



Acta Bioquímica Clínica Latinoamericana

ISSN: 0325-2957

ISSN: 1851-6114

actabioq@fbpba.org.ar

Federación Bioquímica de la Provincia de Buenos Aires
Argentina

Henao, Yady María; Binaghi, María Julieta; López, Laura Beatriz
Valoración del impacto de la legislación argentina sobre alérgenos
alimentarios: cinco años de una travesía con aciertos y desafíos
Acta Bioquímica Clínica Latinoamericana, vol. 57, núm. 3, 2023, Julio-Septiembre, pp. 263-272
Federación Bioquímica de la Provincia de Buenos Aires
Buenos Aires, Argentina

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=53576114003>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en [redalyc.org](https://www.redalyc.org)

[redalyc.org](https://www.redalyc.org)

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

Valoración del impacto de la legislación argentina sobre alérgenos alimentarios: cinco años de una travesía con aciertos y desafíos

► Yady María Henao^{1a}, María Julieta Binaghi^{2b*}, Laura Beatriz López^{2b}

¹ Ingeniera en Alimentos. Magíster en Tecnología de Alimentos.

² Bioquímica. Dra. de la Universidad de Buenos Aires. Área Bromatología.

^a Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, DGHySA-AGC. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

^b Universidad de Buenos Aires. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

* Autora para correspondencia.

Resumen

Las alergias alimentarias representan un problema de salud pública. La declaración de alérgenos en el rótulo implicó un avance fundamental para la gestión del riesgo, ya que evitar el alimento desencadenante mediante el rotulado adecuado constituye actualmente una medida insustituible de cuidado para la población susceptible. Se realizó una valoración del impacto de la legislación nacional en referencia a la declaración de alérgenos alimentarios entre 2017 y 2022. Se utilizaron los motores de búsqueda interna de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) para los retiros de productos alimenticios del mercado y se contrastó como herramienta de medición indirecta para la valoración del impacto de la implementación del Artículo 235 séptimo del Código Alimentario Nacional (CAA). Se analizaron 43 productos (galletitas, fideos, chocolates, alimentos a base de vegetales). El 53,5% (23 sobre un total de 43) presentaba declaración de alérgenos. El 70% de los mismos (16 sobre un total de 23) fueron categorizados "con inconsistencias" y el 14% (6 productos de 43) utilizaba etiquetado precautorio. El paradigma reactivo del control de alimentos sobresalió por sobre el de las auditorías, los programas de monitoreo y, en suma, sobre los programas de prevención, ya que el sistema se activó fundamentalmente por la vía reactiva de las denuncias. Esto representó un 72% de los productos categorizados.

Palabras clave: Etiquetado de alimentos; Declaración de alérgenos; Control de alimentos; Retiro del mercado

Assessment of the impact of the Argentine legislation on food allergens: five years of a journey with successes and challenges

Abstract

Food allergies represent a public health problem. The declaration of allergens on the label implied a fundamental advance for risk management, since avoiding the triggering food through proper labelling is currently an irreplaceable measure of care for the susceptible population. An assessment of the impact of the national legislation was carried out in reference to the declaration of food allergens between 2017 and 2022. The ANMAT internal search engines were used for the withdrawals of food products from the market and contrast-

Acta Bioquímica Clínica Latinoamericana

Incorporada al Chemical Abstract Service.

Código bibliográfico: ABCLDL.

ISSN 0325-2957 (impresa)

ISSN 1851-6114 (en línea)

ISSN 1852-396X (CD-ROM)

ed as an indirect measurement tool for the impact assessment of the implementation of Section 235 seventh of the Argentine Food Code (CAA, for its acronym in Spanish). Forty-three products (biscuits, noodles, chocolates, vegetable-based foods) were analysed. The allergen declaration was present in 53.5% (23 out of a total of 43). Some inconsistencies were present in 70% of them (16 out of a total of 23) and 14% (6 products out of 43) used precautionary labelling. The reactive paradigm of food control stood out above that of audits, monitoring programmes and, in short, prevention programmes, since the system was activated fundamentally through the reactive route of complaints. This represented 72% of the categorised products.

Keywords: Food labelling; Allergen declaration; Food control; Market recall

Avaliação do impacto da legislação argentina sobre alérgenos alimentares: cinco anos de uma caminho de desafios e sucessos

Resumo

As alergias alimentares representam um problema de saúde pública. A declaração de alérgenos no rótulo envolveu um avanço fundamental para a gestão do risco, visto que evitar os alimentos que desencadeiam as alergias, por meio de uma rotulagem adequada, é atualmente uma medida insubstituível de cuidado para a população suscetível. Foi realizada uma avaliação do impacto da legislação nacional referida à declaração de alérgenos alimentares entre 2017 e 2022. Os motores de busca interna da ANMAT (Administração Nacional de Medicamentos, Alimentos e Tecnologia Médica) foram utilizados para as retiradas de produtos alimentares do mercado e contrastados como uma ferramenta indireta de medição para a avaliação do impacto da aplicação do artigo 235 sétimo, do CAA (Código Alimentar Nacional). Foram analisados 43 produtos (biscoitos, macarrão, chocolates, alimentos à base de vegetais). 53,5% (23 de um total de 43) apresentavam declaração de alérgenos, 70% deles (16 de um total de 23) foram categorizados “com inconsistências” e 14% (6 produtos de 43) utilizavam rotulagem de precaução. Destacou-se o paradigma “reativo” do controle de alimentos por sobre o controle das auditorias, dos programas de monitoramento e, em resumo, dos programas de prevenção, visto que o sistema foi ativado fundamentalmente pela via reativa das reclamações. Isso representou 72% dos produtos categorizados.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Declaração de alérgenos; Controle de alimentos; Retirada do mercado

Introducción

Hablar de legislación implica ahondar en el conjunto de normativas que dan marco a los diferentes escenarios del quehacer social. En particular para referirse a la base normativa nacional sobre alérgenos alimentarios (AA) hay que situarse en el año 2017, ya que es el punto de inicio a partir del cual, después de un tiempo de marchas y contramarchas, se incorporó en el Capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA), el Artículo 235 séptimo (1). Se tomó, en consecuencia, como base de análisis, el lustro que ha pasado hasta la actualidad y se hizo foco en la aplicación de una medida correctiva como es el retiro de productos alimenticios.

La publicación en el Boletín Oficial de la Resolución Conjunta N°11-E/2017 fue el resultado de años de trabajo para el logro de consensos entre las partes interesadas, a la hora de regular la declaración de alérgenos y el uso de frases de advertencia (FA). Constituyó una medida sanitaria de fundamental impacto en la población susceptible de padecer alergias alimentarias (2). Cabe

aclarar también el espacio temporal de adecuación para solicitudes de agotamiento de *stocks*, re-etiquetado complementario y excepciones, otorgado para las empresas alimentarias (EA) hasta octubre de 2018.

En el contexto latinoamericano, la Argentina presenta, junto con otros países de la región como Chile, Brasil y México, un marco regulatorio para el rotulado de alérgenos alimentarios basado en las directrices del Codex Alimentarius. La gran mayoría de los países que cuentan con legislaciones sobre etiquetado de alérgenos en productos alimenticios preenvasados siguen la lista Codex establecida según la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados en su sección 4.2.1.4 (3) (4). En este mismo sentido, sobre un estudio de análisis comparativo de legislaciones en 73 países, se encontró que el 97% adoptaban las recomendaciones del Codex, de tal forma que el 32% de la totalidad de los países estudiados conformaban la región de América Latina y El Caribe (5).

Hay algunas cuestiones de suma importancia que merecen una consideración previa. Actualmente la lis-

ta Codex de alérgenos está siendo objeto de revisión (6). Es así como la lista prioritaria de alérgenos a nivel mundial estaría conformada por cereales que contienen “gluten” [trigo y otras especies (*Triticum*), centeno y otras especies (*Secale*), cebada y otras especies (*Hordeum*)], crustáceos, huevos, pescado, leche, maní, sésamo y frutas secas (almendras, castañas de cajú, avellanas, pecanes, pistachos y nueces). Asimismo, con carácter de recomendación, el comité de expertos denotó la posibilidad de incluir listas de alérgenos prioritarios basados en el consumo local. Este es el caso donde se consideraría a la soja, mostaza, apio, lupines, avena, trigo sarraceno y frutas secas (nuez de Brasil, piñones y macadamia) (7).

A partir de las consideraciones anteriores, el objetivo del presente trabajo de actualización consistió en recopilar la información publicada sobre incidentes con AA. De esta manera, se abordó la incidencia que tuvo la implementación de la legislación nacional vigente en materia de alérgenos alimentarios y su relación con las partes interesadas, autoridades sanitarias (AS), población susceptible y empresas alimentarias.

Métodos de búsqueda

Se analizó la información sobre productos alimenticios envasados en ausencia del cliente publicada en la sección de Alertas y Retiros de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) a través del siguiente algoritmo de rastreo:

1) Mediante el motor de búsqueda de *Google* se utilizaron las palabras ANMAT retiro de alimentos y se accedió a: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alertas>

2) El sitio está encabezado por el título “Últimos alertas y retiros” y está subtítulo “Ver todos por categoría”. Se seleccionó la opción del botón “Alimentos”.

3) Se obtuvieron resultados mediante dos vías:

3.1) Se ingresó al botón de “Ver todo”. El sitio exhibe retiros publicados con la fecha de éstos. Los productos filtrados fueron todos los vinculados con incidentes de alérgenos alimentarios.

3.2) Se ingresó a la opción del botón de “Retiros de alimentos del mercado”. Se accedió al buscador interno del archivo de alertas y retiro de productos alimenticios ANMAT. Se emplearon las categorías de estado “Todos”, “Finalizado” con la utilización de palabras clave como: “retiro”, “alérgenos”, “infracción”, “alimento” (8).

