

# Allergeni in etichetta I lavori del Codex Alimentarius

Diverse le novità sull'etichettatura precauzionale

di Paola Cane

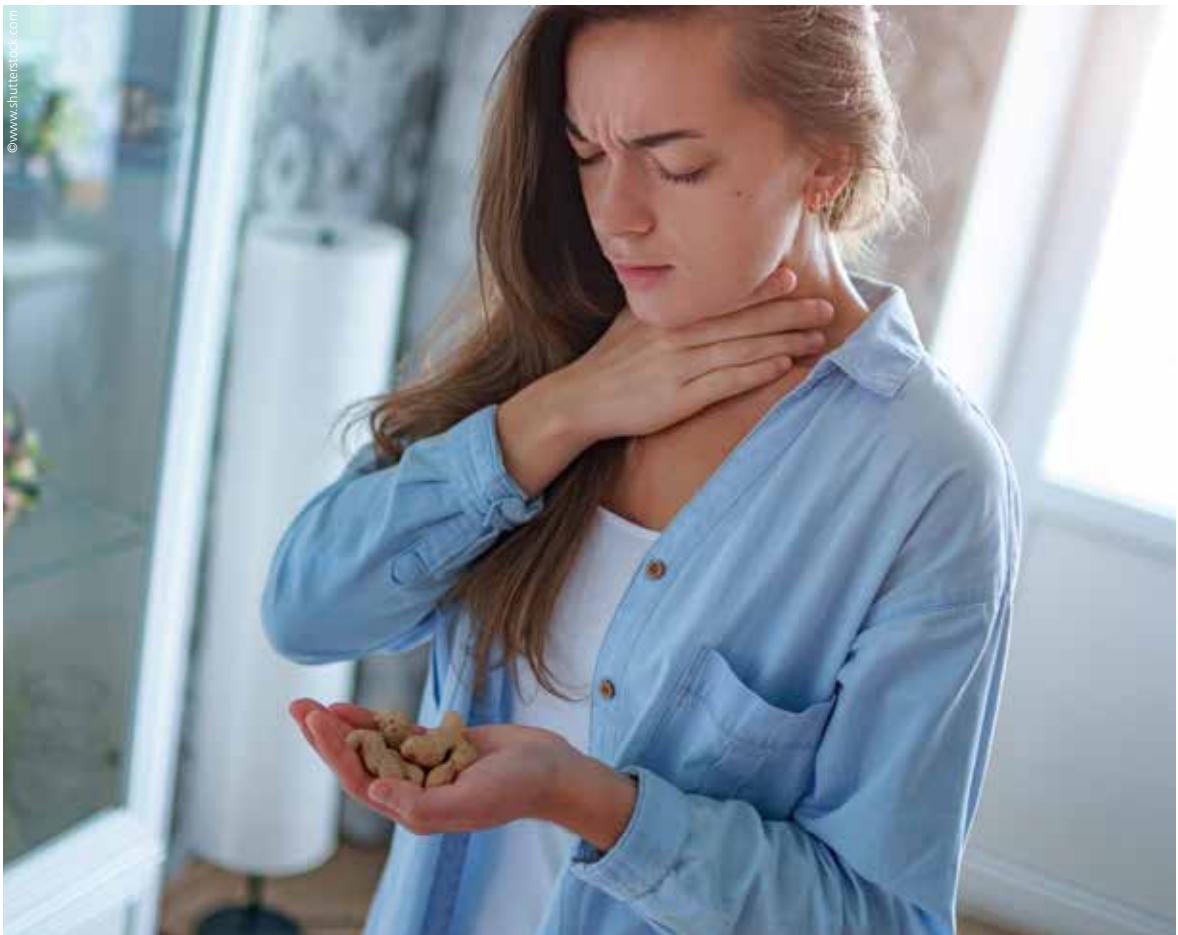
Consulente aziendale, specializzata in Prevenzione e Gestione dei Rischi e delle Crisi

**Il Comitato  
del Codex Alimentarius  
sull'Etichettatura  
degli Alimenti  
sta sviluppando  
delle linee guida  
sull'uso  
dell'etichettatura  
precauzionale  
degli allergeni,  
contribuendo a far chiarezza  
in una materia  
su cui persiste  
un vuoto legislativo**

**S**econdo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, le allergie alimentari coinvolgono circa 220 milioni di persone su scala globale e provocano, ogni anno, circa 50 milioni di decessi. Preso atto che, per i consumatori allergici, l'unico modo per scongiurare possibili reazioni anafilattiche è riuscire a identificare efficacemente gli alimenti contenenti allergeni e conseguentemente evitarli, 66 Paesi in 5

continenti hanno adottato norme di etichettatura obbligatoria che impongono specifiche modalità di dichiarazione degli allergeni presenti negli alimenti preconfezionati. Si tratta di norme piuttosto eterogenee – così come lo è la stessa lista delle sostanze e degli ingredienti considerati allergeni, oggetto di etichettatura obbligatoria o raccomandata, che varia da quattordici a otto ingredienti – che tuttavia hanno il merito indiscutibile di aver notevolmente migliorato la sicurezza alimentare, proteggendo una categoria di consumatori che merita informazioni e precauzioni rafforzate.

