

## **PROGRAMA DE ASESORIA PARLAMENTARIA**

**Fundación Nuevas Generaciones**

en cooperación internacional con

**Fundación Hanns Seidel<sup>1</sup>**

### ***Alergias alimentarias en la Argentina***

#### **Resumen ejecutivo**

*Las alergias son un trastorno que padecen niños y adultos por igual. Un grupo de ellas son las alimentarias. El objetivo del presente trabajo es poner en escena la problemática de las alergias alimentarias en la República Argentina y crear un marco legal para atacar el problema.*

#### **I) Introducción**

El derecho a la salud implica que los Estados deben crear las condiciones que permitan que todas las personas puedan vivir lo más saludablemente posible<sup>2</sup>.

Diversos especialistas en alergia e inmunología aseguran que en los últimos 30 años se ha dado un incremento a nivel mundial de las alergias originadas por causas aún desconocidas. Actualmente se calcula que entre el 20 y el 25 % de las personas padece algún tipo de alergia. Según datos estadísticos europeos se estima que entre 220 y 250 millones de personas en el mundo son alérgicas<sup>3</sup>.

Según un informe realizado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO), la prevalencia estimada de las alergias alimentarias en la población general es del “uno al tres por ciento en los adultos y del cuatro al seis por ciento en los niños”. En los Estados Unidos, por ejemplo, este tipo de alergias afecta al 3,5 % de la población, mientras que para la Argentina se estima en un 5 %, aunque no existen estudios de peso que corroboren esta información.

---

<sup>1</sup> La Fundación Hanns Seidel no necesariamente comparte los dichos y contenidos del presente trabajo

<sup>2</sup> Organización Mundial de la Salud (OMS)

<sup>3</sup> Comité Nacional de Alergia de la Sociedad Argentina de Pediatría.

En el año 2009 el Congreso Nacional sancionó la ley 26.588 de celiacúa, que ha sido un gran paso en la detección temprana y tratamiento de dicha enfermedad. Sin embargo aun queda pendiente elaborar una ley más amplia que incluya un grupo mayoritario de las alergias alimentarias que causan grandes perjuicios en el ser humano. De ese modo las personas que sufren este tipo de afecciones podrán alcanzar la asistencia del Estado para su tratamiento.

El presente informe explica qué son las alergias alimentarias, indica cómo afectan a las personas y muestra algunos de los diferentes tratamientos que se brindan en el mundo. Por último, en base a la investigación realizada y a las necesidades de la sociedad argentina, se elabora un texto normativo que resguarda los derechos de los pacientes y mejora la calidad de vida de las personas alérgicas a determinado tipo de alimentos.

## II) Qué son las alergias alimentarias

A modo de definición podemos señalar que la alergia a los alimentos es una respuesta inmune del organismo cuando entra en contacto con el alérgeno alimentario. Este tipo de sustancias capaces de provocar una reacción alérgica se conocen como sustancias alérgicas o alérgenos.

Los alimentos pueden generar una gran gama de manifestaciones provocadas por mecanismos inmunológicos variados. Entre las enfermedades gastrointestinales podemos mencionar al Síndrome de Alergia Oral, la Anafilaxia Gastrointestinal, la Esofagitis Eosinofílica, la Gastroenteritis Eosinofílica, Enfermedad Celíaca y la Proctocolitis Eosinofílica. A nivel respiratorio, se puede tener Asma o Rinitis Alérgica. También existe un raro síndrome caracterizado por la presencia de hem siderosis pulmonar denominado Síndrome de Heiner. En la piel, la alergia por alimentos puede dar Urticaria, Eccema o Dermatitis Herpetiforme<sup>4</sup>.

En líneas generales, cualquier alimento puede causar una reacción alérgica. En total se han documentado más de 170 alimentos que provocan alergia alimentaria, pero existe un grupo señalado como el de los principales responsables<sup>5</sup>. Esos alimentos son ocho: huevo, pescado, leche, maní, mariscos (camarón, cangrejo, langosta, etc.), soja, frutos secos y trigo. Se estima que en

<sup>4</sup> Fuente: [www.alergialimentaria.org](http://www.alergialimentaria.org)

<sup>5</sup> En 1995, la FAO enumeró estos alimentos como causas más comunes de alergia alimentaria en todo el mundo.

EE.UU. estos alimentos, o grupos de ellos, son responsables de más del 90 por ciento de todas las alergias alimentarias.

