

Eccellenze Nuovo Centro su allergie e intolleranze

Compiti, attività e progetti a quasi un anno dalla sua istituzione

di **Emanuela Giorgi**

Coordinatrice redazionale "Alimenti&Bevande"

**Intervista
a Lucia Decastelli,
responsabile del Centro
di riferimento nazionale
per la Rilevazione
negli alimenti di sostanze
e prodotti
che provocano allergie
o intolleranze**

31

Con la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale del decreto del Ministero della Salute del 10 aprile 2019 è stato ufficialmente istituito il Centro di riferimento nazionale per la Rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (CReNaRiA), presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, della Liguria e della Valle d'Aosta.

Lucia Decastelli è la responsabile del Centro.

- **D.ssa Decastelli, quali sono i fattori che hanno determinato l'esigenza di creare in Italia un Centro di riferimento nazionale per la Rilevazione negli alimenti di**

sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze?

L'istituzione del CReNaRiA rappresenta un importante riconoscimento per le attività svolte negli anni passati in qualità di Centro regionale Allergie e Intolleranze alimentari (CREALIA), per le conoscenze e competenze acquisite dal gruppo e, soprattutto, un momento importante di avvio di nuove attività coordinate e da condividere a livello nazionale, al fine di garantire la sicurezza e la salute del consumatore.

Ad oggi, non esistono metodi normativi ufficialmente e internazionalmente riconosciuti per la ricerca di tracce di allergeni nascoste negli alimenti

Oggi, il CReNaRiA nasce in un contesto nazionale ed europeo in cui la sicurezza dei consumatori è al centro dell'attenzione del legislatore. Dal punto di vista clinico, gli studi di prevalenza indicano che il 2% degli adulti soffre di allergie o intolleranze alimentari nei Paesi industrializzati e che tale

**Lucia Decastelli, responsabile del CReNaRiA.**

32

percentuale sale fino all'8% nel contesto pediatrico. Le indagini sulla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta indica che fino al 3% degli alimenti oggetto delle indagini può contenere tracce di allergeni nascoste non correttamente indicate nell'elenco degli ingredienti.

Dal punto di vista analitico, il pericolo allergeni è relativamente giovane e, ad oggi, non esistono metodi normativi ufficialmente ed internazionalmente riconosciuti per la ricerca di tracce di allergeni nascoste negli alimenti. Un'armonizzazione delle attività analitiche di controllo risulta, pertanto, necessaria sia per gli operatori del settore alimentare sia per le autorità competenti.

• Quali sono i compiti del Centro?

I compiti del CReNaRiA sono numerosi: realizzare un sistema strutturato e permanente di referenti all'interno dei singoli Istituti zooprofilattici sperimentali, al fine di coordinare le attività sul territorio nazionale; fornire assistenza tecnico-scientifica al Ministero della Salute; curare l'organizzazione di corsi di formazione, nell'ambito delle proprie competenze, per il personale del Servizio sanitario nazionale e altri operatori di enti competenti;

promuovere e svolgere attività di programmazione scientifica, di valutazione del rischio, di sorveglianza e analisi epidemiologica; mettere in atto ogni altra utile attività attinente alle proprie competenze, come la collaborazione e il coordinamento con altre amministrazioni, centri e associazioni del settore.

• Quali sono le competenze e le qualifiche professionali delle persone che lavorano nel Centro?

Siamo un gruppo composto da persone con diverse competenze e qualifiche professionali. All'interno del CReNaRiA, infatti, lavorano medici veterinari e biologi impiegati nella gestione del Sistema Qualità, nella coordinazione e supervisione delle attività e nello svolgimento di analisi statistiche epidemiologiche degli allergeni e delle allergie. Ci sono poi i tecnici di laboratorio, che svolgono quotidianamente le analisi di routine su campioni prelevati nel contesto di controlli, Piani ufficiali di controllo e indagini di intossicazioni da reazioni allergiche, oltre a ricercatori e borsisti, che svolgono attività di ricerca finalizzate alla messa a punto di nuovi metodi rapidi e alle indagini su nuovi allergeni.

• Quali metodi rapidi state studiando?

Il Centro è da sempre attento e interessato all'applicazione di nuove metodiche per la rilevazione di allergeni alimentari. In particolare, stiamo conducendo attività di ricerca rivolte alla messa a punto di metodologie multi-target innovative, basate su un approccio di biologia molecolare e di sequenziamento di nuova generazione per la rilevazione contemporanea, in un'unica sessione analitica, di più allergeni negli alimenti.

• Ad oggi, quali sono i metodi di analisi più validi per rilevare negli alimenti sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze?

Ad oggi, i metodi di analisi più impiegati per la ricerca degli allergeni alimentari prevedono

I metodi di analisi più impiegati per la ricerca degli allergeni alimentari prevedono sia un approccio di tipo immunoenzimatico ELISA sia di biologia molecolare, come la Real-Time PCR

sia un approccio di tipo immunoenzimatico "Enzyme-Linked Immunosorbent Assay" (ELISA), basato sulla rilevazione di antigeni (allergeni) da parte di anticorpi specifici, sia di biologia molecolare, quali la Real-Time PCR e la *end-point* PCR per la ricerca, rispettivamente, quantitativa e qualitativa, di DNA target della sostanza allergizzante nelle matrici alimentari. Presso i nostri laboratori, ad esempio, eseguiamo test ELISA per la rilevazione del glutine, delle ovoalbume, delle proteine della soia, delle arachidi, delle nocciole, di caseine e β -lattoglobuline presenti nel latte. La Real-Time PCR viene utilizzata per la ricerca di DNA di pesce, crostacei, molluschi e noci.



