

Declaración de alergenitos en el etiquetado de alimentos: panorama latinoamericano

Patricia Caro¹ y Clara Elvers¹

Forma de citar

Caro P, Elvers C. Declaración de alergenitos en el etiquetado de alimentos: panorama latinoamericano. Rev Panam Salud Publica. 2024;48:e58. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2024.58>

RESUMEN

Objetivo. Identificar los países que tienen legislación relacionada con la declaración obligatoria de alergenitos alimentarios, alimentos irradiados y transgénicos en el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

Métodos. Estudio exploratorio en el cual se revisaron los reglamentos sanitarios o normas técnicas de los alimentos de los países de América Latina con el fin de recopilar información sobre la declaración de alergenitos, trazas de alergenitos, alimentos irradiados y transgénicos. La búsqueda de la información se realizó a través de páginas gubernamentales de los países. Los resultados se presentan de manera descriptiva y narrativa.

Resultados. De los 19 países revisados, 89% declara alergenitos en su etiquetado nutricional, 76% incorpora la declaración de trazas en su legislación de manera explícita y 82% sigue las recomendaciones del *Codex Alimentarius* con algunas modificaciones en las categorías de alimentos.

Conclusiones. La declaración de alergenitos como medida de seguridad alimentaria, así como avanzar en mejorar la rotulación de trazas de alergenitos y la disponibilidad universal de epinefrina son los desafíos pendientes de la Región.

Palabras clave

Alergia a alimentos; alergenitos; etiquetado nutricional; América Latina.

Las alergias alimentarias (AA) son un conjunto de enfermedades en las que los síntomas derivan de la respuesta inmunitaria del organismo frente a la exposición de un alergenito proteico presente en algún alimento; se clasifican según la participación de la inmunoglobulina E (IgE) en su patogénesis en: mediada por IgE, no mediada por IgE y mixtas (1). Sus síntomas son variables y pueden ser gastrointestinales, dérmicos y respiratorios, entre otros; se pueden observar reacciones leves hasta graves, que pueden ser mortales (2).

La AA es un problema de salud pública cuya prevalencia ha ido en aumento en las últimas décadas sobre todo en países industrializados, con un impacto económico y en la calidad de vida de los pacientes con AA y sus familias (1, 3, 4). Las principales investigaciones se basan en datos obtenidos por autorreporte, por lo que faltan datos epidemiológicos precisos

que permitan cuantificar la magnitud del problema. Aun así, se estima que más de 220 millones de personas en el mundo padecen de AA (5-7); se han documentado prevalencias de hasta 10% en preescolares de países occidentales (8), un aumento en la prevalencia en zonas urbanas de Asia y África y mayor prevalencia en niños con ascendencia afrocaribeña (9, 10). Del total de personas con AA, aproximadamente 40% (11) ha experimentado alguna reacción anafiláctica con riesgo de muerte, y 30% de los niños presentan alergias alimentarias múltiples (12-14).

En la actualidad, el único tratamiento que existe es evitar el alergenito presente en el alimento, como también tener disponibles los medicamentos de emergencia para tratar las reacciones agudas graves derivadas de una exposición accidental a alergenitos (15). Existen ocho (16) alimentos informados como responsables de 90% de las AA, que son la leche, el huevo, los

¹ Universidad Católica del Uruguay, Departamento de Bienestar y Salud, Montevideo, Uruguay. ✉ Patricia Caro, patricia.caro@ucu.edu.uy

pescados y mariscos, el trigo, el maní, los frutos secos y la soja. Por otra parte, se ha observado que 30% a 50% de las personas alérgicas que siguen una dieta de exclusión tienen reacciones accidentales, lo que evidencia la magnitud de este problema en términos de seguridad alimentaria (17).

El *Codex Alimentarius* (18) propuesto por Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) corresponde a un conjunto de recomendaciones que garantizan la inocuidad y la calidad de los alimentos a toda la población y en todo lugar, y que sirven como base para el diseño de política pública. El *Codex* sugiere que, en el etiquetado nutricional de los alimentos envasados, se declare tanto la presencia intencional como la que se puede dar por contaminación cruzada de estos ocho alimentos más la presencia de sulfito en cantidades iguales o mayores que 10 mg/kg; sin embargo, su aplicación por parte de los países es voluntaria.

El etiquetado nutricional es el medio de información por el cual las personas conocen el contenido de los alimentos y, en el caso de las AA, forma parte de su tratamiento. De esta manera, se torna fundamental contar con un etiquetado nutricional que declare alérgenos para garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada y a la seguridad alimentaria. Este concepto que implica el acceso físico, social y económico a suficientes alimentos nutritivos e inocuos para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas, así como sus preferencias alimentarias para alcanzar una vida sana y activa (19).

Sin embargo, a la fecha, existen países que aún no cuentan con reglamentación sobre la declaración de alérgenos en el etiquetado nutricional, con el consiguiente riesgo para su población. Por lo tanto, el objetivo es identificar los países que tienen legislación relacionada con la declaración obligatoria de alérgenos alimentarios, alimentos irradiados y transgénicos en el etiquetado nutricional de alimentos envasados.

MATERIALES Y MÉTODO

Se realizó un estudio exploratorio dirigido a identificar las legislaciones existentes en América Latina que norman la declaración de alérgenos en el etiquetado nutricional de los alimentos, con el objeto de garantizar la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos envasados.

La búsqueda de información se realizó en dos etapas. En primera instancia, se realizó a través del buscador Google con las palabras clave “declaración de alérgenos” y “etiquetado nutricional”, junto con el nombre de cada país perteneciente a América Latina. Se revisaron las páginas gubernamentales de cada país sobre legislación alimentaria, informes de organismos internacionales como la OMS y la OPS, información de diarios oficiales de cada país y sitios web. Esta primera etapa de la búsqueda se realizó entre los meses de enero a febrero del 2024.

En segundo lugar, cuando la información no estaba disponible, se contactó a personas vinculadas al tema de cada país para obtener la información faltante.

Se incluyeron aquellas normas, decretos y resoluciones oficiales de cada país que describan los requisitos del etiquetado nutricional de los alimentos, como también los reglamentos técnicos propuestos por organismos internacionales como la OMS, la OPS y la FAO. Se excluyó información alojada en sitios

web del tipo blog o foros, páginas de la industria alimentaria y páginas de agrupaciones de personas que viven con alergia o intolerancia alimentaria.

A partir de la información revisada, se elaboró un cuadro maestro, revisado por ambas investigadoras y luego ordenado según el país, el tipo de resolución, el tipo de alérgenos que declaran, la declaración de trazas (se entiende por trazas cuando alguno de los alérgenos declarados pudiera estar presente en el producto final, aunque sea en forma no intencional), la declaración de alimentos o ingredientes irradiados y transgénicos.

La información se analizó de manera narrativa y se presentó a través de un cuadro resumen.

RESULTADOS

América Latina se compone de 20 estados soberanos; en esta revisión no se incluye a Haití porque no se encontró información respecto a la declaración de alérgenos y porque no forma parte del reglamento técnico centroamericano (cuadro 1).

De los 19 países revisados, 89% (n = 17) tiene legislación que garantiza la declaración de alérgenos en el etiquetado nutricional; El Salvador y Uruguay son los únicos países de la Región que aún no incluyen esta normativa (cuadro 1).

De los países que declaran alérgenos, 82% (n = 14) siguen la recomendación del *Codex Alimentarius*; sin embargo, Brasil, Colombia y Paraguay declaran “trigo, centeno, cebada, avena, espelta, o sus cepas híbridadas y productos de estos” en vez de “cereales que contienen gluten”, como dice la normativa. Paraguay incorpora el trigo oriental a la lista mencionada y, por otra parte, Brasil no incorpora a los sulfitos dentro de su normativa y suma látex natural al listado. Hay que destacar que México incorpora los moluscos al listado de los ocho alérgenos más comunes (cuadro 1).

Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua diseñaron un reglamento técnico centroamericano (20), el RCT 67.01.02:10, que regula el etiquetado nutricional de alimentos envasados con base en el CODEX-Stan I-1985 (20). Guatemala y Honduras se rigen por este reglamento técnico centroamericano, mientras que Costa Rica y Nicaragua tienen regulación propia sobre la declaración de alérgenos basada en el reglamento técnico. El Salvador, si bien participó en el diseño de este reglamento, no tiene implementada la declaración obligatoria de alérgenos en los alimentos (NSO 67.10.01:03) (21).

Si bien todos los países incluidos en esta investigación incorporan los ocho alimentos declarados en el *Codex*, existen diferencias en las definiciones de algunas categorías de alérgenos, como en los frutos secos. Este es el caso de Brasil y México, donde se especifica la especie de frutos secos que se deben incluir en el listado de alérgenos a declarar.

La totalidad de los países incorpora la declaración de alimentos o ingredientes irradiados como obligatoria en su regulación sobre el etiquetado nutricional.

La presencia de trazas de alérgenos ya sea por contaminación cruzada u otro mecanismo se constata en 76% (n = 13) de los países que declaran, mientras que en 12% (n = 2) no se encontró información explícita referente al tema (cuadro 1).

En relación con la declaración de ingredientes o alimentos modificados genéticamente, se encontró que solo 37% de los países (n = 7) lo incorpora en su legislación de manera explícita (cuadro 1).

