

La declaració dels ingredients **al·lèrgics** en l'etiqueta dels **aliments**

RESUM: *L'etiqueta dels aliments constitueix un element imprescindible de seguretat alimentària per a aquelles persones que pateixen d'al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. La normativa d'etiquetatge dels aliments s'ha modificat per tal de facilitar als consumidors informació completa i exhaustiva dels aliments responsables de la majoria de les reaccions adverses entre la població per tal que els consumidors afectats puguin fer una tria adequada a les seves necessitats i eliminar el risc de patir una reacció adversa.*

PARAULES CLAU: *al·lèrgies alimentàries, intoleràncies alimentàries, etiqueta, legislació.*

SUMMARY: *The label of food is an essential element of food safety for those who suffer from allergies and/or food intolerance. The regulations on labeling of foods has been amended in the EU to provide consumers complete and detailed information of food responsible for the majority of adverse reactions among the people so that affected consumers can make a choice appropriate to their needs and eliminate the risk of suffering an adverse reaction.*

KEYWORDS: *food allergies, food intolerance, label regulations.*

INTRODUCCIÓ

L'etiqueta dels aliments constitueix un element imprescindible de seguretat alimentària per aquelles persones que pateixen al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. Els consumidors afectats d'al·lèrgies i/o intoleràncies han de disposar d'informació completa i exhaustiva sobre la composició dels productes per poder fer una tria adequada a les seves necessitats i eliminar el risc de patir una reacció adversa.

Les reaccions adverses als aliments, tant les al·lèrgies com les intoleràncies alimentàries, provoquen trastorns entre la població que es poden presentar amb una simptomatologia lleu o moderadament greu, que en alguns casos pot ser greu i, fins i tot, pot arribar a comprometre la vida de les persones.

Encara que qualsevol aliment pot donar lloc a una reacció al·lèrgica, s'han identificat alguns grups d'aliments que hi estan associats amb més freqüència. El Comitè Científic de l'Alimentació Humana (CCHA) de la Comissió Europea in-

Encara que qualsevol aliment pot donar lloc a una reacció al·lèrgica, s'han identificat alguns grups d'aliments que hi estan associats amb més freqüència

dica, en un informe de l'any 1995, que els aliments responsables de la majoria de les reaccions adverses entre la població europea són el blat i altres cereals que contenen gluten: els crustacis, els ous, el peix, les fruites, les lleguminoses —en particular els cacauets— i la soia, la llet i els productes derivats, la fruita seca, el sèsam, l'api, la mostassa i els sulfits.

El CCHA ha estimat que, a Europa, la prevalença d'al·lèrgies alimentàries entre la població general se situa entre l'1 % i el 3%, una xifra que augmenta fins al 4-6 % en els nens.

La prevalença de l'al·lèrgia alimentària depèn en gran mesura de l'àrea geogràfica. En aquesta distribució influeixen els hàbits alimentaris: en una zona on un determinat aliment es consumeix amb més freqüència, el risc que es presentin reaccions al·lèrgiques és més gran que en una zona on aquest aliment es consumeix menys. Així, l'al·lèrgia al peix és més freqüent en països on el consum de peix és més elevat, com

ara Noruega, Portugal i el Japó. L'al·lèrgia a l'api es presenta amb més freqüència entre la població d'Alemanya, França i Suïssa, on el consum d'aquesta hortalissa és elevat i on entre un 30 % i un 40 % dels pacients amb al·lèrgia alimentària està sensibilitzat a l'arrel d'api.

L'únic tractament eficaç davant aquesta patologia és una dieta de supressió; per tant, disposar d'informació exhaustiva sobre la composició dels aliments és un requeriment principal per a les persones que presenten al·lèrgia i/o intolerància alimentària. Tenint en compte que la normativa d'etiquetatge no informava de manera exhaustiva de la composició dels productes i, per tant, no oferia la protecció adequada a les persones al·lèrgiques, i a fi i efecte d'informar els consumidors afectats d'al·lèrgies o intoleràncies i protegir la seva salut, es va modificar la normativa d'etiquetatge per donar una informació més completa sobre la composició dels productes.

Així, el novembre de 2003 s'aprova la Directiva 2003/89/CE, que

modifica la directiva d'etiquetatge pel que fa a la indicació dels ingredients presents en els aliments, una directiva que es transposa mitjançant el Reial decret 2220/2004, de 26 de novembre. Aquesta modificació ha suprimit les exempcions que es preveïen a la declaració obligatòria d'alguns components en la relació d'ingredients quan poden provocar al·lèrgies i estableix la llista d'ingredients que en qualsevol circumstància han d'iniciar-se en l'etiquetatge dels productes.

