



ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EMERGENTES

Jáimez Alcántara, Salvador;

Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Máster en Salud Pública Veterinaria
Universidad de Córdoba

RESÚMEN

La aparición de reacciones alérgicas a determinadas proteínas presentes en los alimentos es cada vez más frecuente, apareciendo no solo en la edad infantil. Por otro lado, aunque la legislación en vigor, de 2011, presenta un listado de 14 alérgenos a declarar en el etiquetado de los alimentos, expresa la revisión sistemática de este listado en base a nuevos avances científicos y conocimientos técnicos.

INTRODUCCIÓN

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario tras la ingesta de un alimento, o ingrediente, que actúa como alérgeno. Puede ocasionar síntomas digestivos (acidez, náuseas, vómitos, acidez, dolor cólico y diarrea), urticaria o inflamación de las vías respiratorias. Una reacción grave (o 'shock anafiláctico') puede poner en riesgo la vida del individuo. Además, la gravedad de la reacción no depende de la cantidad de alérgeno ingerida.

Una variación de ésta sería el síndrome de alergia oral o SAO, el cual se trata de una reacción alérgica local que afecta a la cavidad bucal (boca, lengua) y garganta y se produce tras la ingesta de alimentos crudos como frutas frescas (melón, manzana o piña), verduras o frutos secos en pacientes alérgicos a ciertos pólenes.

La intolerancia alimentaria, por su parte, se trata de una enfermedad menos grave que puede cursar con los mismos síntomas digestivos: náuseas, vómitos, dolor cólico o diarrea. La causa es la ausencia de enzimas necesarias para la digestión de determinados alimentos.

La legislación en vigor con respecto a la declaración de alérgenos en alimentos envasados es el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el cual incorpora, por primera vez, la necesaria declaración de *todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II (listado de alérgenos) o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.*

MATERIALES Y MÉTODOS / RESULTADOS

En 2015, un informe elaborado por la Agencia Francesa para la Alimentación, Desarrollo y Salud y Seguridad Ocupacional (ANSES) establece como alérgenos emergentes (>1% población): Trigo sarraceno o alforfón (*Fagopyrum esculentum*), Leche de pequeños rumiantes (ovejas y cabras), Kiwi (*Actinidia deliciosa*), Piña (*Ananas comosus*), Alfa-galactosa (α -Gal), Guisantes o chícharos (*Pisum sativum*) y Lentejas (*Lens culinaris*).

En 2019, un laboratorio biomédico especifica igualmente la existencia de otros alimentos que contienen alérgenos menos conocidos, entre los que estarían: Cacao (*Theobroma cacao*), Trigo (*Triticum spp.*) y Levaduras.

En 2013, un artículo más genérico publicado en Reino Unido establece tanto alimentos como grupos de alimentos dentro del pronóstico de futuros alérgenos alimentarios: Semillas (amapola, girasol, calabaza, piñones o semillas de melón), Legumbres (guisantes, lentejas, garbanzos y frijoles), Frutas (kiwi, plátano, tomate y melocotón) y Trigo sarraceno.

En 2021, un estudio realiza un tratamiento estadístico de las alergias alimentarias más emergentes entre su población infantil destacando como alimentos específicos el Coco y los Guisantes, además de los grupos de Frutas, Verduras y Semillas.

En el mismo año, un informe de la Food and Drug Administration (FDA) de EEUU incorpora como alérgenos, además del gluten y los sulfitos, los Aditivos alimentarios: colorantes como la tartrazina (E-102) o el carmín cochinilla (E-120).

Por último, existen multitud de estudios sobre la reactividad cruzada que provoca el síndrome de alergia oral: Jalea real o Taumatinas (TLP).

DISCUSIÓN / CONCLUSIONES

En base a la publicación de artículos científicos recientes, se proponen las siguientes modificaciones del listado de alérgenos presente en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011:

7. **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa), especificando la especie de origen (vaca, cabra, oveja, búfala, etc.) salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.

15. **Kiwi** y productos a base de kiwi.

16. **Piña** y productos a base de piña.

17. **Cacao** y productos a base de cacao.

18. **Trigo sarraceno** y productos a base de trigo sarraceno.

19. **Legumbres**, es decir: lentejas (*Lens culinaris*), guisantes o chícharos (*Pisum sativum*), garbanzos (*Cicer arietinum*), habichuelas o frijoles (*Phaseolus vulgaris*) y productos derivados.

20. **Alfa-galactosa (α -Gal)** y productos a base de carne y vísceras de mamíferos.

21. **Levaduras** y productos derivados de la fermentación de éstas, especialmente, productos de panadería y bebidas fermentadas.

BIBLIOGRAFÍA

- Biblioteca Nacional de Medicina: Medline Plus. Alergia alimentaria. [Internet]. [Revisado en noviembre de 2021]. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000817.htm>
- Larissa Hirsch, MD. ¿En qué se diferencia una alergia alimentaria de una intolerancia alimentaria? The Nemours Foundation [Internet]. [Revisado en abril de 2015]. Disponible en: <https://kidshealth.org/es/parents/allergy-intolerance.html>
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011. DOUE [Internet]. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=EN>
- Phytocontrol, laboratorio de análisis: ANSES publica un comunicado sobre alérgenos emergentes. [Internet]. [Revisado en marzo de 2019]. Disponible en: <https://www.phytocontrol.com/es/vigilancia-reglamentaria/anses-publica-un-comunicado-sobre-alergenos-emergentes/>
- Best Medical Diet: Las nuevas alergias alimentarias. [Internet]. [Elaborado en agosto de 2019]. Disponible en: <https://www.bestmedicaldiet.com/2019/08/28/las-nuevas-alergias-alimentarias/>
- Campaña de anafilaxia: Alérgenos Emergentes. [Internet]. [Revisado en agosto de 2013]. Disponible en: <https://www.anaphylaxis.org.uk/2015/07/20/emerging-allergens/>
- Soller L. et al. Reacciones de alérgenos alimentarios emergentes en niños. [Allergy, Asthma & Clinical Immunology 17, artículo número 71 (2021)]. [Publicado en julio de 2021]. doi: [10.1186/s13223-021-00573-y](https://doi.org/10.1186/s13223-021-00573-y)
- FDA: Food Allergies. [Internet]. [Revisado en mayo de 2021]. Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/food-allergies>
- Takahama H. y Shimazu T.: Food-induced anaphylaxis caused by ingestión of royal jelly. [The Journal of Dermatology 33(6):424-6]. [Publicado en julio de 2006]. doi: [10.1111/j.1346-8138.2006.00100.x](https://doi.org/10.1111/j.1346-8138.2006.00100.x)
- EFSA (20 Reunión de EREN): Anafilaxia observada en personas alérgicas al polen tras el consumo de un suplemento alimenticio elaborado con jalea real (ID0397). [Internet]. [Publicado en noviembre de 2018].