



SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIA O INTOLERANCIA



Centro
Nacional de
Alimentación

Fecha actualización: 09/10/2025



Dentro del ámbito de aplicación del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio el etiquetado de los ingredientes alergénicos detallados en el Anexo II de dicho reglamento, para proteger la salud del consumidor.

Se considera imprescindible el desarrollo y puesta a punto de métodos analíticos capaces de detectar la presencia de estos alérgenos en la composición de los alimentos.



Bajo el alcance de acreditación de ENAC, el Centro Nacional de Alimentación dentro de su Servicio de Biotecnología, Unidad de Alérgenos, desarrolla su actividad analítica en la detección de una serie de estos alérgenos mediante el empleo de diferentes técnicas analíticas:

Técnicas inmunoenzimáticas (ELISA) se determina la presencia/ausencia de:

- Gluten en alimentos (método ELISA con anticuerpo R5)
- Huevo entero en polvo
- Leche (detección de Caseínas, Betalactoglobulina y Proteínas totales de leche)
- Soja
- Cacahuete
- Avellana
- Almendra



En algunos casos, es necesario excluir posibles reactividades cruzadas, que dan lugar a falsos positivos en el empleo de técnicas ELISA, por lo que también se dispone de técnicas de Biología Molecular (PCR) que permiten detectar la presencia de ingredientes alergénicos en alimentos de un modo indirecto, mediante la detección del ADN de los mismos, como:

- Detección de apio
- Detección de nuez
- Detección de mostaza





MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición