



# GLI ALLERGENI NELLE ETICHETTE ALIMENTARI

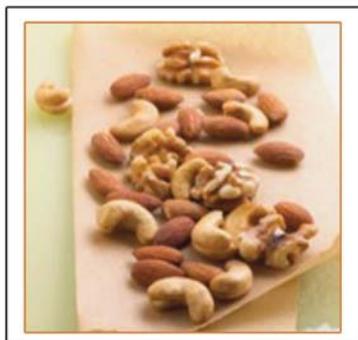


FEASR  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale  
L'Europa investe nelle zone rurali

# COS'È

## UN'ALLERGIA ALIMENTARE?

L'allergia alimentare è una reazione abnorme ed immediata scatenata dal sistema immunitario verso un alimento contenente allergeni, i veri responsabili dell'allergia. Più in dettaglio, il sistema immunitario produce un anticorpo verso un dato alimento.



In alcuni casi tale reazione può causare una malattia seria o la morte. Dato il crescente numero di persone soggette a tali patologie, le imprese sono chiamate a gestire il problema allergeni, partendo dalla formulazione del prodotto alimentare che dovrebbe essere studiata tenendo conto delle fasce di popolazione a cui è destinata.

## QUALI SONO

### GLI ALIMENTI E GLI ADDITIVI RESPONSABILI DI POTENZIALE REAZIONE ALLERGICA

Accogliendo i suggerimenti del Codex Alimentarius in relazione alle problematiche connesse agli allergeni, la Commissione Europea ha emanato la direttiva 2003/89/CE, recepita in Italia con il D.lgs. 114/2006. L'obiettivo è quello di garantire ai cittadini il diritto ad un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate "allergeniche". Tali sostanze sono da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare.

Le sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- **Cereali contenenti glutine** cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- **Crostacei e prodotti derivati;**
- **Uova e prodotti derivati;**
- **Pesce e prodotti derivati;**
- **Arachidi e prodotti derivati;**

- **Soia e prodotti derivati;**
- **Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);**
- **Sedano e prodotti derivati;**
- **Frutta a guscio cioè mandorle** (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidenta-le*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- **Senape e prodotti derivati;**
- **Semi di sesamo e prodotti derivati;**
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO<sub>2</sub>.

La Direttiva 2006/142/CE, modificata dalla Direttiva 2007/68/CE, ha integrato la lista aggiungendo l'obbligo di indicare in etichetta anche:

- **Lupino e prodotti a base di lupino;**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Spesso, inoltre, una reazione allergica può essere scatenata da particolari sostanze o additivi alimentari che vanno, dunque, dichiarate in etichetta. Tali sostanze sono:

- **Salicilati** naturalmente presenti in alcuni alimenti (frutta secca, frutti di bosco, arance, albicocche, uva, olive, erbe aromatiche, vini, liquori);
- **Giallo-tartrazina** (E102), colorante presente in diverse bevande, sottoaceti, salse confezionate, maionese, minestre in scatola, budini;
- **Anidride solforosa** (E220), si può trovare in marmellate, succhi di frutta, vini, macedonie ed insalate trattate nei ristoranti con spray per mantenere un aspetto fresco;
- **Solfiti, metasolfiti, bisolfiti** (E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227) presenti nei prodotti preconfezionati a scopo conservante e antiossidante;
- **Glutammati** (E620, E621, E622, E623), si trovano soprattutto nei croccantini al formaggio, patatine, ketchup, sughi pronti, riso e pasta liofilizzati, funghi secchi, insaccati, dadi per cucinare;
- **Nitrati**, addizionati agli insaccati ed alle carni in scatola.



## **IL RISCHIO** **DI CONTAMINAZIONI CROCIATE**

Come precedentemente affermato, l'impiego di materie prime contenenti sostanze allergiche richiede, dunque, particolari attenzioni volte ad evitare contaminazioni cosiddette "crociate", ossia tra un alimento e l'altro prodotti entrambi dalla stessa azienda.

Tali contaminazioni potrebbero portare ad avere tracce più o meno significative di allergeni in alimenti nei quali non ne è prevista la loro presenza tra gli ingredienti e, quindi, alla loro necessaria indicazione in etichetta.

Al momento, gran parte delle imprese che realizzano alimenti contenenti una o più sostanze potenzialmente allergizzanti utilizzano l'aggiunta in etichetta di frasi del tipo "Può contenere tracce di uova, soia, arachidi...", oppure, "Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano glutine, sesamo, latte...". Tuttavia, la presenza di queste diciture può rappresentare un limite commerciale oltre che un adempimento apparente delle prescrizioni previste: non escludono, infatti, l'applicazione della normativa sulla sicurezza alimentare.



## **LA GESTIONE** **DEL RISCHIO ALLERGENI NEGLI ESERCIZI DI** **VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI** **PRODOTTI ALIMENTARI**

I risultati dei controlli effettuati nell'ambito dei programmi sulla sicurezza alimentare stabiliti dalla Regione Piemonte hanno evidenziato che la presenza di allergeni non dichiarati è da attribuire alle manipolazioni che vengono effettuate nel corso della preparazione degli alimenti per la somministrazione e la vendita, e dalla incapacità da parte degli operatori di fornire una corretta informazione al consumatore.

Al fine di fornire un contributo alla gestione del rischio allergeni in queste fasi, le imprese alimentari devono conoscere in modo dettagliato gli ingredienti utilizzati per la preparazione degli alimenti.

Per questo motivo, tali esercizi devono conservare tutti i dati relativi alle materie prime, presenti sull'etichetta apposta sulla confezione dell'alimento o sulla documentazione fornita all'atto della consegna della merce. Altro passo fondamentale è quello di stabilire dove porre le informazioni relative agli ingredienti in modo che il personale possa avere rapido accesso ad ogni dato in modo semplice e veloce.