Es importante resaltar la diferencia entre la alergia a los alimentos y la intolerancia a ellos, ya que ambos conceptos son comúnmente confundidos. La intolerancia a los alimentos es la incapacidad de consumir ciertos alimentos o nutrientes, sin alcanzar la magnitud de una alergia alimentaria, pero generando de todas formas efectos sobre la salud tales como dolor de cabeza o estómago, diarrea, sobrepeso, fatiga crónica, problemas de la piel, etc. La intolerancia a los alimentos se distingue de las alergias en que estas últimas provocan una respuesta del sistema inmune, activando la Inmunoglobulina E (IgE) u otros mecanismos inmunes. La intolerancia se debe en general a déficits enzimáticos que impiden la adecuada metabolización del nutriente y entre las más recurrentes encontramos la intolerancia a la lactosa, a la sacarosa, a la trehalosa, a la fructosa, a la galactosa y al gluten.

Las alergias alimentarias son padecidas por individuos de todas las edades, pero afectan en mayor medida a los niños. Vale destacar que la causa más común de alergia en lactantes es la vinculada a la leche de vaca, ya que por lo general es la primera proteína extraña introducida en una dieta. Los niños alimentados exclusivamente con pecho materno también pueden desarrollar esta alergia si la madre consume derivados de origen vacuno, debido al pasaje de una de sus proteínas, la B lactoglobulina a la leche con la cual alimenta a su hijo.

Muchos alimentos están compuestos, de forma inadvertida, por elementos constitutivos que pueden contener alérgenos pasibles de afectar a determinados pacientes. No solo la ingesta directa de los alérgenos puede afectar a una persona, sino también la de sus derivados como la soja, la leche o el huevo, los cuales se emplean en la elaboración de una gran variedad de ingredientes alimentarios, entre ellos aditivos alimentarios.

Las alergias alimentarias pueden manifestarse a través de una gran cantidad de síntomas, los cuales pueden ser muy leves o bien, capaces de provocar la muerte. La sintomatología gastrointestinal es bastante común, ya que el tubo digestivo es el órgano donde comienza la agresión. Las reacciones cutáneas son otras de las manifestaciones más comunes de las alergias

**FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

**FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto "C" (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

alimentarias<sup>6</sup>. El choque anafiláctico es uno de los síntomas más alarmantes entre las reacciones alérgicas ya que afecta tanto al aparato gastrointestinal como a la piel, el aparato respiratorio y el sistema cardiovascular, con síntomas que a menudo se combinan y se desarrollan rápidamente.

La manifestación más común de alergia alimentaria es el síndrome alérgico oral, tan leve que a veces pasa inadvertido incluso para quienes lo sufren. Este síndrome genera síntomas en la zona bucofaríngea tales como urticaria, comezón y tumefacción. La alergia a los alimentos es un trastorno que no conoce límites temporales ni estacionalidad (pueden darse en primavera, verano, otoño o invierno).

Estas alergias pueden ser tratadas de diferente manera, siendo los medicamentos antihistamínicos y las vacunas los remedios más comunes, pero lo principal y más efectivo para combatirlos es evitar estrictamente el consumo de los alimentos causantes del malestar. En consecuencia, resulta importante desarrollar una efectiva política pública en materia de etiquetado de alimentos para la identificación de sus ingredientes con el fin de que puedan ser conocidos clara y rápidamente por los individuos que padezcan este tipo de afecciones.

En tal sentido, resulta esencial educar al paciente e indicarle cuáles son las situaciones de riesgo a las que se puede ver expuesto. Debe aprender a leer las etiquetas de los alimentos en búsqueda de los agentes sospechosos de causarle alergias. En segundo lugar, debe saber actuar en caso de ocurrir una ingesta accidental de algún alérgeno y aprender a utilizar las medicaciones de rescate. En tercer lugar, comprender que en muchos casos la alergia desaparece, lo cual depende de una adecuada dieta y del transcurso de los años.

Es el Estado quien debe hacerse cargo de la situación, reconocer el problema y actuar en consecuencia, por ejemplo difundiendo conocimiento, ejerciendo un control sobre los compuestos de los alimentos, estableciendo un sistema de etiquetado, etc.

### III) Caso Argentino

En la República Argentina se ha registrado un aumento de las alergias a determinados alimentos, pero todavía no se cuenta con datos estadísticos oficiales.

---

<sup>6</sup> Dr. Steve L. Taylor, Universidad de Nebraska, EE.UU., “Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a Partir del Año 2000: Decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo”, Melbourne, Australia, 11-15 de octubre de 1999.

