



Foro de Inocuidad Alimentaria 2014

18 de septiembre de 2014

Rotulado de Alérgenos Alimentarios

**Instituto Nacional de Alimentos
INAL - ANMAT**

Inocuidad alimentaria

Inocuidad: La inocuidad de los alimentos -incluyendo el agua- es un requisito para la salud pública, y se refiere a la ausencia de todo tipo de peligro (biológico, físico y químico) en los mismos.

+ **Alérgenos alimentarios** (en personas sensibles)

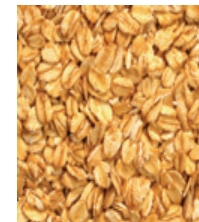
- Dieta de exclusión como prevención
- Maximizar elección de alimentos

Información (rotulado de alimentos):

- Responsabilidad de la industria en la gestión de alérgenos
- Reglamentación y control de las autoridades competentes

¿Qué alérgenos rotular?

El 90 % de las alergias provocadas por 8 alérgenos



CODEX ALIMENTARIUS

**Norma General para el Etiquetado de Alimentos
Preenvasados**

CODEX STAN 1-1985

(Enmendada en 1999)

CODEX ALIMENTARIUS

cereales que contienen gluten; por ejemplo, **trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas**, y productos de éstos;

- **crustáceos** y sus productos;
- **huevos** y productos de los huevos;
- **pescado** y productos pesqueros;
- **maní**;
- **soja** y sus productos;
- **leche** y productos lácteos (incluida lactosa);
- **frutos secos y sus productos derivados**;
- **sulfitos** en concentraciones de 10 mg/kg o más.

LEGISLACIONES en el mundo sobre alérgenos



País	Lista de Alérgenos
ESTADOS UNIDOS	Codex
CANADÁ	Codex + Semillas de sésamo, Mostaza
AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA	Codex + Semillas de sésamo

País	Lista de Alérgenos
UNIÓN EUROPEA	<p style="text-align: center;">Codex + Apio, Mostaza, Granos de sésamo, Lupinos, Moluscos</p>
JAPÓN	<p><u>Mandatorios</u> huevo, leche, trigo, trigo sarraceno, maní, langostino/camarón, cangrejo</p>
<p><u>Voluntarios</u> abulón (molusco), calamar, ovas de salmón, salmón, caballa, soja, frutos secos, naranjas, kiwi, carne roja, pollo, cerdo, hongos (Matsutake), damasco, batata, manzana, gelatina, banana</p>	

País	Lista de Alérgenos
BOLIVIA	Codex + Colorantes
COLOMBIA	Codex
COSTA RICA	Codex
CUBA	Codex

País	Lista de Alérgenos
CHILE	Codex
MÉXICO	Codex
NICARAGUA	Codex
VENEZUELA	Codex

Situación en la Argentina



CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)

Ley 18.284

Declárase vigente en todo el territorio de la República, con la denominación de Código Alimentario Argentino...

DECRETO N° 2126/71

Reglamentario de la Ley 18.284

DECRETO 815/99

Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA): asegurar el cumplimiento del CAA

COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL)

- **Encargada de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del SNCA**
- **Proponer la actualización del CAA**
- **Acuerdos celebrados en el MERCOSUR**
- **Referencia: las normas internacionales.**

CAA

XXII capítulos: 1417 artículos

- **Positivo**
- **Normas horizontales y verticales**

CAA

- Disposiciones generales
- Condiciones generales de fábricas y comercios de alimentos
- De los productos alimenticios
- Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios
- **Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.**
- Productos en particular
- Metodología Analítica Oficial
- Procedimientos
- Misceláneos

CAA - CAPÍTULO V

“Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos”

- **RTM para la Rotulación de Alimentos Envasados GMC 26/03**
- **RTM para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados GMC 44/03, GMC 46/03**
- **RTM de Porciones de Alimentos para la Rotulación Nutricional de Alimentos Envasados GMC 47/03**

CAA

Rotulado de alérgenos

Resolución Conjunta **57/2010 y 548/2010** de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca:

Incorpora en el Capítulo V del CAA "Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos", el **Art. 235 séptimo "sobre el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles"**.

BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Buenos Aires,
miércoles 6
de octubre de 2010

Año CXVIII
Número 32.002

Precio \$ 1,40



Primera Sección Legislación y Avisos Oficiales

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esta publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional (Decreto N° 659/1947)

**Secretaría de Políticas, Regulación
e Institutos
y
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca
y Alimentos**

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 57/2010 y 548/2010

Modificación.

Bs. As., 17/9/2010

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-9531-08-9 del registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y;

CONSIDERANDO:

Que las alergias alimentarias surgen como una respuesta del sistema inmunológico en

CAA

Rotulado de alérgenos

“**Artículo 235 séptimo:** 1 - 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 - **Cereales que contienen gluten**, trigo, centeno, cebada, avena y sus variedades híbridas y productos de éstos (excepto: a- jarabes de glucosa derivados de trigo, o cebada, incluida la dextrosa; b- maltodextrinas derivadas de trigo o cebada; c- cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas);

1.2 - **Crustáceos** y productos derivados;

1.3 - **Huevos** y productos de los huevos;

Código Alimentario Argentino

1.4 - **Pescado** y productos de la pesca (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 o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b-lactitol);

Código Alimentario Argentino

1.8 - **Frutas secas** (almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones, pistachos; 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;**

1.10 - **Tartrazina.**

2 - La información se presentará en contraste de colores que permita su visibilidad y de la siguiente forma: "Contiene:..." seguido del nombre de la sustancia y/o "derivados de..." completando el espacio según corresponda de acuerdo al listado del Artículo 1º.

3 - **No se admite ninguna frase de advertencia que exprese o sugiera el posible o probable contenido de un alérgeno.**

Propuesta de adecuación

Resolución Conjunta 106/2011 y 297/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca: **suspende transitoriamente** la aplicación de la Resolución Conjunta 57/2010 y 548/2010 **hasta tanto la CONAL elabore una propuesta de adecuación** del artículo 235 séptimo del Código Alimentario Argentino.

BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Buenos Aires,
lunes 13
de junio de 2011

Año CXIX
Número 32.169

Precio \$ 2,00



Primera Sección
Legislación y Avisos Oficiales

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esta publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional (Decreto N° 659/1947)

MINISTERIO DE SALUD

SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS
y
SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

Resolución Conjunta N° 106/2011 y N° 297/2011

Bs. As., 6/6/2011

VISTO Expediente N° 1-2002-1443/11-0 del Registro del MINISTERIO DE SALUD, la Resolución Conjunta del 17 de septiembre de 2010, N° 57 de la SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y N° 548 de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA; y

CONSIDERANDO:

Revisión del Art. 235 séptimo en la CONAL

SULFITOS

CAA - Cap. V - Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005:
"Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, tartrazina, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y **dióxido de azufre o sus derivados**, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique "CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)" siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado.

Sulfitos (dióxido de azufre y sus sales) en concentración igual o superior a 0,001 g/100g o g/100ml (expresado en SO₂);

Codex Alimentarius	Australia y Nueva Zelanda	Unión Europea	Estados Unidos	Canadá
SI	SI	SI	SI	SI

Tartrazina

CAA - Cap. V - Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005: "Los alimentos que contengan edulcorantes no nutritivos, **tartrazina**, ácido benzoico o sus sales de calcio, potasio o sodio y dióxido de azufre o sus derivados, deberán declarar su presencia mediante una leyenda que indique "CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)" siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado.

Etiquetado de advertencia “Puede contener...”

- Es voluntario en muchos países.
- En casos de contaminación documentada, esporádica, inevitable y riesgo potencial.
- Uso en aumento:
 - La elección de alimentos disminuye.
 - Se ignoran las advertencias y aumenta riesgo de reacción alérgica
- Diferentes criterios entre las empresas para el uso de advertencia.
- “Puede contener...” ¿5 ppm? ¿1000 ppm?

Alérgenos en Reuniones Ordinarias CONAL

Nº 98, 13 de marzo 2013

Nº 100, 27 de agosto de 2013

Nº 101, 26 de noviembre de 2013

Nº 102, 3 de abril de 2014

Nº 103, 8 de agosto de 2013

Acta CONAL N° 103 - ANEXO I

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;

Acta CONAL N° 103 - ANEXO I

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.

Acta CONAL N° 103 - ANEXO I

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.

Acta CONAL N° 103 - ANEXO I

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.

MERCOSUR

Propuesta de revisión de la GMC n° 26/03 RTM para rotulado de alimentos envasados, SGT N° 3 "R. T. y Evaluación de la Conformidad", año 2011.

Declaración de alérgenos

**Armonizar una propuesta entre los EEPP
MERCOSUR**

Rotulado de alérgenos

**LII Reunión ordinaria de MERCOSUR
realizada en Buenos Aires, entre los días
15 y 17 de septiembre de 2014**

¡Muchas Gracias!

Av. de Mayo 869
(C1084AAD), Buenos Aires - Argentina
(+54-11) 4340-0800 / 5252-8200