La llista ha de ser revisada sistemàticament i actualitzada, en el seu cas, sobre la base dels coneixements científics més recents. En aquest marc, la Comissió Europea va demanar a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) un dictamen sobre la possibilitat d'incloure en la llista els tramussos i els mol·luscs. Pel que fa als tramussos l'EFSA indica que hi ha casos documentats de reaccions al·lèrgiques directes, en ocasions severes, i que alguns estudis han posat de manifest que existeix un risc relativament elevat d'al·lèrgia creuada als tramussos entre el 30 % i el 60 % de les persones al·lèrgiques als cacauets. En els cas dels mol·luscs, l'EFSA indica que les reaccions al·lèrgiques poden arribar a afectar a un 0,4 % de la població. La principal proteïna al·lèrgica dels mol·luscs és la mateixa que la dels crustacis i són freqüents els casos d'al·lèrgia creuada entre crustacis i mol·luscs.

Sobre la base de les noves evidències científiques, la llista d'ingredients al·lèrgics de l'annex v es va ampliar mitjançant la Directiva 2006/142/CE, incorporant-hi aquests dos aliments.

OBJECTIUS

Els objectius de la normativa bàsicament són dos:

- 1) Assegurar que tots els ingredients presents en el producte final i que pertanyen als grups d'aliments identificats com a al·lèrgens potencials figuren en l'etiqueta de l'aliment.

A Europa, la prevalença d'al·lèrgies alimentàries entre la població general se situa entre l'1 % i el 3 %, una xifra que augmenta fins al 4-6 % en els nens

2) Garantir que els consumidors que pateixen al·lèrgia i/o intolerància puguin identificar l'ingredient al qual són sensibles.

CANVIS PRINCIPALS

Els principals canvis que ha representat en l'etiquetatge dels productes són:

1) Eliminació de la regla del 25 %, per la qual els components d'un ingredient compost no s'havien de declarar si es trobaven en el producte final en quantitats inferiors al 25 %. S'estableix, doncs, el principi general que és obligatori declarar tots els components al·lèrgens amb independència de la quantitat en què estiguin presents en el producte final.

2) Supressió de la possibilitat de declarar determinats ingredients per categoria. Se suprimeixen les categories *fruites confitades* i *hortalisses*. Les mescles de fruites, hortalisses o bolets que s'utilitzin en proporcions variables es podran indicar a la llista d'ingredients amb la denominació «fruites, hortalisses o bolets» seguida de la indicació «en proporció variable» seguida de l'enumeració de les espècies presents.

3) L'obligatorietat d'indicar en l'etiqueta qualsevol ingredient utilitzat en l'elaboració d'un aliment i que estigui present en el producte final, fins i tot de manera modificada, sempre que procedeixi dels ingredients considerats al·lèrgens enumerats a la taula 1 mitjançant una referència clara al nom de l'ingredient del qual procedeixi.

CATEGORIES D'INGREDIENTS QUE S'HI INCLOUEN

A efectes d'indicació d'al·lèrgens, el concepte *ingredient* s'amplia a altres categories de substàncies que cal que es declari sempre que estiguin presents en el producte final, fins i tot de manera modificada.

1) Ingredients primaris del producte.

2) Components d'ingredients afegits.

TAULA 1. *Ingredients al·lèrgens (annex v)*

Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats.

Crustacis i productes sobre la base de crustacis.

Ous i productes sobre la base d'ou.

Peix i productes sobre la base de peix.

Cacauets i productes sobre la base de cacauets.

Soia i productes sobre la base de soia.

Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).

Fruits secs: ametlles (*Amygdalus communis* L.), avellanes (*Corylus avellana*), nous (de noguera) (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K Koch], nous del Brasil (*Bertholletia excelsa*), festucs (*Pistacia vera*), macadàmies i nous d'Àustràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats.

Api i productes derivats.

Mostassa i productes derivats.

Grans de sèsam i productes sobre la base de grans de sèsam.

Anhídrid sulfurós i sulfits.

Tramussos i productes sobre la base de tramussos.

Mol·luscs i productes sobre la base de mol·luscs.

3) Additius.

4) Coadjuvants tecnològics.

5) Dissolvents i suports per a additius i aromes.

6) Qualsevol substància que no sigui un additiu però que s'utilitzi en l'elaboració del producte i que estigui present en el producte final.

ETIQUETATGE DE LES BEGUES ALCOHÒLIQUES

D'acord amb el que preveu la norma general d'etiquetatge, les begudes amb una graduació alcohòlica superior a l'1,2 % estan exemptes de la declaració d'ingredients. En aquests casos, cal declarar l'ingredient al·lèrgic mitjançant la paraula *conté* seguida del nom de l'ingredient, tret que aquest s'indiqui ja en el nom del producte.

