soja.
Galletitas dulces 6	Galletita dulce con relleno sabor frutilla/ fresa 2012	Harina de trigo enriquecida; azúcar; grasa bovina; aceite vegetal hidrogenado; suero de queso en polvo; jarabe de glucosa; leche descremada en polvo; sal; leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio; emulsionantes: lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato; colorante: carmín (E120); acidulante: ácido cítrico; aromatizantes artificiales: vainillina y aroma a frutilla/fresa.	Trigo, gluten, leche, soja/soya.	Contiene trazas de almendra, avena, cebada, centeno, huevo, maní/ cacahuete/ caca-huete y sésamo	Contiene trigo, derivados de leche y de soja.
	2014	Harina de trigo enriquecida; azúcar; grasa bovina; aceite de soja/soya hidrogenado; suero de queso en polvo; jarabe de glucosa; leche descremada en polvo; sal; leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio; emulsionantes: lecitina de soja/soya, poliglicerol polirricinoleato; colorante: carmín (E120); acidulante: ácido cítrico; aromatizantes artificiales: vainillina y aroma a frutilla/fresa.			

(Continúa en la página siguiente)

**Cuadro 2: Galletitas dulces y saladas. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos, si la propuesta de CONAL estuviera vigente. (Continuación).**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Galletitas dulces 7	Galletitas dulces con relleno sabor frambuesa 2012	Harina de trigo enriquecida; jarabe de glucosa; azúcar; grasa bovina; jarabe de maíz de alta fructosa; carbonato de calcio; aceite vegetal; huevo; leche descremada en polvo; sal; almidón de maíz; aceite de palma; humectante: glicerina; gelificante: carragenina; colorante: carmín (E120); leudantes químicos: bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio; emulsionante: lecitina de soja; conservador: sorbato de potasio; acidulante: ácido tartárico; aromatizantes: artificiales: vainillina y aroma de frambuesa.	Trigo, gluten, huevo, leche, soja.	Contiene trazas de almendra, avena, cebada, centeno, maní/cacahuete/cacahuete y sésamo	Contiene trigo, huevo, leche y derivados de soja.
	2014	Harina de trigo enriquecida; azúcar; jarabe de glucosa; grasa bovina; carbonato de calcio; sal; leche descremada en polvo; almidón de maíz; leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio; gelificante: agar; emulsionante: lecitina de soja/soja; colorante: carmín (E120); acidulante: ácido tartárico; aromatizantes artificiales: vainillina y aroma frambuesa.	Trigo, gluten, leche, soja/soya.	Contiene trazas de almendra, avena, cebada, centeno, huevo, maní / cacahuete / cacahuete y sésamo.	Contiene trigo, leche y derivados de soja.
Galletitas dulces 8	Obleas dulces con relleno sabor naranja 2012	Azúcar, grasa bovina, harina de trigo enriquecida, almidón de maíz, leche descremada en polvo, yema de huevo. Leudante químico: bicarbonato de sodio. Emulsionante: lecitina de soja. Aromatizante artificial: aroma naranja.	Trigo, gluten, leche, huevo, soja.	Contiene trazas de almendra, cebada y maní/cacahuete/cacahuete.	Contiene trigo, leche, huevo y derivados de soja.
	2014			Contiene trazas de almendra, avena, cebada, centeno, maní y sésamo.	
Galletitas dulces 9	Galletitas dulces con sabor a vainilla rellenas con crema artificial con sabor limón 2012 y 2014	Harina de trigo, azúcar, oleomargarina, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de maíz de alta fructosa, leche descremada en polvo, sal, leudantes químicos, (INS 500ii y 503 ii), emulsionantes (INS 322 y 341i), colorante (INS 100i), acidulante (INS 330), aromatizantes.	Gluten de trigo, derivados de soja, derivados de leche, dióxido de azufre y sulfito	---	Contiene trigo, leche y derivados de soja.
Galletitas saladas	Galletitas saladas 2012 y 2014	Harina de trigo enriquecida, oleomargarina, semolín, sal, levadura, leche entera en polvo, emulsionante: estearoil lactilato de sodio, ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos, mejoradores de harina: clorhidrato de Lcisteína, ácido ascórbico, amilasa.	Gluten y leche	---	Contiene trigo y leche

**Cuadro 3: Productos extrudidos y texturizados. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos si la propuesta de CONAL estuviera vigente.**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Extrudidos de maíz 1	Palos de harina de maíz con queso 2012 y 2014	Harina de maíz, aceite vegetal, queso rallado, suero de queso, sal, saborizante idéntico al natural, resaltador de sabor (INS 621), colorante (INS 160b).	Derivados lácteos.	Puede contener trazas de gluten, derivados de la soja.	Declaración de alérgenos correcta
Extrudidos de maíz 2	Palitos de harina de maíz con sabor a queso. 2012	Harina de maíz, aceite vegetal, saborizantes (sal, resaltador de sabor (INS 621) y colorante (INS 160b)	---	Este producto contiene productos lácteos y trazas de gluten.	
	2014	Harina de maíz, aceite vegetal, saborizante idéntico al natural queso, colorante: annato (INS 160b).	Derivados lácteos.	Puede contener trazas de gluten, maní y soja.	Declaración de alérgenos correcta