Retiro de productos alimenticios del mercado nacional

La búsqueda sobre los productos publicados por alertas y retiros del ANMAT (Tabla I) arrojó una nómina de 43 productos alimenticios que conformaron la lista de retiros de productos vinculados a incidentes alimentarios con alérgenos entre los años 2019 y 2021 (9) (10) (11) (12) (13) (14) (15) (16) (17) (18) (19) (20) (21) (22). Por otra parte, no se hallaron registros para el año 2018 (octubre en adelante) ni para el año 2022.

Discusión

En la Figura 1 se agruparon de manera general según el tipo, los productos alimenticios implicados en los retiros.

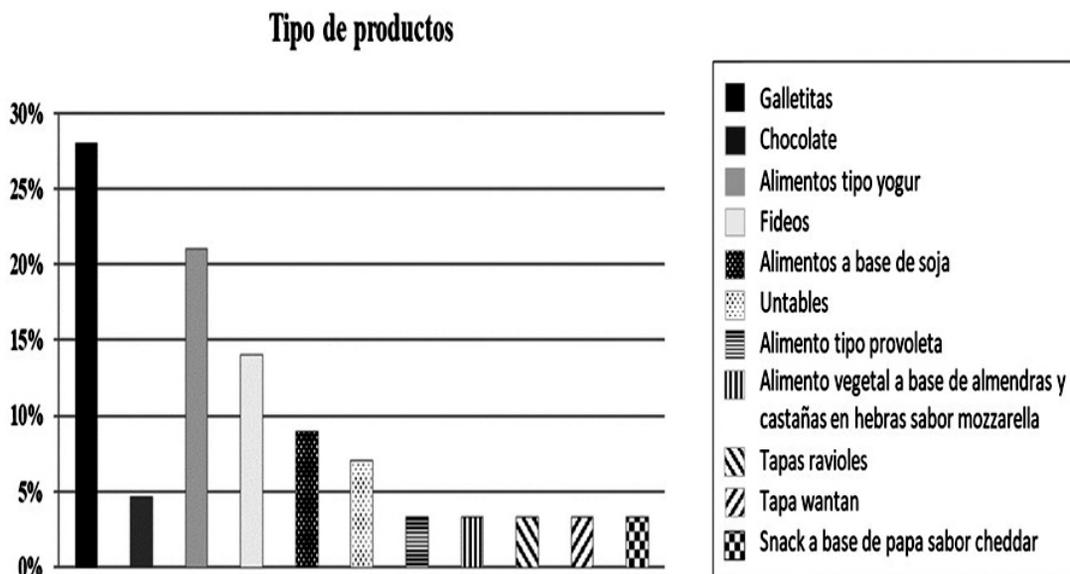


Figura 1. Tipo de productos de los retiros publicados

Tabla I. Codificación de productos

Cód.	Tipo de productos	Ref.
GAV	Galletitas de vainilla con <i>chips</i> de chocolate. Libre de gluten. Sin TACC. Libre de lácteos. Con azúcar orgánica	9
CHO	Chocolate semiamargo relleno con dulce de almendras	10
AAV	Alimento de almendras tipo yogur con cereales	11
AVC	Alimento vegetal a base de almendras y castañas, tipo provoleta	11
AHM	Alimento vegetal a base de almendras y castañas, en hebras, sabor mozzarella	11
UAP	Untable de almendras - Pasta a base de almendras	11
UAC	Untable de almendras sabor <i>cheddar</i>	11
PGH	Pasta de garbanzos- <i>hummus</i>	11
ADA	Alfajor de dulce de almendras con cobertura de chocolate	11
ACF	Alimento a base de coco y frutilla - yogur sabor frutilla	12
ARA	Alimento a base de coco y arándanos - yogur sabor arándanos	12
AVA	Alimento a base de coco y extracto natural de vainilla - yogur sabor vainilla	12
AMM	Alimento a base de coco, mango y maracuyá - yogur sabor mango & maracuyá	12
ACG	Alimento a base de coco - yogur sabor natural estilo griego	12
ACA	Alimento a base de coco y ananá - yogur bebible sabor ananá	12
ACD	Alimento a base de coco y durazno - yogur bebible sabor durazno	12
ACR	Alimento a base de coco y frutos rojos - yogur bebible sabor frutos rojos	12
ACC	Alimento a base de coco y cacao - postre sabor chocolate	12
FAM	Alimento a base de arroz tipo fideo seco con maíz, nombre de fantasía: fideos de arroz - sin gluten sin TACC	13
FAE	Alimento a base de arroz - tipo fideo seco con espinaca - libre de gluten	14
FMO	Alimento a base de arroz - tipo fideo seco con morrón - libre de gluten	14
FAI	Alimento a base de arroz - tipo fideo seco integral - libre de gluten	14
FAT	Alimento a base de arroz - tipo fideos secos tradicionales - libre de gluten	14
FTF	Alimento a base de arroz - tipo fideos secos tradicionales finos - libre de gluten	14
AST	Alimento a base de soja tradicional pasteurizado - libre de gluten	14
SFT	Alimento a base de soja frito - tofu tradicional frito pasteurizado	14
TAR	Tapa de ravioles	14
ASC	Alimento a base de soja condimentada pasteurizado - libre de gluten	14
NAS	Nata de soja	14
TAW	Tapa <i>wantan</i>	14
GCH	Galletitas con avena, chía y lino	15
GTT	Galletitas mini tipo tapitas	16
GDV	Galletitas dulces con sabor a vainilla	17
GDA	Galletitas dulces con arándanos y ciruelas secas sabor frambuesa - libre de gluten. Sin TACC.	18
GDN	Galletitas dulces con nueces y maní sabor avellanas - libre de gluten. Sin TACC	18
GDC	Galletitas dulces con chips sabor chocolate - libre de gluten. Sin TACC	18
GDL	Galletitas dulces con semillas de lino, sésamo, chía, maní y girasol - libre de gluten. Sin TACC	18
BDH	Bizcochos dulces de hojaldre, nombre de fantasía: <i>snack</i> matero azucarado	19
BHO	Bizcochos de hojaldre, nombre de fantasía: <i>snack</i> matero salado	19
GDM	Galletitas dulces con miel	20
SPC	<i>Snack</i> a base de papa sabor <i>cheddar</i> . Libre de gluten	21
PPO	Pasta seca de harina de poroto negro. Libre de gluten. Sin TACC	22
PHA	Pasta seca de harina de arveja. Libre de gluten. Sin TACC	22

