



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEx COMMITTEE ON FOOD LABELLING

Forty-ninth Session

Ottawa, Canada

11-15 May 2026

COMMENTS FROM PERU

Agenda item 5: Annex to the *General standard for the labelling of pre-packaged foods* (CXS 1-1985): Guidelines on the use of precautionary allergen labelling (PAL) (Step 7)

Comentario general:

El Perú agradece el trabajo preparado por el GTE presidido por los Estados Unidos de América, Australia y el Reino Unido en el marco CCFL. Mediante el documento CX/FL 26/49/5 de marzo de 2026, informan que se finalizó las revisiones de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXG 1-1985) y el desarrollo del Proyecto de Directrices sobre el uso del **Etiquetado Precautorio de Alérgenos** (EPA).

En consecuencia, el GTE del CCFL presentó el proyecto de directrices actualizado que figura en el Apéndice I del documento CX/FL 26/49/5 de marzo de 2026 solicitando:

- a) Examinar el proyecto de directrices presentadas en el Apéndice I, y, en particular, los siguientes aspectos:
 - la configuración actualizada del cuadro 4.3.1 y su nota al pie;
 - el texto actualizado de la Sección 5, en particular, la Sección 5.2bis propuesta, el ejemplo propuesto para ilustrar las “palabras equivalentes” en la Sección 5.2.1, y las notas al pie propuestas para abordar la declaración del gluten
- b) Evaluar si el texto está listo para el trámite 8

Comentarios específicos:

El Perú ha examinado el documento CX/FL 26/49/5 de marzo de 2026: **Solicitud de observaciones sobre el anexo a la norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985): directrices para el uso del etiquetado precautorio de alérgenos (observaciones en el trámite 7)** y conforme las recomendaciones dada en la CL 2026/07-FL damos respuesta al requerimiento solicitado planteadas.

- a) El Perú, ha examinado el proyecto de directrices presentadas en el Apéndice I, y presenta sus comentarios en cuadro adjunto a la presente
- b) Perú, luego de la evaluación del texto considera necesario una revisión adicional del contenido, debido a que aún persisten aspectos técnicos que requieren mayor análisis y discusión entre los miembros, así como la posible consideración de asesoramiento científico especializado previo a su adopción final.

Asimismo, resulta necesario incorporar **ejemplos ilustrativos de cálculos propuestos** que evidencien la aplicación práctica de los criterios establecidos, particularmente en escenarios como porciones grandes (mayor a 200 g), donde podrían presentarse diferencias entre el cumplimiento de la declaración de “exento de gluten” (menos de 20 mg/kg) y la superación de la dosis de referencia para el EPA (4 mg de gluten). Esta situación podría generar confusión en los consumidores y representar un potencial riesgo para personas con alergias/intolerancias.

Adicionalmente, considerando que la FAO/OMS tiene previsto publicar en el 2026 un informe derivado del taller sobre evaluación de riesgos de alérgenos alimentarios, se estima pertinente contar con dichos insumos técnicos antes de continuar avanzando en el trámite del documento.

En consecuencia, el documento no se encuentra preparado para avanzar al trámite 8.

N°	Sección/N° Párrafo del documento	Dice	Debe decir	Categoría de comentario ¹	Otros comentarios ²
1	4. Principios generales	<p>4.3 EPA [solo] [debe/debería] utilizarse cuando se demuestre que la presencia involuntaria de un alérgeno alimentario no se puede reducir a un nivel igual o inferior al nivel de acción³ para dicho alérgeno alimentario en función de las dosis de referencia que figuran en el cuadro 4.3.1.</p> <p>4.3 [El EPA solo debería utilizarse cuando se demuestre que la presencia involuntaria de un alérgeno alimentario no puede reducirse a un nivel igual o inferior al nivel de acción³ correspondiente a dicho alérgeno alimentario en función de las dosis de referencia que figuran en el Cuadro 4.3.1</p> <p>Nota³ Nivel de acción (mg de proteína total del alérgeno alérgeno alimentario/kg de alimento) = Dosis de referencia (mg de proteína total del alérgeno alérgeno alimentario) /Cantidad de alimento (kg). La cantidad de alimento se debe establecer según la cantidad que cabe esperar razonablemente que se consuma en una sola comida, utilizando preferiblemente el percentil 50.</p>	<p>4.3 El EPA debería utilizarse cuando se demuestre que la presencia involuntaria de un alérgeno alimentario no puede reducirse a un nivel igual o inferior al nivel de acción³ correspondiente a dicho alérgeno alimentario en función de las dosis de referencia que figuran en el Cuadro 4.3.1</p> <p>Nota³ Nivel de acción (mg de proteína total del alérgeno alimentario/kg de alimento) = Dosis de referencia (mg de proteína total del alérgeno alimentario) /Cantidad de alimento (kg). La cantidad de alimento se debe establecer según la cantidad que cabe esperar razonablemente que se consuma en una sola comida, utilizando preferiblemente el percentil 50.</p>	Editorial	<p>En relación con el término “debería/debe”</p> <p>Perú no está de acuerdo con la propuesta a que se utilice el término “solo debería” porque genera confusión, ya que el término “solo” sesga a un análisis cuantitativo y no cualitativo o y no se encuentra en relación con el numeral 4.2</p> <p>De esta manera el Perú propone se elimine la palabra “solo”; quedando de la manera siguiente:</p> <p>“El EPA debería utilizarse cuando se</p>

¹ Categorías de comentario: Editorial, Técnico, Sustancial, Traducción (ver anexo).

² Sustento Técnico de cambio /Comentario Específico

									demuest re (...)”.																																																																												
									En relación a la incorpor ación de “alérgen o alimenta rios”, El Perú está de acuerdo con la propuest a																																																																												
2	4.3.1 Principi os general es	4.3.1	<table><tr><td></td><td>Dosis de referen cia (mg) de proteín a total del alérgen o alérgen o aliment ario)</td><td><u>Dosis de referen cia Total de mg de gluten 3bis proced ente de cereal es que contie nen gluten</u></td></tr><tr><td>Almendra</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Nuez del Brasil</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Castaña de Caju (y pistacho)</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Macadam ia</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Piñón</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Nuez (y nuez pecán)</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Apio</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Mostaza</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Maní/cac ahuate</td><td>2,0</td><td></td></tr><tr><td>Huevo</td><td>2,0</td><td></td></tr><tr><td>Leche</td><td>2,0</td><td></td></tr><tr><td>Sesamo</td><td>2,0</td><td></td></tr></table>		Dosis de referen cia (mg) de proteín a total del alérgen o alérgen o aliment ario)	<u>Dosis de referen cia Total de mg de gluten 3bis proced ente de cereal es que contie nen gluten</u>	Almendra	1,0		Nuez del Brasil	1,0		Castaña de Caju (y pistacho)	1,0		Macadam ia	1,0		Piñón	1,0		Nuez (y nuez pecán)	1,0		Apio	1,0		Mostaza	1,0		Maní/cac ahuate	2,0		Huevo	2,0		Leche	2,0		Sesamo	2,0		4.3.1	<table><tr><td></td><td>Dosis de referen cia (mg) de proteín a total del alérgen o aliment ario)</td><td><u>Dosis de referen cia Total de mg de gluten 3bis proced ente de cereal es que contie nen gluten</u></td></tr><tr><td>Almendra</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Nuez del Brasil</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Castaña de Caju (y pistacho)</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Macadam ia</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Piñón</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Nuez (y nuez pecán)</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Apio</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Mostaza</td><td>1,0</td><td></td></tr><tr><td>Maní/cac ahuate</td><td>2,0</td><td></td></tr><tr><td>Huevo</td><td>2,0</td><td></td></tr><tr><td>Leche</td><td>2,0</td><td></td></tr><tr><td>Sesamo</td><td>2,0</td><td></td></tr></table>		Dosis de referen cia (mg) de proteín a total del alérgen o aliment ario)	<u>Dosis de referen cia Total de mg de gluten 3bis proced ente de cereal es que contie nen gluten</u>	Almendra	1,0		Nuez del Brasil	1,0		Castaña de Caju (y pistacho)	1,0		Macadam ia	1,0		Piñón	1,0		Nuez (y nuez pecán)	1,0		Apio	1,0		Mostaza	1,0		Maní/cac ahuate	2,0		Huevo	2,0		Leche	2,0		Sesamo	2,0		Editorial	El Perú está de acuerdo con la propuest a
	Dosis de referen cia (mg) de proteín a total del alérgen o alérgen o aliment ario)	<u>Dosis de referen cia Total de mg de gluten 3bis proced ente de cereal es que contie nen gluten</u>																																																																																			
Almendra	1,0																																																																																				
Nuez del Brasil	1,0																																																																																				
Castaña de Caju (y pistacho)	1,0																																																																																				
Macadam ia	1,0																																																																																				
Piñón	1,0																																																																																				
Nuez (y nuez pecán)	1,0																																																																																				
Apio	1,0																																																																																				
Mostaza	1,0																																																																																				
Maní/cac ahuate	2,0																																																																																				
Huevo	2,0																																																																																				
Leche	2,0																																																																																				
Sesamo	2,0																																																																																				
	Dosis de referen cia (mg) de proteín a total del alérgen o aliment ario)	<u>Dosis de referen cia Total de mg de gluten 3bis proced ente de cereal es que contie nen gluten</u>																																																																																			
Almendra	1,0																																																																																				
Nuez del Brasil	1,0																																																																																				
Castaña de Caju (y pistacho)	1,0																																																																																				
Macadam ia	1,0																																																																																				
Piñón	1,0																																																																																				
Nuez (y nuez pecán)	1,0																																																																																				
Apio	1,0																																																																																				
Mostaza	1,0																																																																																				
Maní/cac ahuate	2,0																																																																																				
Huevo	2,0																																																																																				
Leche	2,0																																																																																				
Sesamo	2,0																																																																																				

		<table><tr><td>Avellana</td><td>3,0</td><td></td></tr><tr><td>Trigo</td><td>5,0</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Cebada ^{3 bis}</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Centeno ^{3 bis}</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pescado</td><td>5,0</td><td></td></tr><tr><td>Trigo sarraceno</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Lupino</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Soja</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Crustáceos</td><td>200</td><td></td></tr></table> <p>^{3 bis} <u>El trigo y la cebada son cereales que contienen gluten, por lo que se les ha asignado una dosis de referencia para el gluten. El trigo es un cereal identificado como alimento prioritario crítico tanto para las alergias mediadas por IgE como para la enfermedad celíaca, por lo que cuenta con una dosis de referencia para las proteínas totales y una dosis de referencia para el gluten</u></p>	Avellana	3,0		Trigo	5,0	4,0	Cebada ^{3 bis}	-		Centeno ^{3 bis}			Pescado	5,0		Trigo sarraceno	10		Lupino	10		Soja	10		Crustáceos	200		<table><tr><td>Avellana</td><td>3,0</td><td></td></tr><tr><td>Trigo</td><td>5,0</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Cebada ^{3 bis}</td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>Centeno ^{3 bis}</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pescado</td><td>5,0</td><td></td></tr><tr><td>Trigo sarraceno</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Lupino</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Soja</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Crustáceos</td><td>200</td><td></td></tr></table> <p>^{3 bis} <u>El trigo y la cebada son cereales que contienen gluten, por lo que se les ha asignado una dosis de referencia para el gluten. El trigo es un cereal identificado como alimento prioritario crítico tanto para las alergias mediadas por IgE como para la enfermedad celíaca, por lo que cuenta con una dosis de referencia para las proteínas totales y una dosis de referencia para el gluten</u></p>	Avellana	3,0		Trigo	5,0	4,0	Cebada ^{3 bis}	-		Centeno ^{3 bis}			Pescado	5,0		Trigo sarraceno	10		Lupino	10		Soja	10		Crustáceos	200			
Avellana	3,0																																																										
Trigo	5,0	4,0																																																									
Cebada ^{3 bis}	-																																																										
Centeno ^{3 bis}																																																											
Pescado	5,0																																																										
Trigo sarraceno	10																																																										
Lupino	10																																																										
Soja	10																																																										
Crustáceos	200																																																										
Avellana	3,0																																																										
Trigo	5,0	4,0																																																									
Cebada ^{3 bis}	-																																																										
Centeno ^{3 bis}																																																											
Pescado	5,0																																																										
Trigo sarraceno	10																																																										
Lupino	10																																																										
Soja	10																																																										
Crustáceos	200																																																										
3	4.3.2	4.3.2 Cuando no se haya establecido una dosis de referencia para un alérgeno alimentario específico en el Cuadro 4.3.1 <i>supra</i> , las autoridades regionales o nacionales competentes podrán establecer una dosis de referencia compatible con los principios reconocidos a los efectos de determinar un nivel de acción].	4.3.2 Cuando no se haya establecido una dosis de referencia para un alérgeno alimentario específico en el Cuadro 4.3.1 <i>supra</i> , las autoridades regionales o nacionales competentes podrán establecer una dosis de referencia compatible con los principios reconocidos a los efectos de determinar un nivel de acción].	Editorial	Conforme con la propuesta																																																						
4	4.3.3	4.3.3. Si en la etiqueta [figura/se utiliza] una declaración de EPA para cereales que contienen gluten no debe [figurar/utilizarse] en la etiqueta [o en el etiquetado] la declaración “exento de gluten”	4.3.3. Si en la etiqueta [figura/se utiliza] una declaración de EPA para cereales que contienen gluten no debe [figurar/utilizarse] en la etiqueta [o en el etiquetado] la declaración “exento de gluten”	Editorial	Conforme con la propuesta																																																						
5	4.4	4.4 El EPA debe <u>debería</u> <u>acompañado complementarse</u> con programas educativos/informativos <u>dirigidos por las autoridades competentes</u> para garantizar una comprensión y un uso <u>adecuados</u> del EPA por parte de los consumidores, los	4.4 El EPA <u>debe</u> <u>complementarse</u> con programas educativos/informativos <u>dirigidos por las autoridades competentes</u> para garantizar una comprensión y un uso <u>adecuados</u> del EPA por parte de los consumidores, los proveedores de servicios de	Editorial	Perú se encuentra parcialmente conforme con la propuesta																																																						

