

4.1.9.- Apio y productos derivados

Se deberá de informar de todos los productos que contengan o puedan contener apio o bien trazas de los mismos.



El apio y sus derivados son uno de los alérgenos que deben figurar obligatoriamente en el etiquetado de los productos

El apio o *Apium Graveolens* es el causante de una reacción alérgica que puede manifestarse tanto en el momento de ingerirlo hasta un máximo de cinco días posteriores a la ingesta.

Como otros alérgenos, las reacciones que provoca consiste en vómitos, diarrea, erupciones en la piel, inflamación de las vías respiratorias, disminución de la presión arterial así como reacción anafiláctica.

Respecto a esta alergia, Francia y Suiza son dos de los países con más número de alérgicos al apio. En Suiza el apio es la causa principal de las reacciones anafilácticas. Esto es consecuencia a que en estos países el apio es un ingrediente muy importante en sus preparados gastronómicos. Las personas que son alérgicas al apio también pueden presentar alergias al polen, el abedul, el hinojo, la zanahoria, el cilantro, el perejil y el eneldo. Estas alergias alimentarias pueden aparecer en cualquier etapa de la vida de una persona.

PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE

Del apio se aprovecha casi todo, por lo que es usual su inclusión en muchas comidas, utilizándose tanto el tallo, las hojas, las ramas y las semillas. También existen disposiciones de apio en polvo, sal de apio además de incluirse como componente en condimentos alimentarios.