PRODUCTES INCLOSOS EN L'ANNEX V

Tenint en compte el dictamen del Comitè Científic de l'EFSA del febrer

de 2004, s'inclouen en els grups d'aliments de l'annex v els productes següents:

1) Ous: no se n'especifica l'espècie, però hi ha la possibilitat que es presenti reactivitat encreuada entre els ous de gallina i els d'altres espècies d'aus, com ara ànecs, guatlles, etc.

2) Peix: tampoc no se n'especifica l'espècie. La majoria dels al·lèrgens del peix poden presentar reactivitat encreuada entre espècies. Les proteïnes al·lèrgiques del peix (parvalbúmines) presenten una gran similitud entre espècies. Per tant, cal que es considerin totes les espècies.

3) Crustacis: no se n'especificuen les espècies, però es presenta reactivitat encreuada entre espècies com ara les gambes, els llagostins, els crancs i les llagostes.

4) Llet: les proteïnes de la llet de vaca són al·lèrgens potencials. No se n'especifica l'origen, però cal considerar la possibilitat de reactivitat encreuada amb les proteïnes de la llet d'altres mamífers diferents de la vaca, com ara la cabra, l'ovella, la búfala, etc.

5) Cacauets: pertanyen a la família de les lleguminoses. Són els que produeixen reaccions al·lèrgiques més greus i els causants principals d'anafilaxi.

6) Soia: pertany a la família de les lleguminoses; pot presentar reactivitat encreuada amb els al·lèrgens de la llet de vaca.

7) Api: la planta sencera, tant els brots com l'arrel, és al·lèrgica.

8) Mostassa: cal considerar la planta sencera: les fulles, la tija i les llavors.

9) SO₂ i sulfits: sempre que estiguin presents en concentracions iguals o superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l en productes llestos per al consum. S'hi inclouen els additius següents:¹

a) E-220 Diòxid de sofre.

b) E-221 Sulfit sòdic.

c) E-222 Sulfit àcid de sodi.

d) E-223 Metabisulfit sòdic (disulfit sòdic).

e) E-224 Metabisulfit potàssic (disulfit potàssic).

f) E-226 Sulfit càlcic.

g) E-227 Sulfit àcid de calci (bisulfit càlcic).

h) E-228 Sulfit àcid de potassi (bisulfit potàssic).

En general, qualsevol additiu elaborat a partir d'un ingredient al·lèrgic ha de ser declarat mitjançant una referència clara a aquest ingredient. La indicació del nombre d'identificació de l'additiu o número E no és suficient en aquests casos.

INGREDIENTS DERIVATS NO AL·LÈRGICIS

D'acord amb els experts, alguns productes derivats d'ingredients al·lèrgics podrien no suposar un risc per als consumidors amb al·lèrgies. En altres casos, tenint en compte les condicions d'utilització d'aquestes substàncies, no és probable que el producte final suposi un risc per als consumidors.

1. Han de ser declarats en l'etiqueta amb el terme *diòxid de sofre* o *sulfits*, o mitjançant el seu nom químic.

La norma preveu un procediment per a l'exempció, en primer lloc de manera provisional i en el seu cas de manera definitiva, dels productes derivats d'ingredients al·lèrgics que hagi quedat científicament provat que no és possible que causin reaccions adverses. El procediment comporta una avaluació individual de cada substància que ha de ser realitzada pel Comitè Científic de l'EFSA.

Mitjançant la Directiva 2005/26/CE i d'acord amb els dictàmens científics de l'EFSA, es va establir l'exclusió temporal, fins al 25 de novembre de 2007, d'una sèrie de productes derivats, per a alguns dels quals s'especifiquen les formes d'utilització, que el Comitè Científic va considerar que era improbable que

provoquessin reaccions al·lèrgiques.

D'acord amb els recents dictàmens de l'EFSA, que ha avaluat la nova informació disponible, s'han exclòs de manera definitiva, mitjançant la Directiva 2007/68/CE de la Comissió, de 27 de novembre de 2007, els productes que es detallen a la taula 2.

S'han eliminat els productes següents, que estaven exempts de manera provisional d'obligatorietat d'etiquetatge:

1) Derivats de l'ou com el lisozim i l'albumina d'ou i la caseïna làctia, utilitzats en l'elaboració del vi i la sidra.