Accanto all'etichettatura obbligatoria sulla presenza di allergeni in ricetta, in altrettanti Paesi si è diffusa la cosiddetta PAL, ovvero la *Precautionary Alergen Labeling* (l'etichettatura precauzionale degli allergeni), finalizzata alla fornitura su base volontaria di informazioni relative alla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o ingredienti che provocano allergie o intolleranze e che viene generalmente espressa con diciture piuttosto eterogenee, quali “può contenere tracce di”, “può contenere:” o “prodotto in uno stabilimento che lavora anche”. La varietà delle espressioni usate – così come l'assenza di riferimenti specifici che indichino le modalità in cui tale etichettatura volontaria debba essere fornita – ha tuttavia ingenerato non poca confusione.



**La PAL è finalizzata alla fornitura su base volontaria di informazioni sulla presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze o ingredienti che provocano allergie o intolleranze**

Se a livello europeo stiamo ancora attendendo gli atti di esecuzione previsti dall'articolo 36 del regolamento (UE) 1169/2011 volti a disciplinare in maniera armonizzata la PAL, a livello internazionale l'argomento è stato recentemente oggetto dei lavori della Commissione del Codex Alimentarius

in tre sessioni, di cui l'ultima con il preciso obiettivo di stabilire linee guida per l'etichettatura precauzionale degli allergeni.

In considerazione dell'elevata prevalenza delle allergie alimentari (che per specifici allergeni e in alcune popolazioni supera addirittura il 30%) e della ancor elevata incidenza di reazioni avverse gravi e mortalità, il Comitato del Codex Alimentarius sull'Etichettatura degli Alimenti sta da tempo rivendendo le disposizioni relative all'etichettatura degli allergeni nel GSLPF (*General Standard for the Labelling of Packaged Foods*) e sta sviluppando linee guida sull'uso dell'etichettatura precauzionale degli allergeni.

In questo contesto, l'attività della Commissione Codex Alimentarius completa i lavori del Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) che, con la pubblicazione del Codice di Prassi sulla Gestione degli Allergeni alimentari, ha fornito agli operatori del settore alimentare e alle autorità competenti

una serie di linee guida sulla gestione degli allergeni lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare, compresi i controlli per prevenire il contatto incrociato degli allergeni, il cui scopo è la gestione degli allergeni lungo tutta la filiera, compresa la produzione primaria fino ad arrivare ai punti vendita al dettaglio e a quelli di somministrazione.

Il documento definitivo, frutto di tre incontri, dei quali l'ultima sessione si è tenuta tra il 29 ottobre e il 3 novembre 2021, verrà pubblicato nella sua versione definitiva all'inizio del 2022, compatibilmente con i ritardi dovuti alla pandemia.

Esso delineerà, quindi, gli aspetti principali per lo sviluppo di linee guida sull'uso della PAL, tra cui:

- i principi per l'uso di PAL;
- le disposizioni in materia di etichettatura, comprese le definizioni per PAL;
- l'ubicazione delle informazioni e le espressioni appropriate per fornire le informazioni precauzionali sugli allergeni.

28

Si tratta indubbiamente di un lavoro di grande utilità poiché contribuisce a far chiarezza in una materia su cui persiste un vuoto legislativo, che rischia di penalizzare i consumatori, privi di informazioni precise, chiare e basate su solide basi scientifiche, ma anche le aziende, soprattutto nell'ottica del commercio internazionale.

Vista l'importanza dell'argomento, vediamo quindi le principali osservazioni rilevate dalla Commissione, che riguardano il se, il quando e il come fare ricorso all'etichettatura precauzionale degli allergeni.

### Soglie di pericolo, assenza di una determinazione univoca

Innanzitutto è bene ricordare che, fatta eccezione per pochissimi allergeni (ad esempio, glutine, solfiti e, in alcuni sistemi normativi, lattosio), manca una determinazione univoca, corroborata da solide basi scientifiche, delle soglie di pericolo di reazione allergica, al di sotto delle quali l'etichettatura precauzionale sugli allergeni non sarebbe necessaria. In questo senso, il ricorso alla PAL dovrebbe essere effettuato solo nei casi in cui la valutazione

quantitativa del rischio fosse tale da rilevare una pericolosità dell'alimento per la salute del consumatore allergico.

### La PAL non è un *disclaimer*

In merito alle circostanze in cui la PAL debba essere fornita, inoltre, molti operatori del settore alimentare, lungi dall'effettuare specifiche valutazioni del rischio in caso di sospetto *cross contact* con allergeni involontariamente presenti negli alimenti, finiscono per elencare la possibile presenza involontaria di molti (se non di tutti) degli allergeni gestiti in stabilimento, come se tale forma di etichettatura fosse un generico *disclaimer* (ossia una "dichiarazione di non responsabilità") a discarico di ogni eventuale responsabilità in caso di reazione avversa. Vale la pena ricordare che l'etichettatura precauzionale degli allergeni non può essere utilizzata come forma di tutela aziendale in caso di assenza di un piano di gestione dei rischi strutturato ed efficace e che non è, nel modo più assoluto, un *disclaimer* che esonera le aziende da una corretta gestione degli allergeni.

**L'etichettatura precauzionale degli allergeni non può essere utilizzata come forma di tutela aziendale in caso di assenza di un piano di gestione dei rischi strutturato ed efficace**

Obiettivo principale dei lavori della Commissione, in questo senso, è quello di garantire che non venga fornita alcuna etichettatura precauzionale degli allergeni senza una valutazione del rischio relativo al contatto incrociato e senza adottare altre misure appropriate di gestione del rischio. Tali misure possono includere, come dicevamo nei paragrafi precedenti, una valutazione quantitativa del rischio, ma non solo: l'uso della PAL, infatti, dovrebbe essere limitato a quelle situazioni



in cui il contatto incrociato di allergeni non possa essere controllato adottando le opportune misure di gestione del rischio e nella misura in cui l'esposizione all'allergene del cibo è superiore a una dose di riferimento stabilita. Se non viene stabilita una dose di riferimento per un particolare allergene, può essere utilizzata una dose di riferimento stimata. Se non è possibile eseguire una valutazione quantitativa del rischio, l'etichettatura precauzionale degli allergeni, secondo le indicazioni della Commissione, dovrebbe essere in ogni caso applicata solo quando il rischio di contatto incrociato non può essere rimosso attraverso azioni di gestione del rischio (come la segregazione e la pulizia), ovvero quando non sia ulteriormente possibile l'adozione di pratiche di gestione e controlli efficaci per prevenire o ridurre al minimo il potenziale contatto incrociato di allergeni, ovvero in presenza di rischio tecnicamente inevitabile.

### Le modalità con cui fornire indicazioni

Un terzo punto che ha richiamato l'attenzione di molte parti interessate, tra cui la Commissione europea, è quello relativo alle modalità con cui fornire le indicazioni sulla presenza eventuale di allergeni. Come ben sappiamo, infatti, le diciture usate per la PAL non sono uniformi e spesso forniscono indicazioni che rischiano di essere frantese dai consumatori. Per questo motivo, la Commissione Codex Alimentarius ha enfatizzato la necessità di armonizzazione l'ubicazione (ad esempio, vicino e subito dopo l'elenco ingredienti), il formato (ad esempio con modalità tali da distinguerla facilmente dal testo circostante) e la presentazione, compresa la formulazione standardizzata delle diciture precauzionali. L'inclusione di standard precisi in questo senso, non solo si tradurrebbe in informazioni più chiare e coerenti per i consumatori,



ma, sotto il profilo del mercato, faciliterebbe gli scambi internazionali, superando gran parte delle problematiche che ad oggi si riscontrano in caso di etichettatura multilingua, dovuti alla mancanza di armonizzazione delle misure di etichettatura precauzionale nelle molteplici geografie e mercati. In questo senso, pare sia imminente l'identificazione della precisa formulazione per la fornitura della PAL, che dovrebbe prendere in considerazione le sfumature linguistiche locali.

### Dovrebbe essere imminente l'identificazione della precisa formulazione per la fornitura della PAL

Da non sottovalutare, infine, che per quanto l'utilità della PAL sia quasi unanimemente riconosciuta, il suo abuso o la sua applicazione incoerente e priva di solide basi scientifiche ne riducono l'efficacia, trasformandola in uno strumento di disinformazione. L'assenza di soglie e metodi di misurazione uniformi e condivisi può portare a un

uso eccessivo di PAL. Allo stesso modo, l'abuso dell'etichettatura precauzionale a copertura di tutti gli allergeni presenti in stabilimento, senza applicazione di un'analisi dei rischi ad hoc, allo scopo di tutelare l'azienda dalle responsabilità conseguenti ad una colpevole omissione della gestione dei rischi, va a determinare una proliferazione di informazioni che, invece di aiutare i consumatori ad effettuare scelte consapevoli e sicure, ingenera confusione e incertezza tra i consumatori con allergie gravi, riducendo oltretutto le loro possibili scelte alimentari. Al contrario, una PAL limitata alle situazioni in cui possono essere presenti allergeni non intenzionali, nonostante l'implementazione di pratiche di gestione e controlli efficaci per prevenire o ridurre al minimo il potenziale contatto incrociato di allergeni, espressa in modo chiaro e univoco, non solo comunicherebbe efficacemente ai consumatori allergici che un determinato prodotto non è adatto a loro, ma rientrerebbe di fatto nell'ampio spettro di educazione dei consumatori, rendendoli capaci di effettuare scelte consapevoli e adeguate alle loro esigenze e divenendo, al pari dell'etichettatura obbligatoria, un fondamentale strumento di sicurezza alimentare.