Es relevante señalar que el 37% de los productos asociados a incidentes fueron elaborados por empresas que encuadrarían en el entorno “minipyme”. Proveer información clara en el etiquetado beneficia especialmente a las empresas pequeñas y medianas que mejorarían sus desempeños, ya que sus productos son vistos con frecuencia como “más riesgosos”, lo que afecta directamente a las ventas (23). Asimismo, los productos de ese 37% conforman la creciente oferta en el mercado nacional de formulaciones del tipo “hecho a base de plantas” recientemente incorporadas al CAA. En este sentido, la encuesta desarrollada por *Kantar-Insights Division*, para la Unión Vegana Argentina (UVA), indicó que la población vegana y vegetariana creció tres puntos: de 9% a 12% en 2020 (24).

En la Tabla II se presentan las acciones que fueron llevadas a cabo por las AS así como las vías de acceso al sistema. Corresponde clarificar que las empresas alimentarias procedieron a la adecuación de los rótulos o al retiro definitivo del producto del mercado.

Por otra parte, más de la mitad de los productos, el 53,5% (23 sobre un total de 43), presentaba declaración de alérgenos. El 70% de los mismos (16 sobre un total de 23) fueron categorizados “con inconsistencias” lo cual abarcó, según lo explicitado por las autoridades de control, “prácticas y procesos no conformes a la legislación vigente y falta de autorizaciones sanitarias”. Adicionalmente, otro aspecto vinculado a dichas inconformidades es que “las medidas de gestión de alérgenos no aseguran que no exista contacto cruzado con otros productos allí elaborados”, con lo cual requeriría de la utilización de una medida de gestión del riesgo como es el uso del etiquetado precautorio con FA.

El 14% (6 productos de 43) utilizaba etiquetado precautorio. Corresponde mencionar que en las últimas décadas se ha incrementado la utilización de frases de advertencia (25). Hay dispersión de normativas al respecto, ya que en la mayoría de los países no se prohíbe su uso, pero tampoco se lo regula. Las cifras que representan lo expuesto previamente suponen, por ejemplo, que sobre un total de 73 países que integran las seis regiones de los Comités Coordinadores del Codex Alimentarius, solamente un 20% permite explícitamente su uso. Este es el caso de países como la Argentina, Chile, Brasil, Sudáfrica, China, Suiza, Japón, Australia y Nueva Zelanda, entre otros (Tabla III) (5).

Los desafíos no son pocos en torno a la utilización de FA; por nombrar solo algunos, se puede hacer referencia a las limitaciones existentes ante los costos de *kits* de ELISA (en el ámbito local), a la falta de unificación de las unidades a la hora de informar resultados (mg de proteína total alérgica/kg de alimento) y a no disponer de una estimación de prevalencia de alergias alimentarias mediadas por IgE basada en una población de estudio no seleccionada (7).

