

Rotulado de alérgenos:

En el año 2010 mediante una Resolución Conjunta, el Mercosur incorpora al CAA (Código Alimentario Argentino) el art 235 7mo con la indicación de declarar los alérgenos en los rótulos de todos los alimentos envasados. ([link](#))

En el año 2011 la Plataforma de Alérgenos en Alimentos junto con Empresas de Alimentos solicitaron la suspensión de dicha Resolución ya que, entre otros puntos, no permitían las frases precautorias para advertir a los consumidores si los productos podrían contener los alérgenos por contacto cruzado. ([link](#))

Finalmente en el año 2017 mediante la Resolución Conjunta 11-E/2017 ([link](#)) se modifica el art 235, 7° indicando que las empresas de alimentos, cumplido el año de adecuación, deberán rotular todos los alérgenos presentes:

- Cuando sean incorporados como Materia Prima como **CONTIENE...**
- Cuando sean incorporados como posibles trazas por contacto cruzado o como parte de Materias Primas como **PUEDA CONTENER...**
- El nombre de la sustancia (**LECHE; SOJA; TRIGO**),
- Seguimiento de la lista de ingredientes
- En **negrita**
- En MAYUSCULA
- En color contrastante con el fondo del envase

Para poder llevar a cabo estas adecuaciones en los rótulos la Plataforma de Alérgenos en Alimentos emitió un **Guía de Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria** y el ANMAT emitió las **Directrices para el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles de productos alimenticios envasados**. Ambos documentos están destinados a las plantas elaboradoras de alimentos.

Gracias a todo este trabajo en conjunto, nos queda a nosotros, como familia, sólo leer los rótulos para poder identificar si un producto contiene o no el alérgeno que debemos evitar.

Te invitamos a ver nuestros videos sobre este tema en nuestro canal de Youtube

[Ley Rotulado Alérgenos](#)

[Modificación del Código Alimentario Argentino](#)

En el siguiente link encontrarás:

[Boletín Oficial Modificación del Código Alimentario Argentino](#)

Para empresas:

[ANMAT - Directrices Rotulado de Alérgenos](#)

[Plataforma de Alérgenos en Alimentos- Guía recomendaciones Empresas](#)

[Plataforma de Alérgenos en Alimentos](#)