		proveedores de servicios de salud, los operadores del sector alimentario y <u>otras partes interesadas</u> .	salud, los operadores del sector alimentario y <u>otras partes interesadas</u> .		a. No obstante, se debe reemplazar la palabra “ debería ” por “ debe ”, a fin de establecer un requisito de carácter obligatorio
6	5.2 Presentación del EPA	5.2 El EPA debería debe aparecer como una declaración separada, inmediatamente debajo o cerca de la lista de ingredientes (si la hay). 5.2 ^{bis} <u>Cuando el alimento esté exento de incluir la lista de ingredientes, y no haya una lista de ingredientes, la declaración de EPA debe aparecer en un lugar destacado de la etiqueta. Cuando en la etiqueta aparezca una declaración separada de conformidad con la Sección 8.3.2.1 de la NGEAP, la declaración de EPA debe estar en el mismo campo de visión que dicha declaración separada.</u>	5.2 El EPA debe aparecer como una declaración separada, inmediatamente debajo o cerca de la lista de ingredientes (si la hay). 5.2 ^{bis} <u>Cuando el alimento esté exento de incluir la lista de ingredientes, y no haya una lista de ingredientes, la declaración de EPA debe aparecer en un lugar visible de la etiqueta. Cuando en la etiqueta aparezca una declaración separada de conformidad con la Sección 8.3.2.1 de la NGEAP, la declaración de EPA debe estar en el mismo campo de visión que dicha declaración separada.</u>	Editorial	Conforme con la propuesta No obstante, en cuanto a la nota 5.2 bis; el Perú propone reemplazar la palabra “lugar destacado” por “lugar visible”
7	5.2.1	5.2.1 La declaración de EPA debe comenzar con las palabras ‘Puede contener’ (o palabras equivalentes como ‘ <u>puede estar presente</u> ’) y debe incluir declarar los alérgenos alimentarios identificados usando los nombres especificados para los alimentos e ingredientes que figuran en la Sección 4.2.1.4 y, si corresponde, en la Sección 4.2.1.5 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985). ^{4bis,4ter} ^{4bis} <u>Cuando la presencia de gluten supere el nivel de acción y no se pueda determinar su origen mediante una evaluación de riesgos, se deben incluir en la declaración</u>	5.2.1 La declaración de EPA debe comenzar con las palabras ‘Puede contener’ (o palabras equivalentes como ‘ <u>puede estar presente</u> ’) y debe declarar los alérgenos alimentarios usando los nombres especificados para los alimentos e ingredientes que figuran en la Sección 4.2.1.4 y, si corresponde, en la Sección 4.2.1.5 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985). ^{4bis,4ter} ^{4bis} <u>Cuando la presencia de gluten supere el nivel de acción y no se pueda determinar su origen mediante una evaluación de riesgos, se deben incluir en la declaración</u>	Editorial	Conforme con la propuesta

		<u>de EPA los nombres especificados para todos los cereales que contienen gluten (es decir, trigo, cebada y centeno).</u> ^{4ter} <u>Además de los nombres especificados para trigo, centeno y cebada, se puede utilizar la palabra 'gluten</u>	<u>de EPA los nombres especificados para todos los cereales que contienen gluten (es decir, trigo, cebada y centeno).</u> ^{4ter} <u>Además de los nombres especificados para trigo, centeno y cebada, se puede utilizar la palabra 'gluten</u>		
8	5.2.2	5.2.2 La declaración de EPA debe <u>aparecer de manera clara y distintiva, por ejemplo, mediante el uso de</u> un tipo de fuente, estilo o color <u>que contraste con el texto circundante</u> utilizado para las declaraciones de conformidad con la Sección 8.3.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).	5.2.2 La declaración de EPA debe <u>aparecer de manera clara y distintiva, por ejemplo, mediante el uso de</u> un tipo de fuente, estilo o color <u>que contraste con el texto circundante</u> de conformidad con la Sección 8.3.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).	Editorial	Conforme con la propuesta

Anexo

Existen cuatro categorías de comentarios establecidos por Codex Internacional:

- **Editorial**: Este tipo de comentario aclara o simplifica el texto sin cambiar el significado. Incluye correcciones ortográficas o gramaticales, sugerencias de palabras diferentes pero equivalentes y la simplificación de la estructura de la frase.
- **Sustancial**: Este tipo de comentario tiene en cuenta cambios conceptuales y la adición de nuevos aspectos o ideas. Incluye adiciones o ampliaciones así como cambios, reorganización del texto o eliminaciones que dan lugar a la alteración del contenido de una frase, párrafo o sección del proyecto de documento.
- **Técnico**: Este tipo de comentario tiene en cuenta correcciones científicas y ajustes técnicos. Su objetivo es aclarar y mejorar en mayor medida la norma y, en ocasiones, ajustarla a otras normas desde el punto de vista técnico.
- **Traducción**: Este tipo de comentario corrige puntos cuya traducción a otra versión lingüística del texto se considera inexacta.