CUADRO 1. Declaración de alérgenos, trazas, ingredientes irradiados y transgénicos en el etiquetado de alimentos envasados en cada país estudiado

País	Declaración alérgenos	Legislación	Alérgenos declarados	Declaración trazas	Declaración ingredientes o alimentos irradiados	Declaración ingredientes o alimentos transgénicos
Argentina	Sí	Resolución Conjunta 11-E/2017, que modifica el capítulo V del artículo 235 N.º7 del Código Alimentario Argentino ^a	• Cereales que contienen gluten (trigo, avena, cebada y centeno). • Leche, lactosa y derivados. • Soja. • Huevos. • Maní y frutos secos. • Crustáceos y derivados. • Pescados y derivados. • Sulfitos (SO₂ ≥10 ppm).	Sí	Sí	No
Bolivia (Estado Plurinacional de)	Sí	Norma Boliviana 314001, segunda revisión ICS 67.020 ^b	• Cereales que contienen gluten y sus productos. • Huevos y sus productos. • Pescado y productos pesqueros. • Maní, soja y sus productos. • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). • Nueces de árboles y sus productos derivados. • Crustáceos y sus productos. • Sulfito (≥10 mg/kg). • Colorantes.	No	Sí	Sí
Brasil	Sí	Resolución del directorio colegiado N.º 26/2015 ^c	• Trigo, centeno, cebada, avena y sus cepas híbridas. • Crustáceos. • Huevos. • Pescado. • Maní. • Soja. • Leche de todas las especies de animales mamíferos. • Almendro (<i>Prunus dulcis</i>, <i>P. amygdalus</i>, <i>Amygdalus communis</i> L.). • Avellanas (<i>Corylus</i> spp.), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>). • Nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), macadamias (<i>Macadamia</i> spp.). • Nueces (<i>Juglans</i> spp.). • Nueces pecanas (<i>Carya</i> spp.). Pistachos (<i>Pistacia</i> spp.). • Piñón (<i>Pinus</i> spp.). • Castañas (<i>Castanea</i> spp.). • Látex natural	Sí	Sí	Sin información
Chile	Sí	Resolución exenta N.º 427/2010 ^d	• Cereales que contienen gluten (trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas) y sus productos. • Crustáceos y sus productos. • Huevos y sus productos. • Pescados y productos pesqueros. • Maní, soja y sus productos. • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). • Nueces y productos derivados. • Sulfito (≥10 mg/kg).	Sí	Sí	No
Colombia	Sí	Resolución N.º 5109 del 2005 ^e	• Trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos. • Crustáceos y sus productos. • Huevos y subproductos. • Pescado y productos pesqueros. • Maní, soja y sus productos. • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). • Nueces de árboles y sus productos derivados. • Sulfito (≥10 mg/kg).	Sin información	Sí	Sí
Costa Rica	Sí	Decreto N.º 40454-Ministerio economía, industria y comercio, y Ministerio de Comercio Exterior ^f	• Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas). • Crustáceos. • Huevos. • Pescado. • Maní. • Soja. • Leche (incluida la lactosa), nueces de árboles. • Sulfito (>10 mg/kg).	Sí	Sí	No

(Continúa)

CUADRO 1. (Cont.)

País	Declara alérgenos	Legislación	Alérgenos declarados	Declara trazas	Declara ingredientes o alimentos irradiados	Declara ingredientes o alimentos transgénicos
Cuba	Sí	Art. 17 de la Norma Cubana 108 del 2012 ^a	- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). - Deja establecido añadir en un futuro el grupo de ocho alimentos considerados en el <i>Codex Alimentarius</i>.	Sí	Sí	Sí
Ecuador	Sí	Norma técnica ecuatoriana, Instituto Técnico de Normalización 1334-1:2011, 3° revisión ^b	- Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos. - Crustáceos. - Huevos. - Pescado y productos pesqueros. - Maní y soja. - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). - Nueces de árboles y sus productos derivados. - Sulfito (≥ 10 mg/kg).	No	Sí	Sí
El Salvador	No	Norma Salvadoreña 67.10.01:03 ^c	Sin información	No	Sí	No
Guatemala y Honduras	Sí	Reglamento técnico centroamericano (RTC) 67.01.02:10 ^d	- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). - Crustáceos. - Huevos. - Pescado y productos pesqueros. - Maní y soja. - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). - Nueces de árboles y sus productos derivados. - Sulfito (>10 mg/kg).	Sí	Sí	No
México	Sí	Norma Oficial Mexicana 051, Secretaría de comercio y fomento a la industria, y Comité Consultivo Nacional de Normalización de Control y Fomento Sanitario 1-2010 ^e	- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos) - Huevos, sus productos y sus derivados. - Crustáceos y sus productos. Pescado y sus productos. - Moluscos y sus productos. - Maní y sus productos. - Soja y sus productos. - Leche, productos de la leche y derivados lácteos (incluida la lactosa). - Nueces de árboles y sus productos derivados, tales como las almendras (<i>Prunus amygdalus</i>), nueces (especies del género <i>Juglans</i>), avellanas (<i>Corylus</i> spp.), pecanas (<i>Carya illinoensis</i>), nuez del Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), nuez de la india (<i>Anacardium occidentale</i>), castañas (<i>Castanea</i> spp.), nuez de macadamia (<i>Macadamia</i> spp.). - Sulfito (>10 mg/kg)	Sí	Sí	No
Nicaragua	Sí	Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense N.° 03 021-08/2008 ^f	- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). - Crustáceos. - Huevos. - Pescado y productos pesqueros. - Maní, soja y sus productos. - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). - Nueces de árboles y sus productos derivados. - Sulfito (>10 mg/kg).	Sí	Sí	No
Panamá	Sí	CODEX STAN 1-1985 ^m	- Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos). - Crustáceos. - Huevos. - Pescado y productos pesqueros. - Maní y soja. - Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). - Nueces de árboles y sus productos derivados. - Sulfito (>10 mg/kg).	Sí	Sí	No