2) Tots els fruits amb closca utilitzats en l'elaboració de destil·lats. Únicament resten exemptes de l'obliga-

TAULA 2. Relació d'ingredients exclosos de l'obligació d'etiquetatge

Ingredients	Productes derivats exclosos
Cereals que continguin gluten	Xarops de glucosa sobre la base de blat, inclosa la dextrosa. ²
	Maltodextrines sobre la base de blat. ²
	Xarops de glucosa sobre la base d'ordi.
	Cereals utilitzats per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per a begudes alcohòliques.
Peix	Gelatina de peix utilitzada com a suport de vitamines o preparats de carotenoides.
	Gelatina de peix o ictiocol·la utilitzada com a agent clarificant en la cervesa i el vi.
Soia	Olis i greix de soia totalment refinats. ²
	Tocoferols naturals barrejats (E-306), d-alfa-tocoferol natural, acetat del d-alfa-tocoferol natural i succinat del d-alfa-tocoferol natural derivats de soia.
	Fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de soia.
	Èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soia.
Llet	Sèrum utilitzat per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per a begudes alcohòliques.
	Lactitol.
Fruits amb closca	Nous utilitzades per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per a begudes alcohòliques.

2. S'ha d'aplicar també als productes derivats, si és improbable que els processos a què s'hagin sotmès augmentin el nivell d'al·lèrgenicitat determinat per l'EFSA per al producte del qual deriven.

torietat d'etiquetatge les nous utilitzades per fer destil·lats o alcohol etílic per a begudes alcohòliques.

3) Els olis i les oleoresines d'api i de mostassa.

Per facilitar a l'adaptació de l'etiquetatge als nous requisits normatius, la norma estableix el període d'adaptació següent: els productes comercialitzats o etiquetats abans del 31 de maig de 2009 es podran comercialitzar fins a esgotar existències.

CONCLUSIONS

L'actual normativa d'etiquetatge obliga a la identificació de manera clara en la relació d'ingredients de tots els components al·lèrgens utilitzats en l'elaboració d'un producte que, d'acord amb la informació científica disponible, donen lloc a la majoria de les al·lèrgies i/o intoleràncies entre la població. Sobre la base de nova informació científica, la relació d'aliments al·lèrgens pot ser revisada i modificada. L'EFSA és l'organisme encarregat d'aquestes avaluacions.

L'etiqueta d'un producte és el seu element d'identitat. Els consumidors, especialment els afectats d'al·lèrgies i/o intoleràncies, han de llegir la llista d'ingredients de l'etiqueta de cada envàs per identificar qualsevol ingredient al·lèrgic utilitzat en la seva elaboració i, per tant, evitar-ne el consum.

BIBLIOGRAFIA

Directiva 2003/89/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 10 de novembre de 2003, per la qual es modifica la Directiva 2000/13/CE pel que fa a la indicació dels ingredients presents en els productes alimentaris (DOUE, núm. 308, de 25 de novembre de 2003).

D'acord amb els experts, alguns productes derivats d'ingredients al·lèrgens podrien no suposar un risc

Reial decret 2220/2004, de 26 de novembre, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol (BOE, núm. 286, de 27 de novembre de 2004).

Directiva 2005/26/CE de la Comissió, de 21 de març de 2005, per la qual s'estableix una llista de substàncies o ingredients alimentaris exclosos provisionalment de l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE (DOUE, núm. 75, de 22 de març de 2005).

Directiva 2005/63/CE de la Comissió, de 3 d'octubre de 2005, per la qual es rectifica la Directiva 2005/26/CE pel que fa a la llista de substàncies o ingredients alimentaris exclosos provisionalment de l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell (DOUE, núm. 258, de 04 d'octubre de 2005).

Reial decret 1164/2005, de 30 de setembre, pel qual se suspèn temporalment l'aplicació d'una part de l'annex v de la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol (BOE, núm. 235, d'1 d'octubre de 2005).

Directiva 2006/142/CE de la Comissió, de 22 de desembre de 2006, per la qual es modifica l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, en el qual figura la llista d'ingredients que, en qualsevol circumstància, han d'indicar-se a l'etiquetatge dels productes alimentaris

Reial decret 226/2006, de 24 de febrer, pel qual es modifica el Reial decret 1164/2005, de 30 de setembre, pel qual se suspèn temporalment l'aplicació

d'una part de l'annex v de la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol.

Directiva 2007/68/CE de la Comissió, de 27 de novembre de 2007, que modifica l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a determinats ingredients alimentaris.

Reial decret 36/2008, de 18 de gener, pel qual se modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel que fa a l'etiquetatge de determinats productes alimentaris que contenen tramussos i mol·luscs.

Reial decret 1245/2008, de 18 de juliol, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol.

Reaccions adverses als aliments i ingredients alimentaris. Informe del 1995 del Comitè Científic de l'Alimentació Humana: <http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/index_en.html>

Dictamen del Comitè Científic de l'EFSA en relació amb l'avaluació dels aliments al·lèrgens amb finalitats d'etiquetatge adoptada el 19 de febrer de 2004 (pregunta núm. EFSA-Q-2003-016): <http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/catindex_en.html>

Guidelines relating to article 6 paragraph 10 of Directive 2000/13/EC as amended by Directive 2003/89/EC: <http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm>