

Allergeni nei prodotti preconfezionati

Come gestirli: dall'etichetta precauzionale ai controlli

di Paola Cane

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

Il diritto alimentare europeo è uno dei più evoluti in merito alla tutela dei consumatori allergici nell'industria alimentare. Tuttavia, sono ancora molte le aree di miglioramento nella corretta gestione degli allergeni nei prodotti preconfezionati

I dati raccolti negli ultimi decenni su scala mondiale indicano che le allergie alimentari sono in aumento a livello globale, così come è in crescita il tasso di sensibilizzazione e il tasso di prevalenza.

Poiché attualmente non esiste alcuna cura per le allergie alimentari, l'unico modo dei soggetti allergici per prevenire una reazione allergica è evitare rigorosamente gli alimenti contenenti allergeni. Da questo assunto discende l'esigenza di una corretta gestione delle sostanze allergizzanti nell'industria alimentare, nell'Horeca e all'interno delle mura domestiche: l'unico strumento





38

a disposizione dei soggetti che soffrono di allergie alimentari per evitare reazioni avverse IgE-mediate è, infatti, la completa e sistematica eliminazione dell'allergene dalla propria dieta.

Cosa prevede la normativa

Quando si affronta l'argomento dal punto di vista degli alimenti preconfezionati, i consumatori si affidano ai produttori alimentari per intercettare in modo completo, preciso e affidabile la presenza di allergeni alimentari utilizzati nella realizzazione dei prodotti.

Sotto questo profilo, il diritto alimentare comunitario ha introdotto specifiche norme per aiutare i consumatori allergici a evitare gli allergeni alimentari e a fare scelte di acquisto consapevoli e sicure. Il regolamento (UE) 1169/2011 sulle informazioni alimentari impone l'obbligo di etichettare i 13 ingredienti allergenici più comuni, in modo da evidenziarne la presenza in caratteri diversi rispetto al resto degli ingredienti. Non solo, ma la General Food Law impone un'appropriata gestione del rischio di contaminazione crociata

da allergeni, che richiede un approccio a 360° e che parte dalla cultura della sicurezza e dalla formazione del personale, passando per la valutazione delle materie prime e dei fornitori, fino ad arrivare all'applicazione di pratiche igieniche rigorose in tutte le fasi della produzione (dallo stoccaggio alla trasformazione). Tale gestione deve includere una perfetta conoscenza delle materie prime e della loro filiera (per evitare, ad esempio, prodotti particolarmente predisposti alla contaminazione in campo), il loro corretto trasporto e la loro corretta conservazione, l'uso di utensili e macchinari dedicati o accuratamente sottoposti a procedure di pulizia.

La questione "Pal"

Nonostante la chiarezza con cui vengono fornite le informazioni obbligatorie sugli allergeni e le modalità multidirezionali in cui la maggior parte dei Piani Haccp muovono le strategie di contenimento delle sostanze allergizzanti indesiderate negli alimenti, la gestione degli allergeni alimentari in Europa è ancora migliorabile.

Sicuramente, una delle più grandi lacune, allo stato

dell'arte, è la mancanza del regolamento di esecuzione che disciplini le modalità con cui indicare in etichetta la Pal, ovvero l'etichettatura precauzionale degli allergeni.

L'assenza di norme che disciplinino quando, se e come indicare nelle etichette dei prodotti preconfezionati la presenza indesiderata e involontaria di allergeni ha infatti portato, di fatto, ad un uso di informazioni poco chiare, incoerenti, prive di solide basi scientifiche e imprecise, che l'hanno trasformata in uno strumento di disinformazione, che danneggia doppiamente i soggetti allergici. Da un lato, infatti, le aziende agroalimentari tendono spesso a fare un ricorso eccessivo alla Pal, ogni qual volta abbiano anche un solo elemento di dubbio su una possibile contaminazione crociata da allergeni indesiderati, includendo nelle dichiarazioni volontarie, ad esempio, tutti gli allergeni presenti in stabilimento, o tutti quelli segnalati nelle schede tecniche degli ingredienti utilizzati, senza condurre un'accurata e specifica analisi del

rischio. Si tratta di un abuso che di fatto ha più lo scopo di tutelare l'azienda dalle responsabilità conseguenti ad una colpevole omissione che i soggetti allergici o di aiutare i consumatori ad effettuare scelte consapevoli e sicure. Una scelta che non solo ingenera confusione e incertezza, ma riduce le possibili scelte alimentari dei pazienti allergici. Passando da un eccesso all'altro, sono d'altra parte ancora molti i casi di reazioni avverse per assenza di etichette precauzionali degli allergeni (di fatto, ad oggi, non solo non normate, ma del tutto volontarie), che si tratti di assenza di attenzione, scorretta raccolta dei dati o mancanza di sensibilità,

Una norma che indichi come e quando fare uso della Pal comunicherebbe efficacemente ai consumatori allergici che un determinato prodotto non è adatto a loro e, inoltre, rientrerebbe nell'ampio spettro di educazione dei consumatori, rendendoli capaci di effettuare scelte consapevoli e adeguate alle loro esigenze, divenendo, al pari

Controlla gli **ALLERGENI ALIMENTARI** con i nostri **kit ELISA**!

FORMATO Kit ELISA
48/96 Pozzetti

- Almond (Mandorla)
- Brazil Nut (Noce Brasiliana)
- Casein* (Caseina)
- Cashew (Anacardo)
- Coconut (Noce di cocco)
- Crustacean (Crostacei)
- Egg White (Albumine uova)
- Fish (Pesce)
- Hazelnut (Nocciola)
- β-Lactoglobulin (Beta-lattoglobulina)
- Lysozyme* (Lisozima)
- Lupin (Lupino)
- Macadamia Nut (Noce macadamia)
- Milk (Latte)
- Molluscs (Molluschi)
- Mustard (Senape)
- Ovalbumin* (Ovalbumina)
- Peanut (Arachidi)
- Pecan Nut (Noce pecan)
- Pistachio (Pistacchia)

- Sesame (Sesamo)
- Soy STI (Inibitore della tripsina della soia)
- Soy Total Protein (Soia)
- Walnut (Noce)

Kit ELISA GLUTINE
• GLUTEN RAPID (Approvato AOAC)
• GLUTEN Tox G12

* (Conformi O.I.V.)



✓ Garantiscono risultati affidabili in tempi ridotti

✓ Assicurano un'etichettatura corretta e trasparente dei prodotti alimentari (Reg.UE n. 1169/2011)



OrSell S.p.A.
41010 Limidi di Soliera (MO)
Via Lametta, 140/146 - Tel. 059 65 25 04
kits@orsell.it - www.orsell.it

Soluzioni integrate per
il controllo completo
dei tuoi alimenti



CONTROLLA GLI ALIMENTI



dell'etichettatura obbligatoria, un fondamentale strumento di sicurezza alimentare.

Non solo i consumatori allergici ad alcuni alimenti, ma anche l'industria alimentare, i medici, i dietologi/nutrizionisti, nonché gli enti regolatori del settore alimentare e le forze dell'ordine trarrebbero vantaggio da una regolamentazione standardizzata dell'etichettatura per la presenza involontaria di allergeni.

Uno degli elementi che più incide sull'assenza di una regolamentazione precisa sulla Pal è la mancanza di valori soglia precisi per la maggior parte degli allergeni alimentari. A partire dal 2020, sono stati pubblicati vari rapporti di un Comitato di esperti sulla valutazione del rischio degli allergeni alimentari, convocato dalla Fao e dall'Oms, per fornire al Comitato del Codex Alimentarius consulenza scientifica su vari argomenti relativi alla gestione degli allergeni, tra i quali la Pal.

In tale sede, è stata sottolineata la necessità di pervenire a una definizione di livelli soglia per gli allergeni prioritari e la proposta di un processo basato sul rischio per supportare scientificamente l'inclusione dell'etichettatura precauzionale degli allergeni (PAL) negli alimenti. Se così fosse, la gestione degli allergeni alimentari potrebbe venire effettuata su base quantitativa: le soglie allergeniche, definite come i livelli di allergeni nei prodotti alimentari al di sotto dei quali il rischio di una reazione allergica è considerato trascurabile, potrebbero quindi contribuire a garantire prodotti alimentari sicuri per i consumatori con allergie alimentari. La valutazione quantitativa del rischio

consentirebbe all'industria alimentare di identificare e valutare i rischi di contaminazione incrociata da allergeni e a comunicarli solo quando di fatto rilevanti, portando ad una gestione coerente e trasparente e a una comunicazione chiara dello stato allergenico, rispondendo ad una domanda ricorrente relativa agli allergeni: "Quanto è troppo?".

Oltre la Pal

Tuttavia, ad avviso di chi scrive, esistono anche altri temi che ostacolano una gestione degli allergeni completamente efficace; vero è che negli ultimi 10-20 anni, l'industria alimentare ha adottato sempre più approcci di controllo degli allergeni nei suoi impianti di lavorazione. I costi industriali relativi alla gestione degli allergeni alimentari basata su un approccio analitico e su analisi dei rischi ad hoc sarebbero, però, molto elevati, forse troppo, per consentire alle aziende di escludere con certezza e in modo permanente la possibile presenza involontaria e inevitabile di allergeni. Le procedure di pulizia, la formazione dei dipendenti, la variabilità della catena di fornitura sono tutti elementi che rendono nella pratica difficilissimo far ricorso ad una Pal basata sull'analisi del rischio, se l'azienda e la filiera non sono disposti ad adottare all'unisono elevati standard di sicurezza e qualità, che comporterebbero, in ogni caso, maggiori spese per la gestione degli allergeni.