En una reciente encuesta se ha determinado que aproximadamente un 5% de los argentinos adultos considera ser alérgico a algún alimento. Dentro de este porcentaje se encuentran aquellas personas que tienen una percepción sobre el problema, pero que nunca han sido diagnosticados por un profesional. Aproximadamente solamente el 2.5% de los adultos han sido diagnosticados por un médico. El 75% de estas personas son alérgicas a los alimentos considerados dentro del grupo de los “grandes ocho”<sup>7</sup>.

Teniendo en cuenta esa información, resulta imperioso contar con una legislación dirigida a advertir al consumidor sobre la presencia de estos alimentos en los productos manufacturados mediante el debido etiquetado.

En Argentina existe en la actualidad legislación orientada a la enfermedad celíaca, siendo las más importante de ellas la ley n° 26.588, que en su artículo primero declara de “interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca”, afección que alcanza en el país a 500 mil personas. La ley cuenta con 18 artículos en los cuales se establece como autoridad de aplicación al Ministerio de Salud de la Nación, el cual tiene a su cargo la elaboración de contenidos educativos que contribuyan a la capacitación, perfeccionamiento y actualización de conocimientos básicos sobre la enfermedad. También propone que los alimentos que no contengan gluten deban llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda “libre de gluten” y elaborar un registro de los productos alimenticios que se comercializan en el país.

Mediante la Resolución N° 407/2012 del Ministerio de Salud de la Nación se ratificó lo que señala el artículo 9° de la ley, es decir que las personas que sufren celiacía recibirán cobertura por parte de obras sociales y prepagas para afrontar parte del costo de los productos alimenticios que deben consumir por indicación médica. En consecuencia., deberán brindar a cada persona con celiacía la cobertura necesaria para la adquisición de harinas y alimentos especiales libres de gluten por un monto mensual de \$ 215", importe que debe ser actualizado periódicamente.

Con anterioridad a la sanción de la ley 26.588, se creó mediante la Resolución 1560/2007 del Ministerio de Salud de la Nación, el “Programa Nacional para la detección y control de la enfermedad celíaca”. Este programa se creó con el fin de contribuir a la detección temprana de la

---

<sup>7</sup> Fuente: [www.alergialimentaria.org](http://www.alergialimentaria.org)

enfermedad celíaca y al fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, en especial de aquellos libres de gluten, y con ello favorecer la accesibilidad al tratamiento adecuado de las personas afectadas.

En la actualidad, son diez las provincias argentinas que han adherido a la ley nacional n° 26.588: Santa Fé, San Luis, San Juan, Río Negro, Chubut, La Pampa, Corrientes, Neuquén, Chaco y Formosa.

Por su parte, la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuenta con su propia ley de celiaquía, la n° 3373. Uno de los aspectos más novedosos con que cuenta esta ley es la obligatoriedad que de su artículo 4° surge para que todos los bares, confiterías y restaurantes de la Ciudad de Buenos Aires cuenten dentro de su menú con alimentos aptos para celíacos.

En la provincia de Buenos Aires está vigente desde el 15 de Abril de 1987 la ley n° 10.499, luego modificada por las leyes n° 12.631/01, 14.129/10 y 14.377/12. Esta ley declara de interés provincial el estudio, la prevención, el tratamiento y las investigaciones relacionadas con la enfermedad celíaca.

Respecto de las alergias alimentarias encontramos antecedentes legislativos y diversos proyectos de ley que se han presentado en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación que no alcanzaron su aprobación<sup>8</sup>.

Es deseable que, del mismo modo en que se sancionó la ley de celiaquía, se legisle respecto de las alergias alimentarias que en el presente trabajo hemos mencionado, ya que pese a la notoriedad que la celiaquía ha cobrado, son muchos más aún quienes en la actualidad se ven afectados por alergias a determinados tipos de alimentos.

#### **IV) Tratamientos en el mundo**

Los primeros casos documentados de pacientes alérgicos a alimentos datan de principios del siglo XX, sin embargo hasta hace pocos años la comunidad médica y las autoridades reglamentarias ignoraron en gran parte el fenómeno.

Afortunadamente en los últimos años ha habido un reconocimiento mayor del problema por parte de la comunidad médica, sobre todo en América del Norte, Europa, Japón y Australia.

<sup>8</sup> Expte. 4974-D-2009; expte. 1352-D-2013; expte. 4569-D-201.

Pero aun así, en muchos casos no se comprende taxativamente la prevalencia de las alergias alimentarias, sus variaciones y su impacto en las personas. Las autoridades deberían considerar al problema con mayor atención que la que hoy le dispensan, puesto que una exposición inadvertida al alimento causante de alergia puede ocasionar consecuencias sumamente graves, e incluso resultar mortal, para las personas sensibles.

En Estados Unidos de Norteamérica, la FDA (Food and Drug Administration) reglamentó mediante el "Acta de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alérgenos en Alimentos (FALCPA)" la implementación del etiquetado obligatorio de agentes alérgenos en la lista de ingredientes de los alimentos. Esta reglamentación ha entrado en vigencia en enero de 2006 y a partir de entonces es obligatoria en dicho país la declaración de los ocho principales alérgenos en las etiquetas de los alimentos.

Dentro del ámbito de Naciones Unidas, la FAO (Food and Agricultural Organization) y WHO (World Health Organization), establecieron en 1963 el desarrollo de un Código Internacional de Estándares de Calidad de Alimentos para garantizar la salud de los consumidores, con la intención de que fuese aplicado a nivel mundial. Este código es el Codex Alimentarius, cuyas recomendaciones se publican desde el año 1985 y se actualizan permanentemente. Conforme a este código, los países miembros de Naciones Unidas pueden elaborar, controlar y etiquetar los alimentos.

Otro ejemplo del compromiso para con las personas que padecen algún tipo de alergia alimentaria son las líneas aéreas. Por ejemplo, British Airways especifica puntualmente los productos que no contienen alérgenos y cuentan con un menú específico para las personas que sufren alergias.

## V) Propuestas

El problema de las alergias alimentarias en la Argentina debe ser abordado. Para ello, proponemos un conjunto de medidas que ayuden a mejorar la calidad de vida de las personas que padecen alguna de las variantes de esta enfermedad.

Las personas alérgicas pueden sufrir reacciones como consecuencia de una presencia oculta del alérgeno en el producto que ingieren. En consecuencia, proponemos que los productos de

### **FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

### **FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto "C" (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

consumo humano que contengan, o puedan contener, trazas de alguno de los ocho alimentos alérgenos más comunes (huevo, pescado, leche, maní, mariscos, soja, frutos secos y trigo), cuenten con una etiqueta identificadora que informe y prevenga sobre dicha presencia. Dicho etiquetado no debe sólo nombrar a los mencionados alérgenos, sino además identificarlos de manera tal que el consumidor sepa qué lo que está consumiendo puede causar algún tipo de alergia. Las industrias que producen alimentos deben prestar especial celo al correcto etiquetado. Los mayores problemas para las industrias radican en la presencia de los alérgenos en los alimentos en forma involuntaria o bien debido a errores que se producen al momento de envasar los productos. Estos inconvenientes pueden ocasionarse por la presencia accidental de trazas de materias primas o coadyuvantes de elaboración de un producto, cambios en la formulación de los alimentos, procedimientos de limpieza insuficientes, o gestión incorrecta del material de envasado, entre otros.

La declaración obligatoria de los componentes alérgicos en el rótulo de los productos debe estar presente en el Código Alimentario Argentino.

Por otra parte, el Ministerio de Salud, o el organismo que se considere pertinente, debe elaborar las guías de diagnóstico y tratamiento de las alergias alimentarias y asegurar su atención en hospitales y centros de salud. Asimismo, el Estado debe garantizar la promoción de acciones de difusión, publicidad obligatoria y capacitación. En ese sentido, la problemática de las alergias alimentarias debe ser incluida a las prestaciones del Plan Médico Obligatorio (PMO). En virtud de ello, las obras sociales, las empresas de medicina prepaga y los seguros de salud, deben garantizar el diagnóstico y tratamiento de esta enfermedad.

Estas directrices no buscan otra cosa que resguardar los derechos del paciente, tal como lo establece la ley 26.529.

## V) Conclusiones

Las alergias alimentarias son una problemática que con el correr del tiempo cobra mayor relevancia. El estado argentino debe tomar cartas en el asunto y comenzar a elaborar una legislación para combatir las alergias alimentarias mediante el debido etiquetado y garantizar el tratamiento a quienes sufren esta enfermedad.