Per valutare la presenza del lattosio, invece, utilizziamo il metodo enzimatico spettrofotometrico nell'UV e, per alimenti delattosati, la pHmetria differenziale.

- **A quasi un anno dall'istituzione del Centro, quali sono i risultati raggiunti?**

A partire dalla sua istituzione, il CReNaRiA si è adoperato per la creazione del network dei laboratori ufficiali della rete degli Istituti zooprofilattici sperimentali che effettuano analisi per la ricerca degli allergeni nascosti negli alimenti, al fine di formare un gruppo di lavoro coordinato dal Centro stesso, in cui condividere le scelte e collaborare dal punto di vista operativo.

Il CReNaRiA si è impegnato, inoltre, per l'indagine sulle analisi accreditate e sulle relative performance dei test disponibili, al fine di verificare se sul territorio nazionale siano disponibili metodi accreditati per coprire le 14 classi di allergeni alimentari incluse nell'allegato II del regolamento (UE) 1169/2011 e per avviare iter di validazione e accreditamento di metodiche analitiche. A tal proposito, lo scorso anno abbiamo conseguito la validazione del metodo per la rilevazione del lattosio mediante analisi spettrofotometrica enzimatica nel campo dell'ultravioletto in nuove matrici alimentari.

Lo scorso anno abbiamo conseguito la validazione del metodo per la rilevazione del lattosio mediante analisi spettrofotometrica enzimatica nel campo dell'ultravioletto in nuove matrici alimentari

In aggiunta, il CReNaRiA ha partecipato a comitati scientifici, gruppi di lavoro e tavoli tecnici ed è stato considerato come riferimento per consulenze ed emissioni di pareri tecnici.

Il Centro ha anche organizzato attività di formazione e informazione, rivolte a operatori sia del



©www.shutterstock.com

Sistema sanitario nazionale sia del settore alimentare in generale, a ragazzi delle scuole primaria e secondaria di primo grado, a insegnanti e al personale dirigente scolastico, relative alla corretta alimentazione, con particolare riferimento alla ristorazione scolastica.

• **Quali sono, invece, le iniziative ancora in itinere?**

La creazione del network dei laboratori ufficiali della rete degli Istituti zooprofilattici sperimentali e il suo attivo coinvolgimento nelle attività istituzionali del Centro rimane una priorità: al fine di avviare una collaborazione, intendiamo creare un database con le informazioni delle analisi disponibili sul territorio nazionale e sulle relative caratteristiche di performance tecniche e dei parametri di validazione. Continueremo, inoltre, ad interessarci all'indagine sulle analisi accreditate e alla valutazione delle relative performance dei test disponibili, importante per organizzare *proficiency test* per la rete di laboratori del controllo ufficiale.

In aggiunta, il CReNaRiA continuerà le attività in convenzione con enti e associazioni, quali l'Associazione italiana celiachia o il Laboratorio chimico

della Camera di Commercio, che prevedono rispettivamente la ricerca di glutine in campioni *gluten-free* o a basso contenuto di glutine e la ricerca di allergeni non dichiarati in campioni somministrati nell'ambito dei pasti speciali nella ristorazione collettiva scolastica.

Continueranno anche le attività di analisi svolte per conto di altri Istituti zooprofilattici sperimentali laddove tali laboratori non dispongano di prove accreditate o non abbiano un campo di applicazione idoneo alla matrice da analizzare.

Proseguiranno, infine, la partecipazione del Centro al Tavolo tecnico del Ministero della Salute per la valutazione e definizione delle soglie per gli allergeni, l'organizzazione di corsi e training del personale dei laboratori per l'esecuzione delle analisi e le attività di ricerca.

• **Ritiene che gli operatori del settore alimentare e le autorità di controllo siano sufficientemente preparati sul tema della rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze?**

Nel corso degli anni il problema delle allergie e intolleranze alimentari è divenuto sempre più importante sia perché sono diagnosticati numeri più elevati di allergie alimentari sia perché il quadro normativo ha dettagliato obblighi e criteri per garantire un elevato livello di sicurezza per i consumatori allergici.

Gli operatori del settore alimentare hanno dovuto affrontare il tema delle allergie garantendo una gestione accurata degli ingredienti allergizzanti e la formazione specifica del personale che produce e trasforma gli alimenti: anche i ristoratori hanno dovuto affrontare un grande cambiamento, dovranno dichiarare gli ingredienti utilizzati nei piatti e nelle preparazioni somministrati.

Il regolamento che disciplina nel dettaglio le gestione degli allergeni alimentari e, in generale, il diritto all'informazione dei consumatori è il regolamento (UE) 1169/2011, che si applica dal dicembre 2013: da allora, le autorità di controllo hanno potuto organizzare dei piani di controllo e verifica della correttezza delle informazioni, che a nostro avviso sono capillari sul territorio e capaci di intercettare campioni non conformi ad oggi in percentili di circa il 2%.