

Workshop sobre Alérgenos - ASU **3 de junio de 2015**

Avances en el Marco Regulatorio

Lic. Sandra Ucha
Instituto Nacional de Alimentos
INAL - ANMAT

Inocuidad alimentaria

En los últimos años se incorporó a la lista de peligros ya conocidos (físicos, químicos y microbiológicos), la presencia de **alérgenos alimentarios** (personas sensibles)

- Dieta de exclusión como prevención
- Maximizar elección de alimentos nutritivos
- **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



ANTECEDENTES

CODEX STAN 1-1985: Etiquetado de Alimentos Preenvasados, Adoptada 1985. Enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010.

Unión Europea: Directiva 2003/89/CE

EEUU: 2004, *Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act* (FALCPA)

Canadá: 2008, *'Enhanced Labelling for Food Allergen and Gluten Sources and Added Sulphites'* (project 1220)

Australia y Nueva Zelanda: 2002, *Food Standards (FSANZ) Standard 1.2.3*

Rotulado de alérgenos

Argentina

Código Alimentario Argentino

Código Alimentario Argentino (CAA): Reglamento Técnico **Ley 18284**, Anexo I del **Decreto 2126/71**.

Decreto 815/99: modificaciones al CAA propuestas por la CONAL, mediante Resoluciones Conjuntas de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos (SPReI) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP).

Sistema Nacional de Control de Alimentos:

- Comisión Nacional de Alimentos (CONAL): integrada por SAGyP; SPReI; SCI; SENASA; ANMAT; Autoridades Provinciales y Gobierno Autónomo de Buenos Aires.

Código Alimentario Argentino

CAPÍTULO V

“Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos”

Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005: Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03 “Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados”, que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución Conjunta.

CAA - CAPÍTULO V

Información Obligatoria:

- Denominación de venta del alimento
- [Lista de ingredientes](#)
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

CAA - CAPÍTULO V

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, 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 - CAPÍTULO V

“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);

CAA - CAPÍTULO V

1.2 - **Crustáceos** y productos derivados;

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

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);

CAA - CAPÍTULO V

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);

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.**

CAA - CAPÍTULO V

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.

CAA - CAPÍTULO V

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 y TARTRAZINA

Actualmente contemplados en el CAA, en el 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.

Las normas de referencia expresan:

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

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.

Reuniones Ordinarias CONAL

El tema sobre rotulado de alérgenos se trató en la CONAL durante los años 2013 y 2014, en las reuniones N° 98, N° 100, N° 101, N° 102, N° 103.

La propuesta de la CONAL actualmente está en tratamiento en el ámbito del MERCOSUR.

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;

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.

Acta CONAL N° 103 - ANEXO I

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.

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.

Rotulado de alérgenos en MERCOSUR

Propuesta de revisión de la resolución GMC N° 26/03 RTM para rotulado de alimentos envasados, SGT N° 3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

En el año 2011 se introduce a la propuesta el rotulado obligatorio de alérgenos.

Se trató el tema en las Reuniones LII, LIII y LIV (2014 - 2015).

Próxima Reunión LV, 15 al 19 de junio: “RT sobre Declaración de Alérgenos en Alimentos Envasados”.

¡Muchas Gracias!

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