

# INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS CON INGREDIENTES QUE PUEDEN OCASIONAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS

MONTSERRAT CÓRDOBA NIETO

Agente de Salud Pública de la Junta de Andalucía

## Objetivos:

Destacar la importancia del etiquetado como herramienta de prevención, vigilancia y control respecto a Intolerancias y Alergias Alimentarias.

Describir las principales novedades que incorpora la legislación aplicable al etiquetado referido a Intolerancias y Alergias Alimentarias.

## Métodos:

Se realizó una búsqueda sistemática en inglés y castellano a través de la Biblioteca Virtual del Sistema Sanitario Público de Andalucía. Los descriptores usados fueron "Enfermedad Celíaca", "Gluten", "Intolerancia a la Lactosa", "Alérgenos", "Hipersensibilidad a los Alimentos" y "Etiquetado de Alimentos". Se obtuvieron 20 resultados, y se han seleccionado los 6 más relevantes y relacionados directamente con el tema a tratar, que se corresponden con artículos científicos, normativa legal, así como con el "Programa de Control de Alérgenos y Sustancias que provocan Intolerancias Alimentarias, presentes en los Alimentos", de la Junta de Andalucía.

**TABLA 1: DISPOSICIONES DEL REG. 882/2014 (GLUTEN)**

INGREDIENTE QUE PUEDE PROVOCAR INTOLERANCIA (híbridos y derivados)	LÍMITE LEGAL (en producto final)	INFORMACIÓN EN ETIQUETADO
TRIGO (todas las especies Triticum: trigo duro, espelta, trigo Khorasan...)	<20mg/kg (SIN GLUTEN)	"Adecuado para personas con intolerancia al gluten" "Adecuado para celíacos"
CENTENO		"Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten"*
CEBADA		"Elaborado específicamente para celíacos"*
AVENA (Sólo por riesgo de contaminación en cosecha, transporte, almacenamiento y tratamiento)	<100mg/kg (MUY BAJO EN GLUTEN)	

\* Sólo si el alimento está específicamente elaborado, preparado y/o procesado para reducir el contenido de gluten de los ingredientes con gluten o sustituir los que lo contienen por otros exentos de manera natural.

## Resultados:

El objetivo principal del etiquetado de los alimentos es garantizar al comprador una información completa y veraz sobre su composición, de forma que contribuye a evitar el consumo de determinados ingredientes perjudiciales para su salud, lo que tiene especial relevancia en individuos con alergias o intolerancias alimentarias.

## Conclusiones:

El etiquetado es clave para que los consumidores puedan asegurarse de que el consumo de los alimentos que compran no les va a acarrear ninguna consecuencia para su salud.

Sin embargo, quedan pendientes ciertas lagunas que pueden constituirse en un riesgo de seguridad alimentaria:

- Se recogen un número limitado de alérgenos, y no se incluyen algunos como:
  - las rosáceas presentes en aditivos y aromas.
  - los aditivos glutamato monosódico y los benzoatos.
- No se incluyen trazas ni contaminaciones cruzadas.

**TABLA 2: SUSTANCIAS QUE PROVOCAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS (R. 1169/2011)**

CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN	FRUTOS DE CÁSCARA
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS
PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES
LECHE Y SUS DERIVADOS	MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS

**TABLA 3: NORMATIVA/ RECOMENDACIONES SOBRE LACTOSA**

DIRECTIVA 2006/141	RGTO. 1924/06	RGTO. 1169/11	DICTAMEN CIENTÍFICO EFSA 10/09/10	ORIENTACIONES NO VINCULANTES DE LA AECOSAN
SIN LACTOSA Preparados para lactantes si contienen entre 0 y 2.5 mg de lactosa/100 kJ (o 10 mg/kcal)	Considera que debe tratarse en una norma legal, sin que haya sido aprobada hasta la fecha	No se indican reglas. Deben implantarse normas teniendo en cuenta el Dictamen Científico de la EFSA de 10/09/10	<u>Uso seguro</u> Preparados para lactantes y de continuación: 0-2.5 mg lactosa/100 kJ. Niños mayores de 3 años y adultos: 25 mg lactosa/100 Kcal/día.	SIN LACTOSA: Se acredita ausencia siguiendo las analíticas más sensibles al estado actual de la ciencia (<0,01%). BAJO CONTENIDO EN LACTOSA: Lactosa residual libre medible inferior al 1%.

## Referencias:

Reglamento 1169/ 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.  
Reglamento de Ejecución 828/2014 de la Comisión de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos.  
Dictamen científico de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, de 10 de septiembre de 2010, sobre los contenidos máximos en la intolerancia a la lactosa y la galactosemia.  
Condiciones de empleo de las menciones: "sin lactosa" y "bajo contenido en lactosa" de la AECOSAN.  
"Programa de Control de Alérgenos y Sustancias que provocan Intolerancias Alimentarias, presentes en los Alimentos", de la Junta de Andalucía.