(Continúa en la página siguiente)

**Cuadro 3: Productos extrudidos y texturizados. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos si la propuesta de CONAL estuviera vigente. (Continuación).**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Extrudidos de maíz 3	Tubitos de harina de maíz con sabor a queso. 2012	Harina de maíz, almidón modificado, azúcar, sal, regulador de acidez (INS 471), aceite vegetal, saborizante queso (sal, resaltadores de sabor: INS 621, INS627), colorantes (INS 110, amarillo crepúsculo, INS 150 A).	Derivados lácteos		
	2014	Tubitos de harina de maíz (harina de maíz, almidón modificado, azúcar, sal, regulador de acidez: INS 500ii, emulsionante: INS 471), aceite vegetal, saborizante queso (sal, resaltadores de sabor: INS 621, INS 631, INS 627, colorantes: INS 110 (AMARILLO CREPÚSCULO), INS 150a).	Derivados lácteos, soja.	Puede contener trazas de gluten, maní.	Declaración de alérgenos correcta
Texturizado	Texturizados proteicos de origen vegetal. 2012	Harina de trigo enriquecida, azúcar, harina de avena, jarabe de glucosa, harina de maíz, saborizante/aromatizante: limón, frambuesa, ananá, naranja, frutilla, sal, colorantes: rojo N°40, azul N°1, amarillo sunset, tartrazina, raíz de cúrcuma, polvo de hornear, antioxidante BHT, BHA y tocoferol.	---	---	Contiene trigo y avena .
	Alimento texturizado a base de harina de trigo y avena sabor a limón, frambuesa, ananá, naranja y frutilla. 2014	Harina de trigo enriquecida, Azúcar, Harina de Avena, Harina de Maíz, Jarabe de Glucosa, Saborizantes/Aromatizantes idénticos al natural (Limón, Frambuesa, Ananá, Naranja, Frutilla), Sal, Antioxidante (Tocoferoles), Colorantes (Rojo N°40, Azul N°1, Amarillo sunset, Beta-caroteno).	Contiene Trigo, avena.	---	Declaración de alérgenos correcta

**Cuadro 4: Alimentos en polvo. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos si la propuesta de CONAL estuviera vigente.**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Alimento en polvo con cacao 1	Alimento en polvo a base de azúcar y cacao, fortificado con vitaminas D, B2 y B6 – Instantáneo. 2012	Azúcar, cacao en polvo, carbonato de calcio, sal, pirofosfato de hierro, sulfato de zinc, canela en polvo, vitamina C, niacina, vitaminas E, B2, B6, B1, A, ácido fólico, vitaminas D y B12. Emulsionante: lecitina de soja. Aromatizante: vainillina, vainilla.	Derivados de soja	Producto elaborado en una línea donde también se procesan alimentos que contienen leche.	Declaración de alérgenos correcta
	Alimento en polvo a base de azúcar y cacao, fortificado con vitamina D – Instantáneo. 2014	Azúcar, cacao en polvo, inulina, carbonato de magnesio, sal, premix de vitaminas (Vitaminas D, B1 y C), Pirofosfato de hierro, Sulfato de Zinc, Canela en polvo. Emulsionante (Lecitina de soja), Aromatizantes (Vainilla).		Contiene trazas de leche.	
Alimento en polvo con cacao 2	Alimento a base de azúcar, cacao, lecitina de soja, aromatizado con etilvainillina con calcio y zinc. 2012	Azúcar, dextrosa; cacao; suero lácteo, maltodextrina; emulsionante: lecitina de soja (INS 322), carbonato de calcio; sulfato de zinc; saborizante artificial: etilvainillina.	Cacao, derivados de soja, producto lácteo, etilvainillina.	Contiene trazas de gluten.	Contiene derivados de leche y de soja No debería declarar cacao y etilvainillina, no son alérgenos.
	Alimento con cacao para preparar bebidas con agregado de calcio, zinc y vitamina C. 2014	Azúcar, dextrosa; cacao; carbonato de calcio, suero lácteo, maltodextrina, vitamina C, sulfato de zinc, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), saborizante artificial: etilvainillina.	Contiene soja, sulfitos y derivados lácteos.	Este producto puede contener trazas de gluten.	Contiene derivados de leche y de soja. No declara sulfitos en su lista de ingredientes sin embargo la dextrosa según CAA puede tener máx. 20 ppm de sulfitos, quizá por eso declara contiene sulfitos. El azúcar tiene según CAA máx 2 ppm de sulfitos.

(Continúa en la página siguiente)

**Cuadro 4: Alimentos en polvo. Detalle de la denominación de venta, lista de ingredientes, declaración de alérgenos, frases de advertencia y posible declaración de alérgenos si la propuesta de CONAL estuviera vigente. (Continuación).**

Alimento	Denominación de venta	Ingredientes	Contiene	Frases de advertencia	Posible declaración
Polvo para preparar flan	Polvo para preparar flan sin huevo dietético de valor glucídico reducido sabor vainilla con vitaminas y zinc 2012	Azúcar, sal, gelatina, vitamina E, sulfato de zinc, vitamina A, vitamina D, gelificante: INS 407, edulcorantes: INS 950, 951, aromatizante/saborizante, antiaglutinante: INS 551, colorantes: tartrazina y INS 110			
	Polvo para preparar flan sin huevo dietético de valor glucídico reducido sabor vainilla con vitaminas E, B5, A, D, B12 y zinc. 2014	Azúcar, sal, gelatina, vitamina E, sulfato de zinc, vitamina A, vitaminas B5, B6M A, D y B12, gelificante: INS 407, edulcorantes: INS 950, 951, aromatizante/saborizante, antiaglutinante: INS 551, colorantes: tartrazina y INS 110.	Tartrazina	---	No sería necesario declarar contiene tartrazina. Sí debe aparecer tartrazina con su nombre completo y no solo su INS.

Por otra parte, se encontraron algunas inconsistencias tanto en 2012 como en 2014:

- Declaración de “*Contiene:*” alérgenos que no están presentes en la lista de ingredientes (ejemplo: declaración de cebada y trigo en barra de cereales y declaración de dióxido de azufre y sulfito en galletitas dulces 9).
- Omisión de la declaración “*Contiene derivados de soja*” en alimentos con lecitina de soja (ejemplo: galletitas dulces 2).
- Frases de advertencia con una extensa enumeración de alérgenos alimentarios (ejemplo: galletitas dulces 7 declaran en frase de advertencia seis y siete alérgenos en 2012 y 2014, respectivamente).
- En varios rótulos se observó la declaración de “*Contiene gluten*”. Se considera que en los casos en los que el alimento contiene trigo, avena, cebada o centeno como ingrediente debería declararse en el listado de “*Contiene:*” sólo el o los cereales presentes, omitiendo la declaración de *Contiene gluten* que podría resultar confusa para el consumidor.
- En los extrudidos de maíz 2 y 3 se declara “*contiene derivados lácteos*” o “*contiene derivados lácteos y soja*”, respectivamente. En el listado de ingredientes no se detallan ingredientes correspondientes a derivados lácteos y de soja, solo declaran saborizante idéntico al natural queso y saborizante queso, respectivamente. Es posible que estos saborizantes utilizados con-

tengan derivados de leche y/o soja y que por este motivo se esté declarando la frase correspondiente en la declaración de alérgenos.

## Discusión

La situación con respecto a la declaración de alérgenos es similar en la mayoría de los países miembro de MERCOSUR (Argentina, Paraguay, Uruguay y Venezuela), debido a la falta de acuerdo en las reuniones de MERCOSUR en las que se trabajó sobre dicho tema. Así, el 2 de julio de 2015, Brasil aprobó su propia reglamentación, Resolución RDC N° 26, “Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares” (10). Recientemente la Comisión de alimentos del Subgrupo de trabajo (SGT) N°3, elaboró un informe técnico (Agregado 8 b Informe Técnico Alérgenos) en el que se discutieron los principales puntos en los que no se alcanzó un acuerdo entre los países miembros de MERCOSUR (11).

Si bien la declaración de alérgenos aún no es obligatoria, los fabricantes que deciden realizarla deberían hacerlo de manera responsable. Para ello, deberían declarar en “*Contiene:*” la totalidad de los alimentos y/o aditivos alérgicos presentes en la lista de ingredientes. La presentación de las frases de advertencia debe ser clara, inequívoca y consistente para los consumidores. Si el etiquetado precautorio, se usa correctamente implica una reducción del riesgo muy importante y una gran



herramienta de comunicación. Sin embargo, la experiencia indica que se enumera una larga lista de alérgenos como posibles contaminantes (muchos de ellos ni siquiera entran a las plantas industriales), confundiendo más al consumidor. (12).

Los fabricantes deberían utilizar las frases de advertencia cuando se llega a la conclusión de que no se puede evitar el contacto cruzado esporádico de un producto. Esta decisión debe estar sustentada en un cuidadoso proceso de evaluación e implementación de un plan eficaz de control de alérgenos (13). Una declaración correcta de alérgenos en los rótulos de los alimentos permitiría ampliar el espectro de alimentos que podrían consumir los niños alérgicos.