### **FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

### **FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto "C" (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina



El aumento tanto de la incidencia como de la severidad de las reacciones alérgicas durante las últimas décadas, ha hecho necesario que muchos países se avoquen seriamente a desarrollar e implementar las reglamentaciones necesarias para asegurar que todos los alérgenos presentes en los alimentos envasados sean debidamente declarados en su rótulo. En muchos países esto es una realidad, pero en la Argentina continúa siendo un tema pendiente.

Esta grave falencia va en detrimento no sólo de la salud de las personas alérgicas a ciertos alimentos, sino también de nuestro potencial como país exportador de alimentos envasados con valor agregado, ya que la presencia de alérgenos no declarada en sus envases puede llegar a redundar en su rechazo por parte del importador.

## **VI) Texto normativo**

ARTICULO 1° — Declárase de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico, difusión y tratamiento de las alergias alimentarias.

ARTICULO 2° - Entiéndese por alergia alimentaria o alergia a los alimentos a la respuesta inmune exagerada del organismo humano cuando entra en contacto con un alérgeno alimentario

ARTICULO 3° - Entiéndese por alimento alérgeno a todo aquel que introducido en el organismo humano produce alergia.

ARTICULO 4° — La autoridad de aplicación de la presente ley será el Ministerio de Salud de la Nación.

ARTICULO 5° — La autoridad de aplicación debe elaborar, mantener actualizada, dar publicidad y difundir la nómina de todos alimentos alérgenos de los que se tenga conocimiento.

### **FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

### **FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto "C" (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

ARTICULO 6° — Los productos alimenticios que se comercialicen en el país que contengan huevo, pescado, leche, maní, mariscos, soja y frutos secos, o sus derivados, deberán consignarlo en sus envases y envoltorios, de forma tal que resulte claramente visible. La autoridad de aplicación puede extender esta obligación a cualquier otro alimento alérgeno.

ARTICULO 7° — Los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que acrediten ante la autoridad de aplicación que no contienen huevo, pescado, leche, maní, mariscos, soja y frutos secos, y los alimentos que la autoridad de aplicación agregue a esta lista, o sus derivados, podrán consignarlo en sus envases o envoltorios de forma claramente visible mediante la leyenda “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda y con el símbolo que establezca la autoridad de aplicación para cada caso.

ARTICULO 8° — La autoridad de aplicación debe llevar un registro de los productos alimenticios que se comercialicen en el país que contengan huevo, pescado, leche, maní, mariscos, soja y frutos secos, y los alimentos que agregue a esta lista, o sus derivados. En cada caso deberá indicar cuál o cuáles de esos alimentos alérgenos están presentes en el producto alimenticio y en qué cantidades, expresadas en unidades de peso por porción. Esta lista será actualizada en forma bimestral y publicada por la autoridad de aplicación una vez al año por los medios que para ello determine.

ARTICULO 9° — Los productores, importadores y cualquier otra persona física o jurídica que comercialice productos alimenticios destinados principalmente a ser consumidos por personas alérgicas al huevo, pescado, leche, maní, mariscos, soja y frutos secos, y sus derivados, y los alimentos alérgenos que la autoridad de aplicación agregue a esta lista, deben acreditar ante la autoridad de aplicación para poder ser comercializados en el país con ese destino, la condición de “Libre de” seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda y con el símbolo que establezca la autoridad de aplicación para cada caso.

**FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

**FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto “C” (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

ARTICULO 10° — Las obras sociales enmarcadas en las Leyes 23.660 y 23.661, la obra social del Poder Judicial de la Nación, la Dirección de Ayuda Social para el Personal del Congreso de la Nación, las entidades de medicina prepaga y las entidades que brinden atención al personal de las universidades, así como también todos aquellos agentes que brinden servicios médicos asistenciales a sus afiliados independientemente de la figura jurídica que posean, deben brindar cobertura asistencial a las personas con alergias alimentarias, lo cual comprende la detección, el diagnóstico, el seguimiento y su tratamiento, incluyendo de ser necesario, a los productos reemplacen en sus dietas a aquellos que contienen huevo, pescado, leche, maní, mariscos, soja y frutos secos, y sus derivados, y los alimentos alérgenos que la autoridad de aplicación agregue a esta lista, cuyo monto de cobertura determinará la autoridad de aplicación.

ARTICULO 11°. — El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva y las universidades integrantes del Sistema Universitario Nacional, debe promover la investigación sobre las alergias alimentarias, con el objeto de mejorar los métodos para su detección temprana, el diagnóstico, y el tratamiento de la enfermedad. El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Educación, debe desarrollar programas de difusión en los ámbitos educativos, con el objeto de promover la concientización sobre las alergias alimentarias.

