

ALLERGENI ALIMENTARI



Collana PREVENZIONE E PROTEZIONE

■ **EVOLUZIONE NORMATIVA**

Il Regolamento (CE) n.178/02 "Che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare", individua tra gli obiettivi dell'Unione Europea la costituzione di una base comune per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che si utilizzano.

La normativa in materia di etichettatura e presentazione degli alimenti nasce inizialmente per fissare regole comuni tra tutti gli Stati membri. Solo in seguito, nel corso degli anni, la tutela dei diritti dei consumatori e le tematiche relative alla sicurezza alimentare sono emerse come elementi prioritari del corpo normativo e hanno rappresentato l'obiettivo specifico del legislatore.

Direttive in evoluzione

Ripercorrendo brevemente le tappe fondamentali della normativa, l'Unione Europea ha disciplinato per la prima volta l'etichettatura degli alimenti con l'emanazione della **Direttiva 79/112/CEE** del 18 dicembre 1978 relativa al "ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità".

La Direttiva 79/112/CEE è stata recepita in Italia con il **Decreto Legislativo n. 109** del 27 gennaio 1992 il quale ha abrogato "tutte le disposizioni in materia di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari e relative modalità, diverse o incompatibili con quelle previste dal decreto, ad eccezione di quelle contenute nei regolamenti comunitari e nelle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti". Il Decreto ministeriale 20/12/1994 definisce lo schema del cartello unico degli ingredienti per la pasticceria, gelateria, pasticceria, panetteria e gastronomia.

■ ALIMENTI COINVOLTI

Oltre 120 alimenti sono stati descritti come responsabili di allergie alimentari, ma è solo un numero ristretto di alimenti a causare la maggior parte delle reazioni allergiche.

Gli alimenti responsabili delle più comuni allergie alimentari sono **latte, uova, frutta secca, soia** nei bambini e, negli adulti, **arachidi, frutta, pesce, crostacei, verdura, noci**.



Studi hanno riscontrato che la frutta (ad esempio la pesca) e la frutta a guscio (come le mandorle) sono le fonti di allergeni più comuni, spesso in associazione con il polline.



Anche se molti alimenti o gruppi di alimenti possono innescare una reazione allergica, solo per 14 ingredienti specifici (indicati nell'allegato II del Regolamento Ce n. 1169/2011) che rappresentano le cause più comuni o gravi di sensibilità o di ipersensibilità alimentare, vi è l'obbligo di informazione.

L'informazione deve essere disponibile, facilmente accessibile e scritta in caratteri bene leggibili da tutti.

È importante quindi che gli esercenti conoscano cosa contengono i singoli prodotti (compresi i semi lavorati) e che leggano attentamente le etichette, formino adeguatamente il personale e che abbiano una procedura specifica nel manuale di autocontrollo per la gestione del rischio allergeni.

■ ALLERGENI RILEVANTI

Di seguito vengono trattate tutte le 14 sostanze considerate allergeni dalla legislazione vigente.

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire frumento, farro, avena, orzo, segale, sorgo e per quanto riguarda cereali d'importazione, Kamut® (grano khorasan), triticale, bulgur, cous-cous, seitan, spelta, monococco (detto anche ENKIR).
tranne:



- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA (European Food Safety Authority) per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- maltodestrine a base di grano purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

Un suggerimento operativo per gli operatori della ristorazione:

Per una migliore informativa al cliente si consiglia di predisporre un "libro ingredienti" dove inserire ogni ingrediente utilizzato per la preparazione del prodotto o preparato al fine di identificare ogni eventuale sostanza che possa essere ricondotta all'elenco dei potenziali allergeni.

Di tale "libro ingredienti" se ne dovrà dare divulgazione nella lista "menu" o nelle vicinanze dell'esposizione dei prodotti, dichiarando che lo stesso è a disposizione dei clienti per la sua eventuale consultazione.

Modalità di indicazione in etichetta

Se il prodotto alimentare contiene già nella sua denominazione di vendita un chiaro riferimento all'allergene (ad esempio "Cioccolato al latte"), non sono previsti ulteriori adempimenti.

Se, invece, l'allergene o la sostanza da esso derivata non è presente nella denominazione di vendita ma tra gli ingredienti, esso dovrà essere menzionato in etichetta in uno dei modi seguenti:

- Inserendolo nell'elenco degli ingredienti, anche se rientra in uno dei possibili casi di esclusione;
- Riportandolo in etichetta preceduto dalla menzione "contiene" oppure "può contenere", se l'elenco degli ingredienti non è obbligatorio.



Esempio n°2:

cannolo con crema pasticcera

Etichetta sbagliata:

Sfoglia:	farina di grano tipo 00, acqua, sale marino, zucchero.
Farcitura:	crema pasticcera.

Etichetta corretta:

Sfoglia:	<p>Farina di grano tipo 00, acqua, sale marino, zucchero semolato.</p> <p>Il prodotto può contenere tracce di uova, latte, prodotti a base di latte e soia (in quanto ingredienti utilizzati come ingredienti in altre preparazioni utilizzando le stesse attrezzature).</p>
Farcitura:	<p>crema pasticcera (es. di crema pasticcera a partire da un semilavorato in polvere a cui si aggiunge latte): zucchero, amido modificato, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, grassi vegetali idrogenati, addensanti (E578, E 450i, E 339ii), amido, lattosio, sale, coloranti (annatto, caroteni, riboflavina), aromi, proteine del latte, emulsionanti (E 372a, E 322), ricotta (siero di latte, latte vaccino), zucchero, amido di mais.</p> <p>Il prodotto può contenere tracce di uova e soia (in quanto ingredienti utilizzati come ingredienti in altre preparazioni utilizzando le stesse attrezzature).</p>

SOMMARIO

Introduzione	1
Evoluzione normativa	2
<i> Direttive in evoluzione</i>	2
Termini e definizioni	5
Allergie ed intolleranze alimentari	7
<i> Intolleranze alimentari</i>	7
<i> Allergie alimentari</i>	8
Alimenti coinvolti	11
Allergeni rilevanti	13
Allergeni occulti	26
Gestione dei rischi allergenici	29
Etichettatura	31
<i> Modalità di indicazione in etichetta</i>	34
<i> Etichettatura dei prodotti per persone intolleranti al glutine</i>	38
<i> Raccolta delle informazioni</i>	40
Formazione ed informazione	41
Controlli e sanzioni	45



Testi a cura di: *Silvia La Luna*