

<https://doi.org/10.48061/SAN.2022.24.2.59>

ESTUDIO COMPARATIVO DE LA DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y FRASES DE ADVERTENCIA EN RÓTULOS DE ALIMENTOS ENTRE LOS AÑOS 2019 Y 2022

DECLARATION OF ALLERGENS AND WARNING PHRASES ON FOOD LABELS. COMPARATIVE STUDY BETWEEN 2019 AND 2022 YEARS

María Julieta Binaghi¹, Yadi Henao², Laura Beatriz López¹

¹ Universidad de Buenos Aires. Facultad de Farmacia y Bioquímica. Cátedra de Bromatología

² Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria. DGHySA. AGC

Correspondencia: María Julieta Binaghi

E-mail: jbinaghi@ffyb.uba.ar

Presentado: 02/11/22. Aceptado: 06/03/23

RESUMEN

Introducción: El etiquetado de alérgenos alimentarios en los productos es hoy uno de los temas que genera grandes preocupaciones en la población.

Objetivo: evaluar cómo las distintas empresas se adecuaron a la legislación vigente sobre alérgenos en Argentina.

Materiales y Métodos: en 2019 se relevaron 16 productos alimenticios dulces y salados que se codificaron como: ME, MN, TO, PA, GD, F, MLV, QM, BB, BT, TR, TM, PFK, BQK, CHB y CM. Para realizar la comparación de las declaraciones de alérgenos, a mediados de 2022 se volvieron a relevar los 16 productos, encontrándose tres de ellos discontinuados. El análisis del rótulo comprendió la verificación del cumplimiento de la declaración de alérgenos, uso de frases de advertencia (FA) y presentación de la información.

Resultados y Discusión: en el 2019 en la declaración de alérgenos se incluyen expresiones como: "contiene gluten", en un 50% de los productos analizados. Por otro lado, en 5 de los 15 productos con FA, hay expresiones del tipo "puede contener trazas...". Asimismo, se incluye en 5 productos, al sésamo, alérgeno contemplado por legislaciones diferentes a la Argentina. Con respecto a la presencia de dióxido de azufre y sulfitos, hay dos productos que los declaran a continuación de la lista de ingredientes y otros dos productos que declaran a los sulfitos en sus frases de advertencia. Al analizar los rótulos en el 2022, el 80% de los productos analizados no presentan inconsistencias en lo que respecta a la presentación de la información.

Conclusiones: en el estudio comparativo se observa una mejora en la correcta declaración de alérgenos y frases de advertencia. Sin embargo, después de más de cinco años de haber finalizado el plazo otorgado a las industrias para la adecuación de los rótulos, para una adecuada declaración de alérgenos, persisten algunos productos no conformes.

Palabras clave: alérgeno alimentario; etiquetado de alimentos; código alimentario argentino; alergia alimentaria; rotulado de alérgenos.

ABSTRACT

Introduction: the labeling of food allergens in products is today one of the issues that generates great concern in the population.

Objective: was to evaluate how different companies adapted to current legislation on allergens in Argentina.

Materials and methods: in 2019, sixteen sweet and salty food products were surveyed, coded as: ME, MN, TO, PA, GD, F, MLV, QM, BB, BT, TR, TM, PFK, BQK, CHB and CM. To compare the allergen declarations, in mid-2022 the sixteen products were surveyed again, finding three discontinued products. The analysis of the label included verification of compliance with the allergen declaration, use of warning phrases (FA), and presentation of information.

Results and Discussion: in 2019, the declaration of allergens includes expressions such as: "contains gluten", in 50% of the products analyzed. On the other hand, in five of the fifteen products with FA, there are expressions such as "may contain traces...". Likewise, it is included in five products, sesame, an allergen contemplated by legislations other than Argentina. Regarding the presence of sulfur dioxide and sulphites, there are two products that declare them below the list of ingredients and two other products that declare sulphites in their warning phrases. When analyzing the labels in 2022, 80% of the analyzed

products do not present inconsistencies with regard to the presentation of the information.

Conclusions: in the comparative study, an improvement is observed in the correct declaration of allergens and warning phrases. However, more than five years after the end of the period granted to the industries for the adaptation of the labels for an adequate declaration of allergens, some errors persist in them.

Keywords: food allergen; food labeling; Argentine food code; food allergy; allergen labeling.

INTRODUCCIÓN

En el año 2017, se publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina, la Resolución conjunta N°11-E/2017 que incluyó tal como actualmente está incorporado, el Artículo 235 séptimo del capítulo V del Código Alimentario Argentino (CAA). Se otorgó a las empresas un plazo de adecuación de un año a partir de la vigencia de la mencionada resolución¹.

Aunque nos encontramos ante un escenario internacional y nacional complejo donde, prácticamente, gran parte de los recursos humanos, físicos y económicos se han destinado a buscar soluciones ante los desafíos sanitarios que enfrenta el mundo entero, las alergias alimentarias conforman ese grupo de problemáticas que aún generan retos constantes.

Actualmente, no se dispone de datos consolidados oficiales para los períodos 2020 a 2022, sobre el grado de conformidad de productos alimenticios comercializados en Argentina no solamente en lo que respecta al artículo 235 séptimo, sino también a la información obligatoria general y específica del rotulado con repercusión en seguridad alimentaria. A manera de referencia, en el marco del Plan Integral de Fiscalización, el informe del programa de monitoreo de 2018 relevó información provista por autoridades jurisdiccionales sanitarias a nivel federal y el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), donde los resultados publicados alcanzaron un 85,3% de rótulos que cumplían el CAA en relación con la legislación vigente sobre rotulado de alérgenos². En esta misma línea de análisis, el informe del 2019 mostró un cumplimiento de la legislación vigente en materia de rotulado de alérgenos de un 91,2%³.

Tal como lo expresa Diao⁴, el etiquetado de alérgenos alimentarios (AA) en los productos es hoy uno de los temas que genera grandes preocupaciones en la población. A su vez cada día está más sujeto al escrutinio y análisis legislativo por las autoridades competentes. No solamente hay inquietudes en la población susceptible de padecer reacciones adversas sino también en otros grupos que, por distintas razones éticas, ecológicas, nutricionales, religiosas, ponen la lupa en lo que las empresas de alimentos ofrecen.

Resulta interesante en el ámbito local, la creciente tendencia en innovación y desarrollo de productos alimenticios veganos y vegetarianos. Es así como el uso de las leyendas para "producto vegano" y "producto vegetariano" de reciente incorporación al CAA, no se vería limitado en el caso de que se emplee la declaración de alérgenos de origen animal, cuando exista la posibilidad de contaminación accidental durante el proceso de elaboración⁵.

En relación con las legislaciones de diferentes países se encuentra que las diferencias entre las regulaciones de Brasil y Argentina pueden presentar consecuencias serias para el comercio bilateral dentro del MERCOSUR. Asimismo, para el resto de los países que lo integran. De esta manera, de la lista Codex, Brasil no incluye a los sulfitos, pero sí al látex, en contraposición al marco regulatorio de los países de América Latina que disponen de normativas al respecto y que han adoptado las recomendaciones del Codex sobre alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad⁶.

Otro aspecto para resaltar es que con respecto a la "lista de las excepciones" actualmente no se dispone de consensos sobre su armonización, lo que desde luego deriva en inconvenientes para la comercialización de los productos. Esto es un aspecto que ya desde 2015 era puesto de manifiesto como uno de los obstáculos que se debían superar por parte de las delegaciones de Argentina, Paraguay, Uruguay y Venezuela en el marco de la reunión de la Comisión de alimentos, Subgrupo de Trabajo (SGT) N°3 del Mercosur⁷. De esta manera, en el ámbito de América Latina, Argentina es el único país que adoptó las excepciones de la UE.

Aunque la lista Codex actualmente esté siendo objeto de estudio y revisión para establecer alérgenos prioritarios, sobre la base de los criterios de prevalencia de hipersensibilidad inmuno-mediada a un alimento específico, la severidad de las reacciones y la potencia entendida como la cantidad de alimento requerida para causar síntomas objetivos, aún integran el marco de estándares internacionalmente aceptados los alimentos que forman parte del grupo de los grandes ocho (trigo, crustáceos, huevos, pescado, maní, soja, leche y frutos secos) más los sulfitos para los que globalmente sí hay consenso sobre el valor umbral de 10 ppm⁸.

En relación con las frases de advertencia países como Argentina, Brasil, Chile y los de Centroamérica per-

miten su uso de manera explícita.

El objetivo de nuestro trabajo fue evaluar cómo las distintas empresas se fueron adecuando a la legislación vigente sobre alérgenos en Argentina mediante un relevamiento realizado en 2019 y 2022.

MATERIALES Y MÉTODOS

A principios de 2019 se realizó un muestreo aleatorio en el cual se seleccionaron sesenta muestras, entre las cuales existían algunas de empresas multinacionales y otras nacionales. De esas sesenta, se eligieron dieciséis, las que incluían productos alimenticios dulces y salados comercializados en establecimientos de comercios mayoristas y minoristas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, que se codificaron como: ME, MN, TO, PA, GD, F, MLV, QM, BB, BT, TR, TM, PFK, BQK, CHB y CM. Estos alimentos se seleccionaron en función de que debían contener en su declaración de alérgenos y/o en su frase de advertencia, alguno/s de los siguientes alérgenos: almendra, maní, huevo, soja, leche y sésamo.

En la tabla N°1 se presenta la información presente en los rótulos del 2019 (denominación de venta, lista de ingredientes y declaración de alérgenos):

Respecto a la declaración de alérgenos, se transcribió la información tal como lo expresaban los elaboradores en los rótulos con mayúscula, negrita o minúscula para reflejar literalmente la forma en que las empresas alimentarias (EA) presentan la información a los y las consumidores/as.

Posteriormente, para realizar la comparación de las declaraciones de alérgenos a mediados de 2022 se volvieron a relevar los dieciséis productos alimenticios encontrándose tres productos discontinuados.

El análisis del rótulo comprendió la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 235 séptimo del CAA. De este modo, se contempló:

- 1) la presentación formal de lo que es propiamente la declaración de alérgenos en el caso de que sean ingredientes o parte de ingredientes.
- 2) Cómo se debe declarar (“CONTIENE... o CONTIENE DERIVADO/S DE... o CONTIENE... Y DERIVADO/S DE...”).
- 3) El cumplimiento de requisitos de presentación de la información (tamaño de tipografía, negrita, mayúscula, color de contraste, etc.).
- 4) La declaración de la frase de advertencia:
PUEDE CONTENER..., o
PUEDE CONTENER DERIVADO/S DE..., o
PUEDE CONTENER... Y DERIVADO/S DE...

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis de la información del rótulo sobre alérgenos alimentarios: fase 2019

Es preciso considerar para la comprensión de este análisis que el 20 de octubre de 2018, se cumplió el plazo de adecuación de rótulos, con respecto al cumplimiento de lo referido a la declaración de alérgenos actualmente vigente⁹. La información que se presenta en la Tabla 2 se analizó en función de los requisitos de presentación de información. El relevamiento de la declaración de alérgenos, uso de frases de advertencia, y presentación de la información, se realizó a mediados del 2019. El período de análisis y la línea de tiempo ha sido suficiente para que los escenarios posibles hayan sido resueltos, por ejemplo: empresas con solicitudes de agotamiento de stocks, solicitudes de autorización de re-etiquetado complementario, solicitudes de excepciones. De este modo, se procuró un período razonable y suficiente para la validez del análisis comparativo. Sumado a lo anterior, cabe mencionar que el plazo general de las autorizaciones anteriores otorgadas por las autoridades sanitarias jurisdiccionales fue de 180 días. En consecuencia, hay productos que, con el beneficio de la duda, es posible que hayan estado bajo el escudo legal del período de adecuación mencionado.

En la declaración de alérgenos se incluyen expresiones como: “contiene gluten”, equivalente a un 50% de los productos analizados (ME, MN, PA, GD, F, MLV, QM y BQK). Por otro lado, en los productos con FA, hay recurrencia de expresiones del tipo “puede contener trazas...”. Este es el caso de los productos ME, GD, F, MLV y QM (5 de los 15 productos con FA, 33%. Figura 1). Asimismo, se incluyen en sus listas, un alérgeno contemplado por legislaciones diferentes a las de la Argentina (Figura 2). El alérgeno en cuestión es el sésamo incluido en las FA de MN, PA, GD, F y MLV (5 de los 15 productos lo incluyen).

Con respecto a la presencia de dióxido de azufre y sulfitos (ítem 1.9 del artículo objeto de estudio), hay

dos productos del total analizado (12,5%) que los declaran a continuación de la lista de ingredientes. Se trata de QM (sulfitos) y de BQK (que incluye al dióxido de azufre además de los sulfitos). A su vez, los productos TM y PFK incluyen los sulfitos en sus frases de advertencia.

Como resultado del análisis de la declaración de alérgenos y FA presentes en los rótulos en la Tabla 2 se presentan las correcciones que deberían realizarse para subsanar las inconsistencias encontradas, así como el aspecto formal de la presentación de la información tal como la realiza la EA.

En lo que respecta a la presentación de la información, el análisis (Tabla 2) se basó en los requisitos 3.1 al 3.4 del artículo 235 séptimo del capítulo V del CAA, que abarcan: el uso de la mayúscula (M), el uso de negrita (N), el color de contraste (C) y la altura mínima de 2 mm (A).

En 15 productos (de un total de 16) se incluían frases de advertencia, lo que corresponde a un 94% del total. Finalmente, los productos MN y PA no utilizan la mayúscula (punto 3.1) y el producto QM no utiliza negrita tal como lo establece el punto 3.2.

Estudio comparativo de la declaración de alérgenos y FA entre 2019 y 2022

Mediante el análisis comparativo de la información de los productos (Tabla 3) durante el período comprendido entre 2019 y 2022, se observó que el producto ME no modificó sus ingredientes. Con respecto a la declaración de alérgenos, ya no incluyen "gluten". En la frase de advertencia incluye avena, eliminando la expresión trazas y excluyendo tres alérgenos (almendra, huevo, cebada) del total de cinco que declaraba en el 2019.

El producto MN no modificó sus ingredientes, pero sí cambió la declaración de alérgenos, eliminando la expresión gluten. Con respecto a la FA, eliminó la inconsistencia normativa de incluir al sésamo y agrega los sulfitos.

El producto TO cambió la declaración al incluir la soja. El emulsionante INS 322 estaba presente tanto en la lista de ingredientes del producto de 2019, como del 2022. La FA no se modificó.

En cuanto al producto PA las inconsistencias observadas persisten tanto en la declaración como en la FA, ya que, en la primera, continúan incluyendo al gluten y en la segunda el sésamo continúa incluido en la FA. En este sentido, un alérgeno no contemplado en la legislación nacional continúa siendo mencionado.

En el producto GD, eliminaron el gluten y agregaron leche. La leche estaba incluida en la FA del producto de 2019. Otro aspecto para considerar es que de la FA eliminaron la expresión "trazas" así como al sésamo, pero incluyeron al centeno entre los alérgenos citados. En síntesis, se eliminaron las inconsistencias observadas.

En el caso del producto F, de la lista de alérgenos excluyeron la expresión "gluten". Dejaron de incluir en sus ingredientes a los derivados de avellana e incluyeron como ingrediente vinculado a las RAA (Reacciones adversas a los alimentos), a los sulfitos (mejorador de harina, INS 223, Metabisulfito de sodio). En lo que concierne a la FA, no incluyeron la expresión trazas y excluyeron a tres de los alérgenos listados (centeno, huevo y sésamo), pero sumaron las avellanas.

El producto MLV eliminó la expresión gluten y la cebada de la lista de alérgenos, a la misma agregó a los sulfitos. En cuanto a la FA aumentó de 6 a 7 el listado de posibles alérgenos. Sumado a lo anterior, se menciona en su declaración contiene derivados de trigo, leche y soja en lugar de contiene trigo, leche y soja, tal como lo hacía en el 2019. El producto TR, en el período analizado, no presenta irregularidades (solo no incluyeron a la cebada en la lista de alérgenos). De igual modo PFK no presenta inconsistencias. Asimismo, no se modificó su FA. En tanto que TM no presenta modificaciones y continúa con la expresión "derivados lácteos" en su FA.

Con respecto al producto BQK, la lista de ingredientes no se modificó. La declaración sí tuvo cambios en el sentido de que eliminaron la expresión gluten e incluyeron a los derivados de trigo que no estaban en el listado anterior (es decir en 2019), aunque en los ingredientes del producto se encontraba fibra de trigo. La soja, el dióxido de azufre y los sulfitos se eliminaron de la declaración y se incorporaron a la frase de advertencia la soja y los "sulfitos". De este modo, en el 2022 la EA amplió la lista de alérgenos de la FA, pasando a cuatro los alérgenos alimentarios que pueden estar presentes (inicialmente en 2019 había solo dos). Finalmente, los productos CHB y CM no presentaban inconsistencias ni en el 2019 ni en el 2022.

Un aspecto para considerar es que el trigo, la soja y la leche son los ingredientes de mayor predominio en las formulaciones de los productos analizados en el 2019. Esta tendencia permanece en el relevamiento comparativo de dichos productos en el 2022. Lo expresado es ejemplificado en la figura 3.

Lo enunciado era de esperarse por el tipo de productos seleccionados, galletitas, snacks y budines. En cuanto a los AA de la frase de advertencia más reiterados en el relevamiento de 2019 (figura 4), encabezó la lista el maní, seguido de huevo, almendra, leche y sésamo (estos dos últimos en igual proporción). En tanto que, en el 2022, continúa el maní en el primer lugar, seguido de almendra, después huevo, centeno y avena

(los tres en igual proporción) y, luego, la leche, la cebada y los sulfitos en igual proporción. Es decir que la tendencia continúa, cambiándose solo el orden de aparición, pero no así el tipo de ingredientes cuya potencial presencia es advertida por las FA. Cabe aclarar que el sésamo se incluyó para reflejar lo declarado por los elaboradores, no porque sea un alérgeno que deba declararse para la legislación de Argentina.

En lo que respecta a la presentación de la información, el producto MN adecuó la presentación conforme a la normativa (requisito sobre el uso de mayúscula) a diferencia de PA que persistió en la categoría de producto no conforme. No fue posible analizar el requisito de uso de negrita en el producto QM, en virtud de que el producto se discontinuó del mercado.

Lo que se observa es que aproximadamente un 92% de los productos relevados en 2022 cumplen con el requisito de presentación de la información, en contraposición al 80% de los productos elaborados en 2019 que no presentaban inconsistencias. Esto es equivalente a lo hallado por Henao¹⁰, en referencia a la mejora del 93% de cumplimiento para el relevamiento realizado en 2021. En suma, se verifica una reducción de la brecha entre cumplimiento e incumplimiento (2019 vs 2022) que se sintetiza en que 9 de cada 10 productos relevados cumplen con los requerimientos de presentación de información.