**Agradecimientos:** Este trabajo fue parcialmente financiado por UBACyT 20020120100175BA y UBACyT 20020130100520BA.

## ANEXO

### Anexo I de las Actas 102 y 103 de CONAL

“Los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles indicados en el presente deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo siempre que ellos o derivados de ellos estén presentes en los productos alimenticios envasados, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes:

- 1.1 Trigo, centeno, cebada, avena, o sus cepas híbridas, y productos derivados, excepto: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; b) maltodextrinas a base de trigo; c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 1.2 Crustáceos y productos derivados;
- 1.3 Huevos y productos derivados;
- 1.4 Pescado y productos derivados, excepto: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
- 1.5 Maní, y productos derivados;
- 1.6 Soja, y productos derivados, excepto: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; b) tocoferoles naturales mezclados (INS 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
- 1.7 Leche y productos lácteos (incluida lactosa), excepto: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.
- 1.8 Frutas secas (indicando la/s que corresponda/n) y productos derivados, excepto: las frutas secas utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
- 1.9 Dióxido de azufre y sulfitos presentes en concentraciones iguales o mayores a 10 ppm.

**FRASE DE ADVERTENCIA.** Cuando una sustancia del listado anterior no forme parte de los ingredientes del alimento pero exista la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración aún habiendo aplicado las BPM, debe constar en el rótulo la expresión “Puede contener:...” (se indicará el nombre del alérgeno principal), a continuación del listado de ingredientes y de la frase “Contiene:...”, si corresponde.

## Referencias bibliográficas

1. Código Alimentario Argentino. Capítulo V, página 4. [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo\\_V.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_V.pdf)
2. Taylor S. y Nordlee J. Chemistry and detection of food allergens. Food Tecnol. 1995. 46 (5): 146-152.
3. Poms R. E., Klein C. L. and Anklam E. Methods for allergen analysis in food: a review Food Additives and Contaminants. 2004. Vol. 21, No. 1, pp. 1-31.
4. Taylor, S. The nature of food allergy. In Koppelman Stef J., Hefle Sue L., editors. Detecting allergens in food. Abington, Cambridge. Woodhead Publishing Limited, CB1 6AH. England. 2006. p. 3-17.
5. Hideaki Tsuji, Masumi Kimoto, Yasuo Natori. Allergens in major crops. Nutrition Research. 2001. 21: 925-934.
6. Lehrer SB, Ayuso R, and Reese G. Current Understanding of Food Allergens. Ann. N.Y. Acad. Sci. 2002. 964: 69-85.
7. Resolución Conjunta 57/2010 y 548/2010 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/Legislacion/Alimentos/Resolucion\\_Conjunta\\_57-2010-548-2010.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Legislacion/Alimentos/Resolucion_Conjunta_57-2010-548-2010.pdf)
8. Resolución Conjunta N° 106-2011 y N° 297-2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, 2011. [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: <http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/180000-184999/183157/norma.htm>
9. Actas 102 y 103, Anexos 1. CONAL. [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: [http://www.conal.gov.ar/actas/Acta\\_102\\_Anexol.pdf](http://www.conal.gov.ar/actas/Acta_102_Anexol.pdf) y [http://www.conal.gov.ar/actas/Acta\\_103\\_Anexol.pdf](http://www.conal.gov.ar/actas/Acta_103_Anexol.pdf)
10. Resolución RDC N° 26, del 2 de julio de 2015 "Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares". [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: <http://www.abic.com.br/publicue/media/rdc26.pdf>
11. LVI Reunión del SGT N° 3 "R.T. y Evaluación de la Conformidad" Asunción, 24/28 de agosto de 2015, Comisión Alimentos, Agregado 8 b Informe técnico Alérgenos. [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: [http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur\\_sgt\\_subgrupo.htm#2015](http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur_sgt_subgrupo.htm#2015),
12. Ward R, Crevel R, Bell I, Khandke N, Ramsay C and Paine S. A vision for allergen management best practice in the food industry. Trends in Food Science & Technology 2010; (21): 619-625.
13. Componentes de un plan eficaz de control de alérgenos. Farrp (Food Allergen Research and Resource Program), Universidad de Nebraska (USA). 2008. [Acceso septiembre 2015]. Disponible en: [http://farrp.unl.edu/c/document\\_library/get\\_file?uuid=fcbf5345-2ad6-40d4-8dfc-d74b5a7f11bb&groupId=2103626](http://farrp.unl.edu/c/document_library/get_file?uuid=fcbf5345-2ad6-40d4-8dfc-d74b5a7f11bb&groupId=2103626).

Consumir diariamente  
leche, yogur o queso,  
preferentemente  
descremado.

**6° MENSAJE**  
DE LAS  
**GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA**  
**POBLACIÓN ARGENTINA**