(Continúa)

CUADRO 1. (Cont.)

País	Declara alérgenos	Legislación	Alérgenos declarados	Declara trazas	Declara ingredientes o alimentos irradiados	Declara ingredientes o alimentos transgénicos
Paraguay	Sí	Resolución SG N.º 0402/2018 ⁿ	• Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, <i>kamut</i> o sus variedades híbridas, y productos de estos. • Crustáceos y sus derivados. • Huevos y productos derivados. • Pescado y derivados. • Maní, soja y sus productos. • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). • Nueces de árboles (almendras, avellanas, castañas de Cajú y de Brasil, macadamia, nueces, pecana, pistachos y <i>pinoli</i>). • Sulfito (≥10 mg/kg).	Sí	Sí	No
Perú	Si	Norma Técnica Peruana 209.038:2009/2010 ⁿ	• Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus variedades híbridas) y sus productos. • Crustáceos y sus productos. Huevos y sus productos. • Pescado y productos pesqueros. • Maní, soja y sus productos. • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). • Nueces de árboles y sus productos derivados. • Sulfito (≥10 mg/kg).	Sí	Sí	No
República Dominicana	Sí	Reglamento Técnico Dominicano 53/2009 ⁿ	• Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, o sus cepas híbridas, y productos de estos). • Crustáceos. • Huevos. • Pescado y productos pesqueros. • Maní y soja. • Leche y productos lácteos (incluida la lactosa). • Nueces de árboles y sus productos derivados. • Sulfito (>10 mg/kg). • Colorantes artificiales.	Sí	Sí	Sí
Uruguay	No	Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto N.º 315/994 ⁿ	Sin información	Sin información	Sí	Sí
Venezuela (República Bolivariana de)	Sí	Comisión Venezolana de Normas Industriales 2952:2001 ^r	• Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, o sus variedades híbridas y productos de estos). • Crustáceos y productos derivados. • Huevos. • Pescados y productos pesqueros. • Maní y soja. • Leche y productos lácteos. Nueces de árboles y sus productos derivados.	Sí	Sí	Sí