Tabla III. Expresiones para las frases de advertencia en países que regulan su uso

Países	Frases de advertencia
Argentina	Puede contener Puede contener derivado/s de Puede contener... y derivado/s de...
Centroamérica	Podría contener Podría contener trazas de... Elaborado en equipo que procesa...
Chile	Puede contener Contiene pequeñas cantidades de... Contiene trazas de...
Brasil	Alérgicos: puede contener (nombre común de alimentos que causan alergias alimenticias)
Sudáfrica	<i>May contain</i>
China	Este producto puede contener... Puede contener... Puede contener cantidades traza de... Procesado en equipos que también elaboran alimentos que contienen... La producción en línea también procesa alimentos que contienen...
Japón	Este producto se fabrica en instalaciones que utilizan xx... La planta que fabrica este producto produce productos que contienen xx...
Canadá	<i>May contain</i>
Australia	<i>May contain</i>
Nueva Zelanda	<i>May contain</i>
Suiza	<i>May contain</i>

Se puede considerar que las soluciones a las que se han llegado están revestidas de cierto carácter provisorio. Desde luego, los consensos logrados no son pocos (en un doble sentido, logro de beneficio y logro de alcanzar un objetivo) y han permitido que, mediante una declaración jurada ante la autoridad sanitaria, se justifique su uso para advertir la probabilidad de la presencia no intencional de alérgenos aun cuando se hayan aplicado Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) junto con un programa de gestión de alérgenos. Sin embargo, la toma de decisiones basadas en evidencias y en la aplicación de evaluaciones de riesgo, dista ampliamente del mecanismo actual que se ajusta a la legislación nacional vigente.

Adicionalmente, no es de menor importancia la frase que se utiliza en la FA. De hecho, a nivel internacional hay evidencia disponible en el sentido de que las estrategias actuales de comunicación del riesgo no resultan del todo claras y significativas, con efecto protector. De manera que se prefieren las frases de precaución que transmiten que un alimento no es adecuado para (*Not suitable for...*) consumidores con una alergia determinada (26).

Tabla II. *Acciones de control de autoridades sanitarias*

Cód.	Indicación del ANMAT y/o la AS, motivos de la medida	Declaración de alérgenos
GAV	Se informó a la población susceptible a la proteína de la leche que se ordenó el retiro, luego de que la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria recibiera una denuncia de que el producto (Lote 0626 - vto. 27/01/20) habría causado un <i>shock</i> anafiláctico en un menor. La Unidad de Coordinación de Alimentos (UCAL) comunicó y solicitó a la empresa alimentaria (EA) el retiro (9).	NO
CHO	El Instituto Nacional de Alimentos (INAL) recibió una denuncia acerca de que el producto habría provocado una reacción alérgica a una menor sensible a la leche, huevo y nuez. La UCAL comunicó y solicitó a la EA el retiro del mismo (10).	SÍ (declara almendras). No presenta FA
AAY	Incluido en la ampliación del retiro junto con el producto CHO ya que no cumple adecuadamente la declaración de alérgenos y no ha sido autorizado como libre de gluten (11).	SÍ (con inconformidades según AS) ⁺
AVC AHM UAP UAC PGH ADA	No cumplen adecuadamente la declaración de alérgenos. En el marco de las investigaciones iniciadas a partir del incidente con el producto CHO , se comprobó la existencia de no conformidades en relación con otros productos de la misma marca (prácticas y procesos no conformes a la legislación vigente y falta de autorizaciones sanitarias) (11).	SÍ (con inconformidades según AS) ⁺⁺
ACF ARA AVA AMM ACG ACA ACD ACR ACC	Se informa a la población susceptible a reacciones alérgicas a las nueces, almendras y castañas de cajú. La decisión de la empresa se originó a partir de una investigación referida al etiquetado de los productos y a las acciones de auditoría y asesoramiento realizadas por la UCAL y el INAL de esta Administración. En el establecimiento se elaboran productos con nueces, almendras y castañas de cajú. Las medidas de gestión de alérgenos no aseguran que no exista contacto cruzado con otros productos allí elaborados. Debe incluir la leyenda: Puede contener almendras, nueces y castañas de cajú (12).	SÍ (con inconformidades según AS)
FAM	Por denuncia realizada ante el caso de niña alérgica a proteína de la leche de vaca, soja, huevo y trigo (13).	NO
FAE FMO FAI FAT FTF AST SFT TAR ASC NAS TAW	Los productos se vinculan al retiro del producto anterior (denuncia derivada). Se recomendó a la comunidad celíaca y/o alérgica que, hasta tanto se continúe con el relevamiento de pruebas, se abstenga de consumir los productos (14).	NO
GCH	Lotes del producto que no incluían la FA PUEDEN CONTENER LECHE . La EA a partir del 12 de enero de 2020 comenzó a envasar con nuevo <i>packaging</i> . La medida se decidió a partir de acciones de fiscalización y gestión de riesgo realizadas por DIPA del MDA de la provincia de Buenos Aires, por denuncia recibida por INAL-ANMAT (15).	SÍ (Declara que contiene derivados de trigo y avena. Carece de FA). Inconsistencias en uso de mayúscula.