Finalmente, corresponde señalar que las inconsistencias observadas en lo que atañe a la declaración de alérgenos y las frases de advertencia, en relación con la utilización de expresiones no contempladas por la legislación nacional vigente, estuvieron centradas en términos recurrentes como "gluten" o "trazas". De 8 productos que declaraban "contiene gluten" en 2019, 7 productos modificaron este aspecto en 2022. En el caso de la expresión trazas, de 5 productos que la empleaban en 2019, cuatro la suprimieron en 2022. En el quinto restante (QM) no fue posible analizar el requisito, en virtud de que el producto se discontinuó del mercado.

Agrupando las distintas inconsistencias, podemos decir que en 2019 teníamos un total de 21 inconsistencias: 3 rótulos presentaban de manera errónea la información (dos en minúscula, uno no estaba en negrita); 8 productos declaraban gluten, 5 empleaban la expresión trazas en la FA y 5 declaraban al sésamo en las FA. Sin embargo, en 2022 tenemos solo 3 inconsistencias: PA que sigue presentando la información en minúscula, declara al gluten entre los alérgenos e incluye al sésamo en su FA. En este sentido, con respecto al sésamo, aunque tal como ya fue expresado, no conforma la lista de la legislación nacional, podría integrar según el criterio del grupo de expertos convocados por FAO&WHO8 la lista de alérgenos prioritarios de la norma general de etiquetado de alimentos preenvasados. Por otra parte, respecto a las inconsistencias de QM no se pudieron constatar ya que este producto como ya se mencionó anteriormente está discontinuado.

Si analizamos que sucedería con estos productos dentro de los países del Mercosur, los cuales no poseen una legislación unificada respecto al tema alérgenos, se observa que la totalidad de estos países contemplan en sus marcos regulatorios la declaración obligatoria de alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad establecida por el Codex Alimentarius en la normativa general sobre etiquetado de alimentos preenvasados. Sin embargo, existen diferencias entre las regulaciones de Brasil y Argentina, y estas pueden presentar consecuencias serias para el comercio bilateral dentro del Mercosur, así como con otros países del bloque.

En el Marco del **Programa Federal de Control de Alimentos** (PFCA), como "Estrategia #Máscontrol", se creó mediante la disposición 10873 de la ANMAT el Plan Integral de Fiscalización de Establecimientos, Productos Alimenticios y Materiales en Contacto con Alimentos (PIF)¹¹. El objetivo que animó la creación del PIF fue el de contribuir con la gestión más eficiente de un Estado enfocado en la salud de sus ciudadanos. El plan abarcó tanto a los alimentos nacionales e importados, incluyendo establecimientos elaboradores, industrializadores, productos alimenticios, materiales en contacto y campañas de control¹¹.

La búsqueda sobre los productos publicados por los alertas y retiros del ANMAT relacionado con la declaración de alérgenos, arrojó una nómina de 43 productos alimenticios que conformaron la lista de retiros de productos entre los años 2019 y 2022².

Declaración de intereses

Las autoras del trabajo declaran no tener conflictos de interés relacionados con este tema.

CONCLUSIONES

En el estudio comparativo se observa una mejora en la correcta declaración de alérgenos y frases de advertencia. Sin embargo, después de más de 5 años de haber finalizado el plazo otorgado a las industrias para la adecuación de los rótulos para una apropiada declaración de alérgenos, persisten productos alimenticios que aún presentan no conformidades.

Está claro que lo que no se mide no es susceptible de mejorarse. De una u otra manera esta expresión es bien conocida por las diferentes partes interesadas tanto en las empresas alimentarias como en los sectores de índole estatal. Es indispensable que se dé continuidad a los programas de monitoreo oficiales de rótulos de alimentos envasados de elaboración nacional e importados y se publique la información para que se avance en la gestión pública del control de alimentos.

Finalmente, si se tiene en cuenta que la persona alérgica puede correr riesgo de vida este concepto es de suma importancia. Al respecto, cabe destacar el rol fundamental que cumplen las autoridades sanitarias de control y la importancia de las alertas emitidas por ANMAT ante los múltiples desafíos que implica la articulación del sistema de vigilancia sanitaria.

REFERENCIAS

1. CAA. (2022). Código Alimentario Argentino. 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_actualizado.pdf Acceso: octubre 2022.
2. ANMAT. (2018). Programa de monitoreo y control de rótulos de alimentos envasados de elaboración nacional e importados. (Informe de resultados de 2018). Disponible en: http://anmat.gov.ar/pif/rotulado_03.pdf. Acceso: octubre 2022.
3. ANMAT. (2019). Programa de monitoreo y control de rótulos de alimentos envasados de elaboración nacional e importados. (Informe de resultados de 2019). Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_pif_informe_rotulo_alim_env_nac_imp_2019.pdf. Acceso: octubre 2022
4. Diao, X. (2017). An Update on Food Allergen Management and Global Labeling Regulations. [Thesis for the degree of master of science. University of Minnesota]. The University Digital Conservancy. Disponible en: <https://conservancy.umn.edu/bitstream/handle/11299/194287/Food%20allergen%20management%20and%20global%20labeling%20regulations.pdf> Acceso: octubre 2022
5. Resolución Conjunta 5. (2022). RESFC-2022-5-APN-SCS#MS. Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/267781/20220802> Acceso: octubre 2022.
6. López, M. C. Food allergen labelling: A Latin American Approach. Journal of AOAC International, 2018; 101(1), 14-16. Disponible en: <https://academic.oup.com/jaoac/article/101/1/14/5653916> Acceso: octubre 2022
7. Mercosur. (2015). 4° Reunión Virtual. Documento de trabajo sobre Reglamento Técnico MERCOSUR para la “Declaración [de los Principales Alimentos] Alergénicos [y Sulfitos] en el Rotulado de Alimentos Envasados” Comisión de Alimentos. SGT N° 3. Disponible en: http://anmat.gov.ar/webanmat/mercosur/alimentos/acta_alimentos03-15/lvi_ca_03-15_a08_a_Elaboracion_de_RTM_Rotulado_Alergenos.pdf Acceso: mayo 2021.
8. FAO & WHO. (2021). 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, 30 November-11 December 2020, 28 January 2021, 8 February 2021. Disponible en: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/1st-allergen-summary-report-10may2021.pdf?sfvrsn=c505375a_7. Acceso: octubre 2022.
9. Resolución Conjunta SPRel y SAV N°11-E. (2017). Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/172064/20171009> Acceso: octubre 2022.
10. Henao, Y. (2021). Estrategias para el fortalecimiento del sistema de control de alimentos para la gestión de riesgos en materia de alérgenos. [Tesis de Maestría, Tecnología de los Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional] Disponible en: <https://ria.utn.edu.ar/handle/20.500.12272/6779> Acceso: octubre 2022.
11. ANMAT. (2017b). Disposición 10873 de 2017. Plan Integral de Fiscalización. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/octubre_2017/Dispo_10873-17.pdf Acceso: febrero 2023.
12. ANMAT RETIROS. (2022). Retiros de alimentos del mercado. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alertas/alimentos/retiros> Acceso: noviembre 2022.

Tabla 1. Descripción del rótulo del 2019 con la información del elaborador

Producto	ME
<p style="text-align: center;">Denominación de venta</p> <p>Galletitas dulces con miel.</p>	
<p style="text-align: center;">Lista de ingredientes</p> <p>Harina de trigo enriquecida, azúcar, grasa bovina, jarabe de glucosa, miel, sal, leudantes químicos, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, emulsionante: lecitina de soja, aromatizante artificial: aroma a naranja.</p>	
<p style="text-align: center;">Declaración de alérgenos</p> <p>CONTIENE TRIGO, GLUTEN, SOJA</p>	
<p style="text-align: center;">Frases de advertencia</p> <p>TRAZAS DE ALMENDRA, CEBADA, HUEVO, LECHE, MANÍ.</p>	
Producto	MN
<p style="text-align: center;">Denominación de venta</p> <p>Galletitas dulces con avena y pasas de uva.</p>	
<p style="text-align: center;">Lista de ingredientes</p> <p>Harina de trigo enriquecida, avena arrollada, aceite de girasol de alto oleico, azúcar, pasas de uva, crispín de arroz (harina de maíz, harina de arroz, azúcar), jarabe de alta fructosa, lactosa, sal, leudantes químicos, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, emulsionante: lecitina de soja, aromatizante artificial.</p>	
<p style="text-align: center;">Declaración de alérgenos</p> <p>Contiene: Gluten, Derivado de Trigo, avena, Derivados de Soja y Derivado de Leche. (En minúscula, forma en que estaba en el rótulo).</p>	

Frases de advertencia	
Puede contener: Maní, Centeno y Sésamo. (En minúscula, forma en que estaba en el rótulo).	
Producto	TO
Denominación de venta	
Galletitas dulces decoradas con chispas de baño de repostería y chispas de chocolate.	
Lista de ingredientes	
Harina de trigo enriquecida, chispas de baño de repostería (azúcar, aceite vegetal hidrogenado, cacao en polvo, leche en polvo descremada, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante: vainilla), azúcar, aceite vegetal, chispas de chocolate semiamargo (azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, leche en polvo entera, emulsionante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante: vainilla), suero de leche, harina de avena, jarabe de maíz de alta fructosa, sal, bicarbonato de sodio (INS 500ii), fosfato monocálcico (INS 341i), bicarbonato de amonio (INS 503ii), fosfato tricálcico (INS 341iii), emulsionantes: lecitina de soja (INS 322), estearoil-lactilato de sodio (INS 481i), monoestearato de glicerilo (INS 471), saborizante artificial de vainilla.	
Declaración de alérgenos	
CONTIENE LECHE, DERIVADOS DE TRIGO Y AVENA.	
Frases de advertencia	
PUEDE CONTENER HUEVO, MANÍ Y ALMENDRAS.	
Producto	GD
Denominación de venta	
Galletitas dulces con avena y chocolate. Tenor graso 18%	
Lista de ingredientes	
Avena arrollada (27%), harina de trigo enriquecida, azúcar, chocolate 11% (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja/soya, poliglicerol, polirricinoleato, aromatizante:vainillina-cacao:45%);aceite de girasol alto oleico, alimento a base de salvado y harina de maíz, salvado de trigo, jarabe de glucosa, cacao en polvo (1%), sal, leudantes químicos: fosfato monocálcico, bicarbonato de	

<p>amonio, bicarbonato de sodio, colorante caramelo (E150d), emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja/soya, aromatizantes artificiales: etil vainillina, aromas: chocolate y dulce de leche.</p>	
<p align="center">Declaración de alérgenos</p> <p>CONTIENE AVENA, TRIGO, GLUTEN, SOJA/SOYA.</p>	
<p align="center">Frases de advertencia</p> <p>TRAZAS DE ALMENDRA, CEBADA, HUEVO, LECHE, MANÍ/CACAHUATE Y SÉSAMO.</p>	
Producto	F
<p align="center">Denominación de venta</p> <p>Galletitas dulces sabor chocolate con relleno sabor dulce de leche.</p>	
<p align="center">Lista de ingredientes</p> <p>Harina de trigo enriquecida, azúcar, grasa bovina, aceites vegetales (palma interesterificado y fraccionado, girasol alto oleico y soja/soya hidrogenado), leche descremada en polvo, cacao en polvo, jarabe de glucosa, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato sodio, colorante: caramelo (E150d), emulsionante: lecitina de soja/soya, aromatizantes artificiales: aroma chocolate, dulce de leche y avellana.</p>	
<p align="center">Declaración de alérgenos</p> <p>CONTIENE TRIGO, GLUTEN, LECHE, SOJA/SOYA, DERIVADOS DE AVELLANA.</p>	
<p align="center">Frases de advertencia</p> <p>TRAZAS DE ALMENDRA, AVENA, CEBADA, CENTENO, HUEVO, MANÍ/CACAHUATE Y SÉSAMO.</p>	
Producto	MLV
<p align="center">Denominación de venta</p> <p>Galletitas dulces sabor vainilla livianas en grasas saturadas.</p>	
<p align="center">Lista de ingredientes</p>	