Fuentes:
^aAdministración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Directrices para el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles de productos alimenticios envasados. Ciudad Autónoma de Buenos Aires; ANMAT; 2017. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/annat-directrices_rotulado_alergenos_0.pdf
^bInstituto Boliviano de Normalización y Calidad. Norma Boliviana N.º 314001. Etiquetado de los alimentos preenvasados. La Paz: IBNORCA; 2001. Disponible en: <https://taolex.fao.org/docs/pdf/bol128693.pdf>
^cMinisterio de Salud. RDC N.º 26. Disposición sobre los requisitos para la rotulación obligatoria de los principales alimentos que causan alergias alimentarias. Brasília: Ministerio de Salud; 2015. Disponible en: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf
^dMinisterio de Salud. Define lista de alérgenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107 letra h del reglamento sanitario de los alimentos. Diario oficial N.º 427 exenta. Santiago de Chile: Ministerio de Salud; 2010. Disponible en https://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2018/11/RESOLUCION_427_10-Listado-Alergenos.pdf
^eMinisterio de Protección Social. Resolución N.º 5109. Reglamento técnico sobre requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados. Bogotá: MPS; 2005. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%205109%20de%202005.pdf>
^fConsejo de Ministros de Integración Económica. Acuerdo N.º 1-2016. Guía para la interpretación del Reglamento Técnico Centroamericano sobre etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados). San José de Costa Rica: COMIECO; 2016. Disponible en: <https://taolex.fao.org/docs/pdf/cos176267.pdf>
^gOficina Nacional de Normalización. NC108: 2012. Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados. La Habana: NC; 2012. Disponible en: https://extranet.who.int/ncdccc/Data/CUB_B21_Norma%20etiquetado.pdf
^hInstituto Ecuatoriano de Normalización. Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1334-1:2011. Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Quito: INEN; 2011. Disponible en: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/07/ec_nte_1334_1_2011.pdf
ⁱConsejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. San Salvador: CONACYT; 1991. Disponible en: https://www.oirsa.org/contenido/2017/El_Salvador_INOCUIDAD/2.%20NSO%2067%2010%2001%2003-%20NORMA_GENERAL_PARA_EL_ETIQUETADO_DE_LOS_ALIMENTOS_PREENVASADOS.pdf
^jMinisterio de Comercio Exterior; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; Ministerio de Economía, Industria y Comercio; Secretaría de Industria y Comercio. RTCA 67.01.02:10. Reglamento técnico centroamericano: Etiquetado general de los alimentos previamente envasados. Centroamérica: Subgrupo de Medidas de Normalización de la Región Centroamericana [internet] MINECO;2005 [consultado el 5 de febrero de 2024]. Disponible en: https://members.wto.org/crnattachments/2011/tbt/CRI/11_0531_00_s.pdf
^kGobierno de México. Manual de la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Ciudad de México: Gobierno de México; 2010. Disponible en: <https://goo.su/2GEyo>
^lComité Técnico de Alimentos. Norma técnica N.º. NTON 03 021-08. Norma técnica obligatoria nicaragüense de etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. Managua: Comité Técnico de Alimentos; 2008. Disponible en: [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$AII\)/7DCB76C06DF62D1806257736007676D0?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($AII)/7DCB76C06DF62D1806257736007676D0?OpenDocument)
^mOrganización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. CXS 1-1985. General standard for the labelling of prepackaged. Roma: FAO; 2018. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf
ⁿMinisterio de Salud Pública y Seguridad Social. Resolución SG N.º 0402. Por el cual se aprueba el reglamento técnico que establece requisitos para el etiquetado de alérgenos alimentarios y sulfitos en alimentos envasados. Asunción: MSPySS; 2018. Disponible en: <https://drive.google.com/file/d/1PHc824uUfuEeovymbLQ7G3CKXBPfT/view>
^oInstituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. Norma técnica peruana N.º 209.038. Alimentos envasados (etiquetado). Lima: INDECOPI; 2009. Disponible en: https://www.sanipes.gob.pe/documentos/5_NTP209.038-2009AlimentosEnvasados-Etiquetado.pdf
^pDirección General de Normas y Sistemas de Calidad. Reglamento Técnico Dominicano 53. Etiquetado general de alimentos previamente envasados. Santo Domingo: DIGENOR; 2009. Disponible en: <https://www.bufoetemeja.com/downloads/regulativo/Reglamento%20Tecnico%20RTD%2053%20Dominicano.pdf>
^qDirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales. Decreto N.º 315/994. Reglamento bromatológico nacional [internet]. Montevideo: IMPO; 1994. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994>
^rMinisterio de Salud. Comisión Venezolana de Normas Industriales 2952:2001. Norma general para el rotulado de los alimentos envasados. Caracas: Ministerio de Salud; 2001. Disponible en: <https://goo.su/PkGPV>

DISCUSIÓN

Las AA afectan a miles de personas en el mundo y tiene un impacto psicológico, social, físico, económico y en la calidad de vida de los afectados y sus familias. Estudios han demostrado que 60% de las familias ve afectada la preparación de las comidas y 49% declara que ha afectado las actividades sociales (22). Por otra parte, 32% de los niños ha declarado sufrir acoso en entornos escolares por tener alergia alimentaria (23).

La evidencia es escasa cuando se quiere estimar la magnitud de las alergias alimentarias en América Latina (24) debido a las dificultades que existen para hacer un diagnóstico correcto, en las cuales pueden influir la percepción psicológica de la enfermedad como también la falta de herramientas diagnósticas precisas (25).

Contar con información clara y veraz sobre la presencia de alérgenos en los alimentos que se consumen, ya sea como ingrediente o de forma no intencionada, a través del etiquetado nutricional (26) se hace imprescindible para garantizar la seguridad alimentaria de las personas afectadas y evitar complicaciones que pueden llevar hasta la muerte.

Con este fin, la mayoría de los países del mundo elaboran su lista de alérgenos a declarar según las normativas del *Codex Alimentarius* (18) (CODEX STAN 1-1985), la cual incluye ocho principales alérgenos, que son los cereales que contienen gluten, la leche, el huevo, el pescado, los crustáceos, la soja, el maní y los frutos secos. La Unión Europea (UE) se regula por el reglamento N.º 1169/2011 (27) y suma apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, lupinos y moluscos al grupo de los ocho alérgenos principales. En China, la lista incluye granos que contienen gluten, crustáceos, huevo, maní, soja, leche y nueces, según su regulación GB 7.718. Brasil incorpora el látex natural al listado; Corea del Sur incluye trigo sarraceno, la carne vacuna, de pollo y de cerdo, el durazno y el tomate; por su parte, Australia (28) incorpora el trigo sarraceno, el propóleo y la jalea real (4, 29).

Sin embargo, la presencia no intencionada de alérgenos no se encuentra regulada en la mayoría de los países (26); como se observó, en América Latina, 76% de los países la tiene incorporada de manera explícita en su legislación. Este aspecto añade otra dimensión al análisis del etiquetado de alérgenos, ya que la aplicación de frases de advertencia, también conocido como etiquetado precautorio de alérgenos, resulta ser un desafío en términos de regulación (30). Estas frases de advertencia suelen tratarse de declaraciones voluntarias y carecen de límites cuantitativos, lo que da lugar a un mal uso por parte de la industria alimentaria y prácticas poco éticas (26). Esto a su vez, causa confusión en el consumidor y en los profesionales de la salud.

El Mercado Común del Sur (MERCOSUR) es un bloque económico y político que incluye a Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay, y tiene como uno de sus objetivos lograr que las leyes

en América Latina funcionen de igual manera para los Estados miembros. En el año 2011 (31), existieron discusiones con relación a la incorporación de un etiquetado nutricional obligatorio en el que se agregaba la declaración de alérgenos; sin embargo, esta no prosperó. La legislación actual del MERCOSUR (Resolución No. 26/03) incluye tener información comprensible, en español y portugués, y la lista de ingredientes en orden decreciente según la cantidad en gr/ml de este en el alimento (32). Esto trajo como consecuencia que algunos países establecieran sus propias normativas y exclusiones, a la declaración de alérgenos en el etiquetado nutricional.

Las diferencias que existen en los procesos regulatorios para identificar alérgenos y la forma en que estos se expresan en el etiquetado nutricional en cada país dificulta a las personas, y sus familias, que viven con AA llevar una dieta correcta de exclusión, que es el tratamiento principal de este tipo de alergias. Por este motivo, es necesario contar con leyes estandarizadas que regulen la forma de declarar los alérgenos y garantizar la salud y el bienestar de las personas afectadas.

Se decidió incorporar a la investigación la declaración de alimentos irradiados, ya que es una tecnología que se usa en la actualidad para mejorar la seguridad y la vida útil de los alimentos sin modificar sus características organolépticas, y cuya declaración obligatoria se encuentra en la totalidad de las normativas revisadas. No sucede lo mismo con la declaración de alimentos o ingredientes modificados genéticamente, que está regulada solo en algunos países y cuya declaración debiese ser obligatoria para que el consumidor tome una decisión informada.

Las AA son un tema de salud pública con un aumento en su prevalencia en las últimas décadas; por lo tanto, la seguridad de las personas afectadas no puede recaer sólo en ellas. Es necesario crear conciencia de la magnitud y de las consecuencias de este problema, incentivar a los países que aún no incorporan esta declaración a su etiquetado a que lo hagan, promover una legislación universal que favorezca la lectura del etiquetado nutricional en cualquier parte del mundo, implementar mecanismos de control que garanticen que los alimentos se encuentren libres de alérgenos y sus trazas y, por último, debe existir disponibilidad universal de epinefrina, único fármaco capaz de revertir una reacción anafiláctica.

Contribución de las autoras. PC ideó el trabajo, redactó el manuscrito y lo aprobó para su publicación. CE redactó el manuscrito, recopiló la información, procesó los datos y aprobó el manuscrito para su publicación.

Conflicto de intereses. Ninguno declarado por las autoras.

Declaración. Las opiniones expresadas en este manuscrito son responsabilidad del autor y no reflejan necesariamente los criterios ni la política de la *RPSP/PAJPH* y/o de la OPS.

REFERENCIAS

1. Peters RL, Krawiec M, Koplin JJ, Santos AF. Update on food allergy. *Pediatr Allergy Immunol.* 2021;32(4):647-657. Doi: 10.1111/pai.13443
2. Thomsen SF. Epidemiology and natural history of atopic diseases. *Eur Clin Respir J.* 2015;2:24642.
3. Hill DA, Grundmeier RW, Ram G, Spergel JM. The epidemiologic characteristics of healthcare provider-diagnosed eczema, asthma, allergic rhinitis, and food allergy in children: a retrospective cohort study. *BMC Pediatr.* 2016;16:133.
4. Chang F, Eng L, Chang C. Food allergy labeling laws: international guidelines for residents and travelers. *Clin Rev Allergy Immunol.* 2023;65(2):148-165. Doi: 10.1007/s12016-023-08960-6
5. Sicherer SH, Sampson HA. Food allergy: a review and update on epidemiology, pathogenesis, diagnosis, prevention, and management.

- J Allergy Clin Immunol. 2018;141:41-58. Doi: 10.1016/j.jaci.2017.11.003.
6. Dunlop JH, Keet C.A. Epidemiology of food allergy. *Immunol Allergy Clin*. 2018;38:13-25. Doi: 10.1016/j.iac.2017.09.002.
 7. Jones SM, Burks AW. Food allergy. *NEJM*. 2017;377:1168-1176. Doi: 10.1056/NEJMcp1611971
 8. Comberiati P, Costagliola G, D'Elíos S, Peroni D. Prevention of food allergy: The significance of early introduction. *Medicina*. 2019;55:323. Doi: 10.3390/medicina55070323
 9. Du Toit G, Roberts G, Sayre PH, Bahnson HT, Radulovic S, Santos AF, et al. LEAP Study Team. Randomized trial of peanut consumption in infants at risk for peanut allergy. *NEJM*. 2015;372(9):803-13. Doi: 10.1056/NEJMoa1414850
 10. Perkin MR, Logan K, Tseng A, Raji B, Ayis S, Peacock J, et al. EAT Study Team. Randomized trial of introduction of allergenic foods in breast-fed infants. *NEJM*. 2016;374(18):1733-43. Doi: 10.1056/NEJMoa1514210
 11. Pouessel G, Beaudouin E, Tanno LK, Drouet M, Deschildre A, Labreuche J, et al. Food-related anaphylaxis fatalities: analysis of the Allergy Vigilance Network database. *Allergy*. 2019;74(6):1193-1196. Doi: 10.1111/all.13717
 12. Gupta RS, Warren CM, Smith BM, Blumenstock JA, Jiang J, Davis MM, et al. The public health impact of parent-reported childhood food allergies in the United States. *Pediatrics*. 2018;142(6):e20181235. Doi: 10.1542/peds.2018-1235
 13. Mullins RJ, Wainstein BK, Barnes EH, Liew WK, Campbell DE. Increases in anaphylaxis fatalities in Australia 1997 to 2013. *Clin Exp Allergy*. 2016;46:1099-1110.
 14. Turner PJ, Gowland MH, Sharma V, Ierodiakonou D, Harper N, Garcez T, et al. Increase in anaphylaxis-related hospitalizations but no increase in fatalities: an analysis of United Kingdom national anaphylaxis data, 1992-2012. *J Allergy Clin Immunol*. 2015;135(4):956-963.e1. Doi: 10.1016/j.jaci.2014.10.021
 15. Yanagida N, Ebisawa M, Katsunuma T, Yoshizawa J. Accidental ingestion of food allergens: a nationwide survey of Japanese nursery schools. *Pediatr Allergy Immunol*. 2019;30(7):773-776.
 16. Aguilar-Jasso D, Valdez-López F, Valle-Leal JG, Aguilar-Jasso J, Hierro-Yepo J, Lizola-Arvizu N. Perfil clínico de pacientes pediátricos con diagnóstico de alergia alimentaria en el noroeste de México. *Revista Alergia México*. 2008; 65(3):233-241.
 17. Ruiz Sánchez JG, Palma Milla S, Pelegrina Cortés B, López Plaza B, Bermejo López LM, Gómez-Candela C. Una visión global de las reacciones adversas a alimentos: alergia e intolerancia alimentaria. *Nutr Hosp*. 2018;35(4):102-108. Doi: 10.20960/nh.2134
 18. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Organización Mundial de la Salud. Codex Alimentarius. CXS 1-1985. General standard for the labelling of prepackaged. Roma: FAO; 2018. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf
 19. Programa Especial de Seguridad Alimentaria. Seguridad alimentaria nutricional, conceptos básicos. Proyecto Food facility Honduras. Roma: FAO; 2011. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>
 20. Ministerio de Comercio Exterior; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; Ministerio de Economía, Industria y Comercio; Ministerio de Fomento, Industria y Comercio; Secretaría de Industria y Comercio. RTCA 67.01.02:10. Reglamento técnico centroamericano: etiquetado general de los alimentos previamente envasados. Centroamérica: Subgrupo de Medidas de Normalización de la Región Centroamericana; 2005. Disponible en: https://members.wto.org/crnattachments/2011/tbt/CRI/11_0531_00_s.pdf
 21. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. San Salvador: CONACYT; 1991. Disponible en: https://www.oirsa.org/contenido/2017/El_Salvador_INOCUIDAD/2.%20NSO%2067%2010%2001%2003-%20NORMA_GENERAL_PARA_EL_ETIQUETADO_DE_LOS_ALIMENTOS_PREENVASADOS.pdf
 22. Bollinger ME, Dahlquist LM, Mudd K, Sonntag C, Dillinger L, McKenna K. The impact of food allergy on the daily activities of children and their families. *Ann Allergy Asthma Immunol*. 2006;96(3):415-21. Doi: 10.1016/s1081-1206(10)60908-8
 23. Fong AT, Katelaris CH, Wainstein B. Bullying and quality of life in children and adolescents with food allergy. *J Paediatr Child Health*. 2017;53(7):630-635. Doi: 10.1111/jpc.13570
 24. Sánchez J, Sánchez A. Epidemiology of food allergy in Latin America. *Allergol Immunopathol (Madr)* 2015;43(2):185-95. Doi: 10.1016/j.aller.2013.07.001
 25. De Martinis M, Sirufo MM, Suppa M, Ginaldi L. New perspectives in food allergy. *Int J Mol Sci*. 2020;21(4):1474. Doi: 10.3390/ijms21041474
 26. Urrea Tobarra MM, Blázquez Abellán G. Alergias alimentarias: revisión de la legislación correspondiente a la gestión y al etiquetado de alérgenos. *Ars Pharm*. 2023;64(3):292-309. Doi: 10.30827/ars.v64i3.27625
 27. Parlamento Unión Europea. Reglamento (UE) N.º 1169/2011. Diario oficial Unión Europea L 304/18 (octubre del 2011). Disponible en: <https://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf>
 28. Roche I, Vale SL, Hornung CJ, Zurzolo GA, Netting MJ, Dharmage SC, et al. An international first: stakeholder consensus statement for food allergen management in packaged foods and food service for Australia and New Zealand. *J Allergy Clin Immunol Pract*. 2022;10(8):2056-2065. Doi: 10.1016/j.jaip.2022.03.018
 29. University of Nebraska-Lincoln. Food allergens: international regulatory chart. Lincoln: FARRP. Disponible en: <https://farrp.unl.edu/IRChart>
 30. Allen KJ, Taylor SL. The consequences of precautionary allergen labeling: safe haven or unjustifiable burden? *J Allergy Clin Immunol Pract*. 2018;6(2):400-407. Doi: 10.1016/j.jaip.2017.12.025
 31. Lopez MC. Food allergen labeling: a Latin American approach. *J AOAC Int*. 2019;101(1):14-16. Doi: 10.5740/jaoacint.17-0382
 32. Ng Clark M, Nielsen CR. Update: food packaging regulations in Latin America. *Food Packaging Bulletin*, 2019. Disponible en: <https://www.packaginglaw.com/special-focus/update-food-packaging-regulations-latin-america>

Manuscrito recibido el 19 de febrero del 2024. Aceptado, tras revisión, para su publicación, el 24 de abril del 2024.

Declaration of allergens on food labels: overview of Latin America

ABSTRACT

Objective. Identify countries that have legislation on mandatory declarations of food allergens, irradiated foods, and transgenic foods on the nutritional labels of packaged foods.

Methods. Exploratory study reviewing the health regulations and technical standards for foods in Latin American countries in order to gather information on declarations of allergens, trace allergens, irradiated foods, and transgenic foods. The information search was carried out through the countries' government web pages. Presentation of the results is descriptive and narrative.

Results. Of the 19 countries reviewed, 89% require a declaration of allergens on their nutrition labeling, 76% have legislation that explicitly require a statement on trace allergens, and 82% follow *Codex Alimentarius* recommendations with some modifications of food categories.

Conclusions. Three pending challenges in the Region are: requiring statements on allergens as a food safety measure; making progress toward improved labeling of trace allergens; and ensuring universal availability of epinephrine.

Keywords

Food hypersensitivity; allergens; food labeling; Latin America.

Declaração de alergênicos na rotulagem de alimentos: panorama da América Latina

RESUMO

Objetivo. Identificar os países que têm legislação relacionada à declaração obrigatória de alimentos alergênicos, irradiados e transgênicos na rotulagem nutricional de alimentos embalados.

Métodos. Estudo exploratório com revisão dos regulamentos sanitários ou normas técnicas de alimentos dos países da América Latina, a fim de coletar informações sobre a declaração de alimentos alergênicos, traços de alergênicos, alimentos irradiados e transgênicos na rotulagem nutricional. A busca de informações foi realizada por meio dos sites governamentais dos países. Os resultados são apresentados de forma descritiva e narrativa.

Resultados. Dos 19 países analisados, 89% declaram alergênicos na rotulagem nutricional, 76% incorporam explicitamente a declaração de traços na legislação e 82% seguem as recomendações do *Codex Alimentarius*, com algumas modificações nas categorias de alimentos.

Conclusões. Entre os desafios pendentes na Região estão a implementação da declaração de alergênicos como medida de segurança alimentar e a melhoria da rotulagem de traços de alergênicos e da disponibilidade universal de epinefrina.

Palavras-chave

Hipersensibilidade alimentar; alérgenos; rotulagem de alimentos; América Latina.