Tabla II. Acciones de control de autoridades sanitarias (Continuación)

Cód	Indicación del ANMAT y/o la AS, motivos de la medida	Declaración de alérgenos
GTT	No incluía la FA “Puede contener leche, huevo, maní y soja”, el mismo podría contener trazas de los alérgenos por contacto cruzado durante su elaboración. Tareas de fiscalización por DIPA del MDA de la provincia de Buenos Aires, a partir de denuncia recibida por el INAL - ANMAT (16).	SÍ (Carece de FA)
GDV	No incluía la FA “Puede contener leche, huevo, maní y soja”, el mismo podría contener trazas de los alérgenos por contacto cruzado durante su elaboración. Las acciones se iniciaron a partir de denuncia recibida por el INAL - ANMAT (17).	SÍ (Carece de FA)
GDA GDN GDC GDL	No incluyen en su rótulo la declaración de alérgenos. Las acciones se iniciaron por denuncia recibida por el INAL - ANMAT. Se coordinó junto al Departamento Provincial de Bromatología de Chubut y al Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de Entre Ríos, las acciones con todas las AS del país (18).	NO ⁺⁺
BDH BHO	No incluía la FA “PUEDE CONTENER SOJA”. Las acciones se iniciaron por tareas de fiscalización realizadas por DIPA del MDA de la provincia de Buenos Aires, por denuncia recibida en el INAL. Se coordinaron acciones preventivas con todas las AS del país (19).	SI ⁺⁺⁺
GDM	A partir de acciones de fiscalización realizadas por el Departamento de Higiene de los Alimentos de la provincia de Mendoza. Se detectó que el alimento era formulado y elaborado en línea de producción en la que también se procesaban productos que contenían leche como ingrediente (20).	NO
SPC	Acciones de fiscalización realizadas por el INAL por reclamo sobre consumo del producto (lote: PCCQ20176GA - Vencimiento: 24-06-2021) que habría provocado reacción alérgica en un menor sensible a la leche y el huevo. La EA importadora procedió a su análisis, el cual dio como resultado la presencia de alérgenos de huevo , no encontrándose declarado en el rótulo (21).	NO (Carece de FA para huevo o derivados de huevo)
PPO PHA.	Acciones de fiscalización efectuadas por el INAL, junto con la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia de la provincia de Córdoba. Las muestras analizadas en el marco de un monitoreo del Plan Integral de Fiscalización de Establecimientos, Productos Alimenticios y Materiales en Contacto con Alimentos, arrojaron valores de gluten no permitidos en PPO. En PHA se encontraron alérgenos de huevo, no declarados en el rótulo (22).	NO (El producto de arveja carece de FA para huevo o derivados de huevo) ⁺⁺⁺ .

1. *Sin archivos disponibles sobre el rótulo.

2. **Hay acceso a imágenes de los rótulos pero no son legibles.

3. ***Hay acceso a imágenes de parte frontal del producto (no de lista de ingredientes).

Desde luego, habría que resaltar el carácter voluntario de las FA en la gran mayoría de los países y la falta de procedimientos estandarizados de las evaluaciones de riesgo para decidir si se utiliza FA o se puede eludir su uso.

En el ámbito local, la Argentina cuenta con tres opciones autorizadas “PUEDE CONTENER..., PUEDE CONTENER DERIVADO/S DE..., PUEDE CONTENER... Y DERIVADOS DE...”. Sobresale la variabilidad que hay en este aspecto entre los países que regulan su utilización. Por ejemplo: El *may contain* de Sudáfrica dista de la frase de Brasil, “alérgicos: puede contener...”, o de una de las expresiones de Chile admitidas, “contiene trazas de...”.

Igualmente, reflexionar sobre la interpretación que se hace de las FA es un aspecto no menor, ya que no siempre su uso correlaciona con el riesgo real y con la percepción del mismo. En este sentido, en una encuesta *on line* se consultó, entre otras cuestiones, sobre la interpretación de la oración “PUEDE CONTENER LECHE”. El 65% lo interpretó como “lo más seguro es que el alérgeno esté presente”, el 27% como “puede ser que

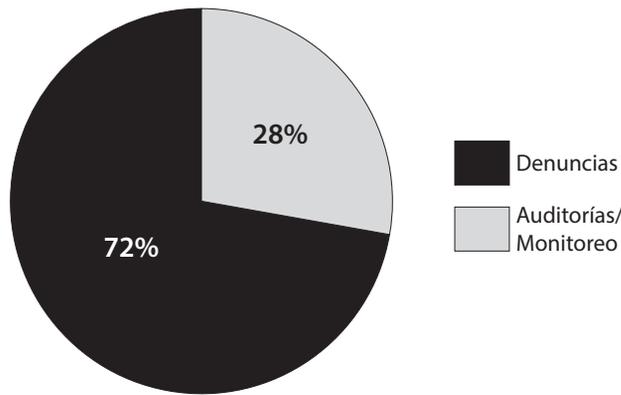
el alérgeno esté presente aunque se aplicaron medidas para evitarlo”. Finalmente, el 8% se inclinó por “puede ser que el alérgeno no esté presente” (5).

Insumos del sistema de vigilancia

La activación del retiro de productos alimenticios mostró, según la Figura 2, que en el enfoque de respuesta para el conjunto de productos analizados hay un predominio de la vía pasiva o si se quiere reactiva. La preeminencia de este paradigma da cuenta de que por cada 257 denuncias, hay 100 actividades que encuadran en acciones de fiscalización, auditorías o monitoreo.