Le imprese dovranno conservare queste informazioni nel modo più efficace, rendendo i dati immediatamente accessibili al personale e disponibili al consumatore.

---

# COME

## UN'AZIENDA DEL SETTORE DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE PUÒ MANTENERE LA TRACCIABILITÀ DELLE INFORMAZIONI RELATIVE AI POSSIBILI ALLERGENI

- Tenere la lista degli ingredienti utilizzati per ogni ricetta;
- Conservare una copia delle etichette dei prodotti preconfezionati dove viene riportata la lista degli ingredienti;
- Ove possibile, tenere gli ingredienti nei contenitori originali, e mantenere in un sito centrale (in forma cartacea o elettronica) una copia delle informazioni relative all'etichettatura;
- Informare il personale su dove e come sono conservate tali informazioni;
- Garantire l'aggiornamento delle indicazioni relative agli ingredienti;
- In caso di richieste di informazioni sugli ingredienti contattare i fornitori;
- Verificare sempre le consegne per assicurarsi la corrispondenza dell'etichettatura della merce ordinata con le informazioni fornite nella documentazione di accompagnamento;
- Assicurarsi che il fornitore dia indicazioni su eventuali modifiche relative agli ingredienti degli alimenti consegnati;
- Controllare che il cibo consegnato sfuso e poi travasato in altri contenitori sia accompagnato da un'adeguata etichettatura e che tali contenitori siano chiaramente identificati.





# IL SISTEMA

## DI AUTOCONTROLLO IGIENICO

**L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)** è un sistema di autocontrollo igienico che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare possibili pericoli e rischi stabilendo misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari e tutelare così la salute dei consumatori.

Nell'ambito della predisposizione e della stesura del piano di autocontrollo basato sull'HACCP, è necessario valutare "il rischio allergeni":

- Partendo dalla formulazione del prodotto fino alla destinazione d'uso, al fine di individuare l'eventuale presenza di ingredienti sicuramente allergenici;
- Prestando attenzione a realizzare alimenti privi di allergeni su linee produttive impiegate anche per alimenti contenenti allergeni.

Di seguito vengono forniti alcuni richiami alle misure che le imprese dovrebbero attuare sulla base del sistema HACCP.

### IDENTIFICAZIONE DEI POTENZIALI PERICOLI

Qualunque sia la scelta nell'identificazione dei pericoli, le difficoltà si pongono per le possibili contaminazioni crociate.

La Direttiva Allergeni non disciplina queste ipotesi poiché tale rischio dovrebbe venire considerato nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale, secondo il metodo HACCP.

Dunque, la decisione di adottare le apposite diciture sopra riportate, che informino le categorie vulnerabili di consumatori rimane affidata alla libera e responsabile scelta delle aziende.

E' corretto, pertanto, censire tutti gli ingredienti richiedendo ai fornitori un'analisi approfondita in relazione all'effettiva composizione delle materie utilizzate. Una volta identificate le sostanze allergeniche presenti nel ciclo produttivo sarà possibile valutare quale pericolo effettivo esse possano rappresentare.



### VALUTAZIONE DEL GRADO DI SIGNIFICATIVITA'

In questo ambito i fattori da considerare sono diversi, ma il più importante è sicuramente quello di disporre di dati dose-risposta al fine di poter stabilire dei limiti di accettabilità sotto i quali la presenza di una determinata sostanza in un alimento non rappresenta ragionevolmente un pericolo per il consumatore.

### INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO

Al fine di evitare sia i rischi normalmente individuati e tenuti sotto controllo con il sistema HACCP sia la contaminazione da allergeni, in fase di sviluppo di un programma di controllo e gestione degli allergeni gli operatori del settore alimentare possono integrare le fasi di progettazione di attrezzature ed impianti e la gestione delle attività produttive.

## QUALI SONO I PUNTI CRITICI PER LA PREVENZIONE DEL RISCHIO ALLERGENI ALIMENTARI A CUI PRESTARE ATTENZIONE?

1. Verificare che la confezione sia intatta;
2. Assicurarsi che non vi siano informazioni relative agli ingredienti mancanti, non precise o difficili da leggere;
3. Accertarsi che il personale sia a conoscenza di eventuali modifiche degli ingredienti dei prodotti alimentari (es. cambio di marca o di ricetta);
4. Verificare che le superfici e gli utensili impiegati siano puliti e non siano venuti a contatto con sostanze allergeniche;
5. Tenere gli alimenti in contenitori chiusi e fare attenzione ad eventuali contaminazioni crociate durante il trasferimento dalla zona di stoccaggio alla cucina: anche piccole quantità di cibo contenente allergeni possono causare gravi reazioni allergiche;
6. Prestare attenzione se si stanno utilizzando materie prime che possono essere contaminate da un ingrediente allergizzante;
7. Valutare se in etichetta è presente qualche indicazione sulla presenza di allergeni (es. può contenere...”).



**Riferimenti Bibliografici:**

[www.normativasanitaria.it](http://www.normativasanitaria.it)  
[www.ceisra.org](http://www.ceisra.org)  
[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)  
[www.bibliocomunicazioni.it](http://www.bibliocomunicazioni.it)

**La Scheda Tecnica è stata prodotta in collaborazione  
con la Dott.ssa Cappelletto Tanja**



via Livorno, 49 10144 - Torino  
Tel: 011 566 05 15  
Fax: 011 566 05 22  
E-mail: [info@consorziofinagro.it](mailto:info@consorziofinagro.it)  
[www.consorziofinagro.it](http://www.consorziofinagro.it)