<p>Harina de trigo enriquecida, azúcar, grasa bovina, jarabe de glucosa, aceite de girasol alto oleico, extracto de malta, permeado de suero en polvo, sal, leudantes químicos: bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, emulsionante: lecitina de soja/soya, aromatizante artificial: vainilla.</p>	
<p align="center">Declaración de alérgenos</p> <p>CONTIENE TRIGO, GLUTEN, CEBADA, LECHE, SOJA/SOYA.</p>	
<p align="center">Frases de advertencia</p> <p>TRAZAS DE ALMENDRA, AVENA, CENTENO, MANÍ/CACAHUATE, HUEVO Y SÉSAMO.</p>	
Producto	QM
<p align="center">Denominación de venta</p> <p>Galletitas dulces sabor manzana con avena y manzana fortificadas con fibra de avena. Contenido graso 16%.</p>	
<p align="center">Lista de ingredientes</p> <p>Harina de trigo enriquecida, harina de avena integral (20%), azúcar, aceite de girasol alto oleico, hojuelas de avena tradicional, jarabe de maíz de alta fructosa, fibra de avena, manzana deshidratada (2%), leche descremada, almidón de maíz, sal, leudantes químicos: bicarbonato de sodio (INS 500ii), bicarbonato de amonio (INS 503ii), sabor idéntico al natural manzana.</p>	
<p align="center">Declaración de alérgenos</p> <p>CONTIENE GLUTEN (AVENA, TRIGO), SOJA, LECHE, SULFITOS.</p>	
<p align="center">Frases de advertencia</p> <p>PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANÍ Y ALMENDRAS.</p>	
Producto	BB
<p align="center">Denominación de venta</p> <p>Budín sin frutas</p>	

Lista de ingredientes	
Harina de trigo enriquecida, azúcar, huevo, grasa bovina refinada, jarabe de glucosa, suero de queso en polvo, etanol, sal, humectantes: glicerina, sorbitol, emulsionantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soja/soya, leudantes químicos: fosfato mono cálcico, bicarbonato de sodio, conservadores: propionato de calcio, ácido sórbico, espesantes: goma xántica, carboximetilcelulosa sódica, colorante: ANNATO (E160b), aromatizantes artificiales vainillina y aroma limón.	
Declaración de alérgenos	
CONTIENE HUEVO, DERIVADOS DE TRIGO, LECHE, Y SOJA/SOYA.	
Frases de advertencia	
PUEDE CONTENER MANÍ.	
Producto	BT
Denominación de venta	
Budín con sabor a vainilla	
Lista de ingredientes	
Azúcar, harina de trigo enriquecida, huevo, grasa vacuna refinada, glucosa, leche en polvo descremada, sal, almidón, emulsionantes: (INS 471, INS 481i), leudantes químicos: (INS 450i, INS 500ii, INS 341i), conservantes: (INS 281, INS 202), aromatizantes.	
Declaración de alérgenos	
CONTIENE HUEVO, LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO.	
Frases de advertencia	
PUEDE CONTENER MANÍ, NUEZ, ALMENDRA, CASTAÑA DE CAJÚ.	
Producto	TR
Denominación de venta	
Galletitas	
Lista de ingredientes	
Harina de trigo enriquecida, azúcar, grasa bovina refinada, sal, extracto de malta, jarabe de glucosa, levadura, emulsionante: lecitina de soja.	

Declaración de alérgenos CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA, Y SOJA.	
Frases de advertencia PUEDE CONTENER LECHE, MANÍ Y HUEVO.	
Producto	TM
Denominación de venta Galletitas crackers con salvado	
Lista de ingredientes Harina de trigo 000, grasa bovina, agua, jarabe de maíz de alta fructosa, salvado de trigo, aceite de girasol alto oleico, extracto de malta, azúcar, sal fina, levadura seca, RAI: (bicarbonato de sodio INS 500ii), EMU: lecitina de soja, FLO: Amilasa (INS:1100), proteasa (INS 1101), aro: esencia de vainilla.	
Declaración de alérgenos CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA.	
Frases de advertencia PUEDE CONTENER: DERIVADOS LÁCTEOS, MANÍ, NUECES Y SULFITOS.	

Producto	BQK
Denominación de venta	
Palitos de harina de maíz horneados sabor queso.	
Lista de ingredientes	
Harina de maíz, aceite vegetal, harinilla de maíz, suero de queso, sal, sal fina modificada (cloruro de potasio, cloruro de sodio, yodato de potasio, antiaglutinantes: INS 504i, INS 551 e INS 536), fibra de trigo, queso en polvo, saborizante: sabor queso, resaltador del sabor: INS 621, colorante: INS 160b.	
Declaración de alérgenos	
CONTIENE GLUTEN, SOJA, LECHE Y DERIVADOS, DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS.	
Frases de advertencia	
PUEDE CONTENER MANÍ, HUEVOS Y DERIVADOS.	
Producto	CHB
Denominación de venta	
Oblea dulce de arroz con relleno con maní cubierta con baño de repostería con leche libre de gluten.	
Lista de ingredientes	
Baño de repostería con leche: (azúcar, aceite vegetal hidrogenado, leche en polvo, cacao solubilizado, sal, emulsionante: lecitina de soya, aromatizante: etilvainillina), oblea de arroz (harina de arroz, leche en polvo descremada, azúcar, sal, leudante químico: bicarbonato de sodio), relleno (pasta de maní, azúcar, aceite de girasol alto oleico, cacao, leche descremada, emulsionante: lecitina de soya, aromatizante/saborizante, antioxidantes: tocoferoles: concentrado mezcla y TBHQ).	
Declaración de alérgenos	
CONTIENE MANÍ, LECHE Y DERIVADO DE SOYA.	
Frases de advertencia	
--	

Producto	CM
<p style="text-align: center;">Denominación de venta</p> <p>Bombón de chocolate con leche y oblea relleno con crema de maní.</p>	
<p style="text-align: center;">Lista de ingredientes</p> <p>Azúcar, aceites vegetales (palma interesterificado y fraccionado, girasol alto oleico y soja/soya hidrogenado), maní tostado (16%), leche descremada en polvo, harina de trigo enriquecida, manteca de cacao, cacao en polvo, leche entera en polvo, masa de cacao, sal, emulsionantes: lecitina de soja/soya, poliglicerol polirricinoleato, leudante químico, bicarbonato de sodio, aromatizantes artificiales: aroma a avellana, etilvainillina, chocolate con leche.</p>	
<p style="text-align: center;">Declaración de alérgenos</p> <p>CONTIENE MANÍ, LECHE, DERIVADOS DE SOJA/SOYA Y TRIGO.</p>	
<p>Frases de advertencia</p> <p>PUEDE CONTENER ALMENDRAS.</p>	

Tabla 2. Análisis del rotulado realizado en 2019 y propuestas de solución de inconsistencias en la declaración de alérgenos y FA

Productos analizados				
CORRECCIÓN DE LA DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y DE LAS FA	PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN TAL COMO LO REALIZÓ LA EA.			
	M	N	C	A
<p>Producto: ME</p> <p>La Empresa de alimentos (EA) declara gluten, lo cual es incorrecto. Lo correcto sería: CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA.</p> <p>Con respecto a la frase de advertencia, utiliza la expresión “trazas de almendra” además de los otros alérgenos que menciona. Lo correcto: PUEDE CONTENER ALMENDRAS, CEBADA, HUEVO Y LECHE.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p>Producto: MN</p> <p>La EA declara gluten. Lo correcto es CONTIENE AVENA Y DERIVADOS DE TRIGO, LECHE Y SOJA. Con respecto a la FA incluye al sésamo. Esto no está contemplado en la normativa. Lo correcto: PUEDE CONTENER MANÍ Y CENTENO.</p>	NO	SÍ	SÍ	SÍ
<p>Producto: TO</p> <p>La EA no declara derivados de soja, aunque figura como emulsionante. Lo correcto: CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO, SOJA Y AVENA. Con respecto a la FA, no hay inconsistencias.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

<p align="center">Producto: PA</p> <p>La EA declara gluten. Lo correcto es CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y LECHE. Con respecto a la FA, incluye al sésamo, el cual no está contemplado en la normativa. La sugerida como correcta es: PUEDE CONTENER MANÍ, AVENA, CENTENO Y DERIVADOS DE SOJA.</p>	NO	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: GD</p> <p>La EA declara gluten. Lo correcto es CONTIENE AVENA Y DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA. Con respecto a la FA, incluye al sésamo y la expresión “trazas”. La FA sugerida como correcta: PUEDE CONTENER ALMENDRA, CEBADA, HUEVO, LECHE Y MANÍ/CACAHUATE.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: F</p> <p>La EA declara gluten. Lo correcto es CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO, SOJA Y AVELLANA. Con respecto a la FA, incluye al sésamo y la expresión “trazas”. Lo correcto: PUEDE CONTENER ALMENDRA, AVENA, CEBADA, CENTENO, HUEVO Y MANÍ.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: MLV</p> <p>La EA declara gluten. Lo correcto es CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA, LECHE Y SOJA. Con respecto a la FA, incluye al sésamo y la expresión “trazas”. Lo correcto sería: PUEDE CONTENER ALMENDRA, AVENA, CENTENO, MANÍ Y HUEVO.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

<p align="center">Producto: QM</p>	SÍ	NO	SÍ	SÍ
<p>La EA declara gluten. Lo correcto es CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO Y AVENA. SULFITOS. Con respecto a la FA, incluye la expresión “trazas”. Lo correcto sería: PUEDE CONTENER MANÍ Y ALMENDRAS.</p>				
<p align="center">Producto: BB</p> <p>La EA realiza de manera acorde con el CAA la declaración de alérgenos. Asimismo, el alérgeno que incluye en su FA está listado reglamentariamente.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: BT</p> <p>La EA realiza de manera acorde con el CAA la declaración de alérgenos. Asimismo, los alérgenos que incluye en su FA están listados reglamentariamente.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: TR</p> <p>La EA realiza de manera acorde con el CAA la declaración de alérgenos. Asimismo, los alérgenos que incluye en su FA están listados reglamentariamente.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: TM</p> <p>La EA realiza de manera acorde con el CAA la declaración de alérgenos. No obstante, en su frase de advertencia indica la expresión “derivados lácteos”, no contemplada reglamentariamente. Lo correcto sería: PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, MANÍ, NUECES Y SULFITOS.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

<p align="center">Producto: PFK</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p>Los alérgenos que incluye en su FA están listados reglamentariamente.</p>				
<p align="center">Producto: BQK</p> <p>La EA declara gluten. Lo correcto es: CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y TRIGO. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS. Los alérgenos que incluye en su FA están listados reglamentariamente.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: CHB</p> <p>La EA realiza de manera acorde con el CAA la declaración de alérgenos. No incluye FA.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<p align="center">Producto: CM</p> <p>La EA realiza de manera acorde con el CAA la declaración de alérgenos. Los alérgenos que incluye en su frase de advertencia están listados reglamentariamente.</p>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

Tabla 3. Comparación de la declaración de AA entre 2019 y 2022

PRODUCTO	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	FA
ME 2019	CONTIENE TRIGO, GLUTEN, SOJA	TRAZAS DE ALMENDRA, CEBADA, HUEVO, LECHE Y MANÍ.
ME 2022	CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA.	PUEDE CONTENER LECHE, AVENA Y MANÍ.
MN 2019	Contiene gluten, derivado de trigo, avena, derivados de soja y derivado de leche.	Puede contener huevo, maní, centeno y sésamo.
MN 2022	CONTIENE AVENA Y DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA Y DE LECHE.	PUEDE CONTENER MANÍ, CENTENO Y SULFITOS.
TO 2019	CONTIENE LECHE, DERIVADOS DE TRIGO Y AVENA.	PUEDE CONTENER HUEVO, MANÍ Y ALMENDRA.
TO 2022	CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO, DE SOJA Y DE AVENA.	SIN CAMBIOS.
PA 2019	Contiene gluten, derivado de leche y derivado de trigo.	Puede contener Maní, Avena, Centeno,
		Sésamo y derivado de Soja.
PA 2022	SIN CAMBIOS.	SIN CAMBIOS.
GD 2019	CONTIENE AVENA, TRIGO, GLUTEN, SOJA/SOYA.	TRAZAS DE ALMENDRA, CEBADA, HUEVO, LECHE, MANÍ/ CACAHUATE Y SÉSAMO.

GD 2022	CONTIENE AVENA, LECHE, DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA/SOYA.	PUEDE CONTENER ALMENDRA, CEBADA, CENTENO, HUEVO Y MANÍ.
F 2019	CONTIENE TRIGO, GLUTEN, LECHE, SOJA/SOYA, DERIVADOS DE AVELLANA.	TRAZAS DE ALMENDRA, AVENA, CEBADA, CENTENO, HUEVO, MANÍ/ CACAHUATE Y SÉSAMO.
F 2022	CONTIENE LECHE, SULFITOS, DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA/SOYA.	PUEDE CONTENER ALMENDRA, AVELLANA, AVENA, CEBADA Y MANÍ.
MLV 2019	CONTIENE TRIGO, GLUTEN, CEBADA, LECHE, SOJA/SOYA.	TRAZAS DE ALMENDRA, AVENA, CENTENO, MANÍ/CACAHUATE, HUEVO Y SÉSAMO.
MLV 2022	CONTIENE SULFITOS, DERIVADOS DE TRIGO, LECHE Y SOJA/SOYA.	PUEDE CONTENER ALMENDRA,
		AVELLANA, AVENA, CEBADA, CENTENO, HUEVO Y MANÍ.
QM 2019	CONTIENE GLUTEN (AVENA, TRIGO), SOJA, LECHE, SULFITOS.	PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANÍ Y ALMENDRAS.
QM 2022	Producto discontinuado	-----
BB 2019	CONTIENE HUEVO, DERIVADOS DE TRIGO, LECHE, Y SOJA/SOYA.	PUEDE CONTENER MANÍ.
BB 2022	Producto discontinuado	--

BT 2019	CONTIENE HUEVO, LECHE Y DERIVADOS DE TRIGO.	PUEDE CONTENER MANÍ, NUEZ, ALMENDRA, CASTAÑA DE CAJÚ.
BT 2022	Producto discontinuado	--
TR 2019	CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA.	PUEDE CONTENER LECHE, MANÍ Y HUEVO.
TR 2022	CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA/SOYA.	PUEDE CONTENER ALMENDRA, AVELLANA, AVENA, CASTAÑA DE CAJU, CEBADA, CENTENO, HUEVO LECHE Y MANÍ
TM 2019	CONTIENE DERIVADOS DE TRIGO, CEBADA Y SOJA.	PUEDE CONTENER DERIVADOS LÁCTEOS, MANÍ, NUECES Y
		SULFITOS.
TM 2022	SIN CAMBIOS.	SIN CAMBIOS.
PFK 2019	SIN DECLARACIÓN.	PUEDE CONTENER MANÍ, SOJA, LECHE, HUEVO, SULFITOS Y DERIVADOS DE TRIGO.
PFK 2022	SIN CAMBIOS.	SIN CAMBIOS.
BQK 2019	CONTIENE GLUTEN, SOJA, LECHE Y DERIVADOS, DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS.	PUEDE CONTENER MANÍ, HUEVOS Y DERIVADOS.

BQK 2022	CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y DE TRIGO.	PUEDE CONTENER MANÍ, HUEVO, SOJA Y SULFITOS.
CHB 2019	CONTIENE MANÍ, LECHE Y DERIVADOS DE SOYA.	SIN FRASE DE ADVERTENCIA.
CHB 2022	CONTIENE MANÍ, LECHE Y SULFITOS Y DERIVADOS DE SOJA	SIN CAMBIOS.
CM 2019	CONTIENE MANÍ, LECHE, DERIVADOS DE SOJA/SOYA Y TRIGO.	PUEDE CONTENER ALMENDRAS.
CM 2022	SIN CAMBIOS.	SIN CAMBIOS.

Figura 1. Inconsistencias observadas: "puede contener trazas..."

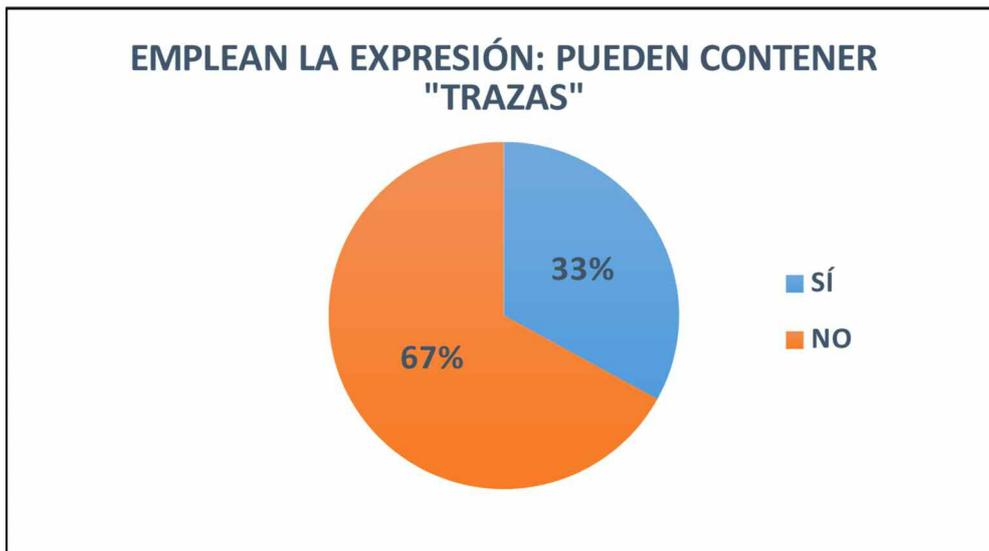


Figura 2. Inconsistencias observadas: inclusión de alérgenos de otras legislaciones

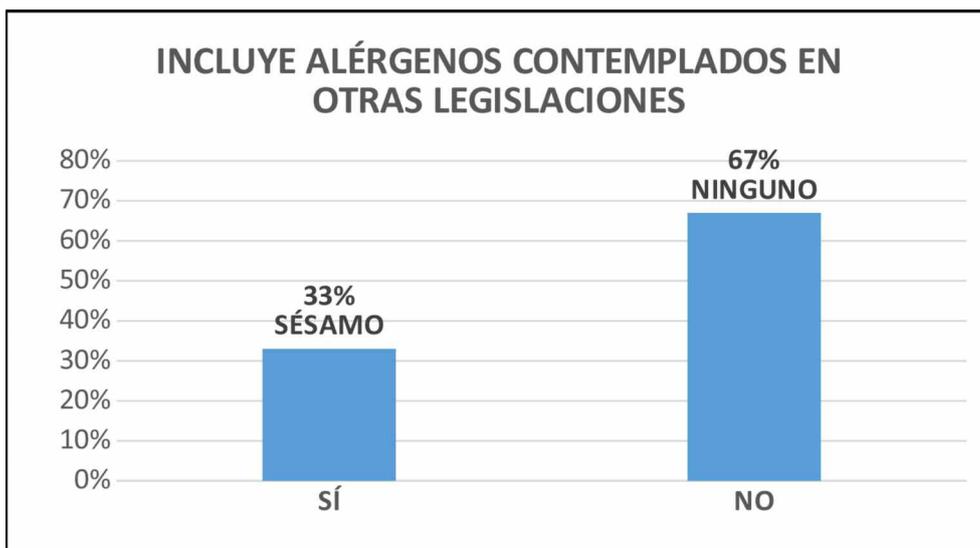


Figura 3. Alérgenos declarados en los productos elaborados en 2019 vs 2022



Figura 4. Alérgenos declarados en la FA de productos elaborados en 2019 vs 2022