Las denuncias de dos productos generaron denuncias derivadas o de manera más clara, denuncias que eran consecuencia. Es así como, a partir del producto CHO derivaron acciones sobre 7 productos. En tanto que de FAM derivaron acciones de fiscalización sobre 11 productos más. Esto implicó que 30% fueran denuncias “primarias” como tales y 42% denuncias derivadas o “secundarias”.

Figura 2. Motivo de investigación del retiro del mercado de los productos



Corresponde subrayar los resultados de los indicadores del Programa de Monitoreo y Control de Rótulos de Alimentos Envasados de Elaboración Nacional e Importados, entre los aciertos de las autoridades jurisdiccionales de control y como antecedente de acciones proactivas. De esta manera, se obtuvo un 85,4% de cumplimiento de la legislación vigente en materia de rotulado de alérgenos, es decir, 385 inconsistencias en la declaración de alérgenos sobre 2631 productos en total (27). Asimismo, en el informe de 2019, sobre una muestra indicativa en boca de expendio y previo a la liberación al mercado nacional, se hallaron 82 inconsistencias sobre un total de 936 productos analizados, equivalente a un cumplimiento del 91,2% (28).

Conclusiones

La medición indirecta del impacto que tuvo la implementación de la legislación nacional vigente sobre el rotulado de alérgenos alimentarios, se efectuó a través del seguimiento de productos alimenticios retirados del mercado. Se realizó una aproximación preliminar sobre la forma en que el sistema de control y las partes interesadas (población susceptible y EA), estaban interactuando. Se analizaron 43 productos (galletitas, fideos, chocolates, alimentos a base de vegetales, entre otros) los cuales fueron publicados en el período 2019-2021. El 53,5% (23 sobre un total de 43) de los productos presentaba declaración de alérgenos. El 70% de los mismos (16 sobre un total de 23) fueron categorizados “con inconsistencias” y el 14% (6 productos de 43) utilizaba etiquetado precautorio.

Las acciones de fiscalización/monitoreo representaron el 28% de los productos retirados del mercado. Las inconsistencias que motivaron los retiros de los productos, la carencia de frases de advertencia, la inadecuada gestión de alérgenos, entre otros, son al-

gunas de las categorías que movilizaron las medidas precautorias.

Es indispensable potenciar el desarrollo de herramientas (tecnológicas, conceptuales y administrativas) que se integren a las prácticas de fiscalización y que, en consecuencia, permitan dar mayor consistencia y solidez al control de alimentos.

Los desafíos no son pocos en la problemática de los alérgenos alimentarios. Esto también podría traducirse en mayores barreras para microemprendimientos, empresas pequeñas y medianas. Es clave, desde luego, la interacción como engranaje funcional de los diferentes actores para la gestión del riesgo y la modificación de tendencias del tipo “*too little, too late*”.

Finalmente, el paradigma reactivo del control de alimentos sobresalió por sobre el de las auditorías, los programas de monitoreo y, en suma, sobre los programas de prevención, ya que el sistema se activó fundamentalmente por la vía reactiva de las denuncias. Esto representó un 72% de los productos categorizados.

Fuentes de financiación

El presente trabajo fue parcialmente financiado por UBACYT 20020190100121BA.

Conflictos de intereses

Los autores declaran no tener conflictos de intereses respecto del presente trabajo.

Correspondencia

Dra. MARÍA JULIETA BINAGHI

Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Universidad de Buenos Aires, Junín 956

1113 CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES, Argentina

Correo electrónico: jbinaghi@ffyb.uba.ar

Referencias bibliográficas

1. Código Alimentario Argentino, actualizado, Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion_actualiz_2021-09.pdf (fecha de acceso: 12 noviembre de 2022).
2. Resolución Conjunta SPReI y SAV N°11-E/2017. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/172064/20171009> (fecha de acceso: 11 de noviembre de 2022).
3. López MC. Food allergen labelling: a Latin American approach. *J AOAC Int* 2018; 101 (1): 14-6.
4. Codex Alimentarius Commission. *CAC.CXS-1-1985: General Standard for the Labelling of Prepackaged*

- Foods (2018 Revised). United Nations Food and Agriculture Organization. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS-S%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf (fecha de acceso: 5 de noviembre de 2022).
5. Henao Y. Estrategias para el fortalecimiento del sistema de control de alimentos para la gestión de riesgos en materia de alérgenos. [Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional]; 2021.
 6. Food and Agriculture Organization. Summary report of the *Ad hoc* Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens. Part 1: Review and validation of Codex priority allergen list through risk assessment. [Virtual meeting]; 2022.
 7. Food and Agriculture Organization. Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias. Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Etiquetado de Alérgenos Alimentarios. CX/FL 23/47/5. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/tr/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-714-47%252Ffl47_05s.pdf (fecha de acceso: 30 de junio de 2023).
 8. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiros de alimentos del mercado. [Internet] 2022. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alertas/alimentos/retiros> (fecha de acceso: 1 de noviembre de 2022).
 9. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del Mercado de Productos Alimenticios marca Nina. [Internet] 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-productos-alimenticios-marca-nina> (fecha de acceso: 3 de noviembre de 2022).
 10. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado del producto chocolate semi-amargo relleno de dulce de almendras "Le Choc". [Internet] 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-del-producto-chocolate-semiamargo-relleno-con-dulce-de-almendras-le-choc> (fecha de acceso: 2 de noviembre de 2022).
 11. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Ampliación Retiro del mercado del producto chocolate semi-amargo relleno de dulce de almendras "Le Choc". [Internet] 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/ampliacion-de-medidas-preventivas-sobre-el-producto-le-choc-marca-felices-las-vacas-y> (fecha de acceso: 2 de noviembre de 2022).
 12. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de productos marca Quimya que pueden contener almendras, nueces y castañas de cajú. [Internet] 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-productos-marca-quimya-que-pueden-contener-almendras-nueces-y> (fecha de acceso: 4 de noviembre de 2022).
 13. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de productos marca "SOYARROZ". [Internet] 2020. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/abstencion-de-consumo-de-productos-marca-soyarroz> (fecha de acceso: 4 de noviembre de 2022).
 14. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Abstención de consumo de productos Marca "SOYARROZ". [Internet] 2020. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-productos-marca-soyarroz> (fecha de acceso: 4 de noviembre de 2022).
 15. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de galletitas marca: Frutigran con avena, chía y lino. [Internet] 2020. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-galletitas-marca-frutigran-con-avena-chia-y-lino> (fecha de acceso: 5 de noviembre de 2022).
 16. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro preventivo de galletitas Mini Tapitas marca "Fachitas". [Internet] 2020 Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-preventivo-de-galletitas-mini-tapitas-marca-fachitas> (fecha de acceso: 4 de noviembre de 2022).
 17. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro preventivo de galletitas Tapitas marca "Día %". [Internet] 2020. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-preventivo-de-galletitas-tapitas-marca-dia> (fecha de acceso: 6 de noviembre de 2022).
 18. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro preventivo de galletitas dulces marca "Doninas". [Internet] 2020. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-preventivo-de-galletitas-dulces-marca-doninas> (fecha de acceso: 6 de noviembre de 2022).
 19. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de 2 clases de bizcochos marca "Hojalmar". [Internet] 2020. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-2-clases-de-bizcochos-marca-hojalmar-sa> (fecha de acceso: 8 de noviembre de 2022).
 20. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de varios lotes de galletitas marca "La Española". 2021. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-varios-lotes-de-galletitas-marca-la-espanola> (fecha de acceso: 4 de noviembre de 2022).
 21. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de *snack* a base de papa marca "Capitán Cuac". [Internet] 2021. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-snack-base-de-papa-marca-capitan-cuac> (fecha de acceso: 8 de noviembre de 2022).
 22. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Retiro del mercado de dos lotes de

- “Legume”, pasta seca libre de gluten. [Internet] 2021. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/retiro-del-mercado-de-dos-lotes-de-legume-pasta-seca-libre-de-gluten> (fecha de acceso: 8 de noviembre de 2022).
23. DunnGalvin A, Roberts G, Schnadt S, Astley S, Austin M, Blom WM, *et al.* Evidence-based approaches to the application of precautionary allergen labelling: report from two iFAAM workshops. *Clin Exp Allergy* [Internet] 2019; 49 (9): 1191-200.
24. Masía ML. Argentina, cada vez más *veggie*: el 12% de la población no come carne. [Internet]. Carbono News. 2021. Disponible en: <https://www.carbono.news/salud-y-alimentacion/argentina-cada-vez-mas-veggie-los-que-no-comen-carne-ya-son-el-12/> (fecha de acceso: 15 de diciembre de 2022).
25. Madsen CB, van den Dungen MW, Cochrane S, Houben GF, Knibb RC, Knulst AC, *et al.* Can we define a level of protection for allergic consumers that everyone can accept? *Regul Toxicol Pharmacol* [Internet] 2020; 117 (104751): 104751.
26. Food and Agriculture Organization. Summary report of the *Ad hoc* Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens. Part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens. [Internet]. 2021. Disponible en: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/3rd-allergen-summary-report-13dec2021.pdf?sfvrsn=5415608_7 (fecha de acceso: 15 de noviembre de 2022).
27. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Programa de monitoreo y control de rótulos de alimentos envasados de elaboración nacional e importados. [Internet]. 2018. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_rotulos.pdf (fecha de acceso: 15 de noviembre de 2022).
28. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Programa de monitoreo y control de rótulos de alimentos envasados de elaboración nacional e importados. [Internet]. 2019. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_pif_informe_rotulo_alim_env_nac_imp_2019.pdf (fecha de acceso: 15 de noviembre de 2022).

Recibido: 5 de abril de 2023

Aceptado: 6 de julio de 2023