ARTICULO 12°. — El Poder Ejecutivo debe adaptar las disposiciones del Código Alimentario Argentino a lo establecido por la presente ley en el plazo de noventa (90) días de su publicación oficial.

ARTICULO 13°. — Serán consideradas infracciones a la presente ley las siguientes conductas:

a) La impresión de la leyenda “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda y el uso del símbolo que establezca la autoridad de aplicación para cada caso en

**FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

**FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto “C” (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

envases o envoltorios de productos alimenticios que tuvieren dentro de sus ingredientes esos alérgenos o sus derivados;

b) Cualquier forma de difusión, publicidad o promoción como “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda y el uso del símbolo que establezca la autoridad de aplicación para cada caso respecto de productos alimenticios que tuvieren dentro de sus ingredientes esos alérgenos o sus derivados;

d) La falta de prestación total o parcial de la cobertura asistencial prevista en el artículo 9º, por parte de las entidades allí mencionadas;

e) El ocultamiento o la negación de la información que requiera la autoridad de aplicación en su función de control;

f) Las acciones u omisiones a cualquiera de las obligaciones establecidas, cometidas en infracción a la presente ley y sus reglamentaciones que no estén mencionadas en los incisos anteriores.

ARTICULO 14º. — Las infracciones a la presente ley, serán sancionadas con:

a) Apercibimiento;

b) Publicación de la resolución que dispone la sanción en un medio de difusión masivo, conforme lo determine la reglamentación;

c) Multa que debe ser actualizada por el Poder Ejecutivo nacional en forma anual conforme al índice de precios oficial del Instituto Nacional de Estadística y Censos —INDEC—, desde pesos mil (\$1.000) a pesos un millón (\$1.000.000), susceptible de ser aumentada hasta el décuplo en caso de reincidencia;

**FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

**FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4º depto “C” (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

- d) Suspensión del establecimiento que produzca un alimento como “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda por el término de hasta un (1) año;
- e) Clausura del establecimiento que produzca un alimento como “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda de uno (1) a cinco (5) años; y
- f) Suspensión de la publicidad de un producto alimenticio como “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda hasta su adecuación con lo previsto en la presente ley.
- g) Prohibición de la comercialización de un producto alimenticio como “libre de”, seguida del nombre del alimento alérgeno según corresponda hasta su adecuación con lo previsto en la presente ley.

Estas sanciones serán reguladas en forma gradual y acumulativa teniendo en cuenta las circunstancias del caso, la naturaleza y gravedad de la infracción, los antecedentes del infractor y el daño causado, sin perjuicio de otras responsabilidades administrativas, civiles y penales, a que hubiere lugar. El producido de las multas se destinará a las campañas de difusión y capacitación establecidas en la presente ley.

ARTICULO 15°. — La autoridad de aplicación de la presente ley debe establecer el procedimiento administrativo a aplicar en su jurisdicción para la investigación de presuntas infracciones, asegurando el derecho de defensa del presunto infractor y demás garantías constitucionales. Queda facultada a promover la coordinación de esta función con los organismos públicos nacionales intervinientes en el ámbito de sus áreas comprendidas por esta ley y con las jurisdicciones que hayan adherido. Asimismo, puede delegar en las jurisdicciones que hayan adherido la sustanciación de los procedimientos a que den lugar las infracciones previstas y otorgarles su representación en la tramitación de los recursos judiciales que se interpongan contra las sanciones que aplique. Agotada la vía administrativa procederá el recurso en sede judicial directamente ante la Cámara Federal de Apelaciones con competencia en materia contencioso-administrativa con jurisdicción en el lugar del

**FUNDACION NUEVAS GENERACIONES**

Beruti 2480 (C1117AAD)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4822-7721  
contacto@nuevasgeneraciones.com.ar  
www.nuevasgeneraciones.com.ar

**FUNDACION HANNS SEIDEL**

Montevideo 1669 piso 4° depto “C” (C1021AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Argentina)  
Tel: (54) (11) 4813-8383  
argentina@hss.de  
www.hss.de/americalatina

hecho. Los recursos que se interpongan contra la aplicación de las sanciones previstas tendrán efecto devolutivo. Por razones fundadas, tendientes a evitar un gravamen irreparable al interesado o en resguardo de terceros, el recurso podrá concederse con efecto suspensivo.

ARTICULO 16°. — Invítase a las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la presente ley.

ARTICULO 17°. — Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.