



ALLERGENI ALIMENTARI

Nuovi strumenti per la tutela dei consumatori

VITTORIO SILANO

II Università di Roma, Tor Vergata

I sintomi delle allergie alimentari IgE-mediate derivano da reazioni del sistema immunitario nei confronti di un particolare alimento (ad esempio latte vaccino, uova, arachidi, crostacei, frutta secca e soia) e si manifestano, in genere, dopo breve tempo dall'ingestione, mentre quelli delle intolleranze alimentari sono il risultato di reazioni negative che dipendono da difficoltà dell'organismo a digerire o metabolizzare un alimento (ad esempio lattosio) o da reazioni immuni non IgE-mediate (ad esempio glutine) e possono comparire anche a distanza di tempo dal consumo dell'alimento responsabile.

La sintomatologia associata alle intolleranze alimentari è piuttosto variabile; generalmente si riscontrano sintomi prettamente intestinali (ad es. dolori addominali, diarrea, vomito e perdita di sangue con le feci), ma possono essere colpiti anche altri organi. Le allergie, invece, essendo scatenate da meccanismi immunologici IgE-dipendenti, possono manifestarsi anche senza sintomi intestinali. La sintomatologia legata alle intolleranze può in alcuni casi divenire cronica. I più comuni sintomi delle reazioni allergiche, anche se non si manifestano in genere tutti in ogni singolo episodio, sono; (i) gola e lingua secca e irritata; (ii) cute affetta da prurito ed esantemi; (iii) nausea e senso di pienezza (gonfiore); (iv) diarrea e/o vomito; (v) respiro affannoso e corto; (vi) rigonfiamento delle labbra della gola; (vii) tosse; (viii) naso che cola o bloccato; (ix) occhi doloranti, rosso e irritati.

Le allergie possono avere anche complicanze gravi, fino allo shock anafilattico che, ove non adeguatamente trattato, può essere associato anche a quantità molto piccole di allergeni. Per fortuna reazioni allergiche molto gravi sono piuttosto rare nella UE.

Per quanti sono suscettibili alle allergie o alle intolleranze alimentari, è assolutamente fondamentale ricevere adeguate informazioni sulla natura degli ingredienti allergenici presenti negli alimenti, tenendo anche conto che alcuni di essi possano essere presenti nel cibo come contaminanti e ciò può essere molto rischioso per consumatori che soffrono di allergie.

Entrambe le reazioni avverse al cibo (allergie e intolleranze alimentari) derivano da una particolare predisposizione, in genere

con una componente genetica, delle persone sensibili (che rappresentano circa il 3-4% degli adulti e il 7-8% dei bambini della popolazione dell'Unione europea) a particolari sostanze, solitamente proteine, presenti in particolari alimenti/ingredienti. Ad esempio, si ritiene che ogni anno, in uno Stato come il Regno Unito, circa 10 persone muoiano per reazioni allergiche agli alimenti anche se i dati reali sono probabilmente più elevati e molte più persone sono sottoposte a terapia ospedaliera. Inoltre, la sola incidenza dell'intolleranza alimentare, denominata "malattia celiaca", è stimata in Italia essere pari a 1 su 85 persone. È, quindi, evidente che l'incidenza delle allergie/intolleranze alimentari è tale che esse condizionano la vita di numerose persone, provocando malattie di cui alcune sono benigne, ma altre possono anche rivelarsi molto gravi.

Per difendersi dai sintomi associati ad allergie e intolleranze alimentari è, in primo luogo, indispensabile per chiunque ritenga di essere a rischio consultare il proprio medico al fine di rendere possibile l'individuazione (diagnosi) dell'alimento/ingrediente coinvolto mediante adeguati approcci diagnostici. Successivamente alla diagnosi di allergia o intolleranza a un particolare alimento/ingrediente alimentare (allergene), la difesa dai sintomi citati è possibile escludendo del tutto, e nella maggior parte dei casi per tutta la vita, dalla propria alimentazione l'alimento/ingrediente ritenuto responsabile. Un aspetto che complica notevolmente l'eliminazione di particolari allergeni dalla dieta di persone suscettibili deriva dalla ampia diffusione degli allergeni alimentari nella formulazione di una grande varietà di alimenti trasformati.

Nuovi obblighi di informazione dei consumatori

Quanto premesso indica come sia estremamente importante conoscere gli allergeni presenti negli alimenti per poter tutelare la salute dei consumatori. Alcuni obblighi di informazione sono già presenti nella normativa attuale, ma notevoli miglioramenti sono previsti, in questo settore, a partire dal 13 dicembre quando il Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di infor-

Riquadro 1. Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011 - sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

mazioni sugli alimenti ai consumatori, esplicherà i suoi effetti con l'attuazione di nuovi importanti obblighi a carico degli operatori della catena alimentare in materia di informazione dei consumatori in relazione agli allergeni presenti nei prodotti alimentari. Uno dei più importanti nuovi adempimenti previsti è quello recato dall'articolo 9 relativo all'elenco delle indicazioni obbligatorie che sancisce l'obbligatorietà, fra l'altro, dell'indicazione concernente: «Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata» (riquadro 1).

Prodotti alimentari ai quali non si applicano le nuove disposizioni

L'obbligatorietà di questo nuovo adempimento a carattere in-

formativo è prevista per una molteplicità di alimenti sia posti in commercio in forma pre-confezionata (o pre-imballata) che non pre-confezionata (o non pre-imballata). Infatti, l'indicazione degli allergeni, può essere omessa (art. 19*) soltanto per:

- a) gli ortofrutticoli freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati o che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) le acque gassificate dalla cui descrizione risulti tale caratteristica;
- c) gli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base, purché non siano stati aggiunti altri ingredienti;
- d) i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi;

e) alimenti che comprendono un solo ingrediente a condizione che la denominazione dell'alimento;

i) sia identica alla denominazione dell'ingrediente; oppure

ii) consenta di determinare chiaramente la natura dell'ingrediente».

Indicazione degli allergeni di prodotti pre-confezionati (o pre-imballati)

Le informazioni in materia di allergeni sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire (art. 13* e art. 15*).

Le informazioni in materia di allergeni che appaiono sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso apposta sono stampate in modo da assicurare chiara leggibilità, in caratteri la cui parte mediana (altezza della "x") è pari o superiore a 1,2 mm. Nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm², l'altezza della "x" della dimensione dei caratteri è pari o superiore a 0,9 mm. Queste indicazioni sono obbligatorie sull'imballaggio o sull'etichetta anche nel caso di imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 10 cm² (art. 13* e art. 16*).

L'identificazione degli allergeni avviene per inclusione nell'elenco degli ingredienti che reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola "ingredienti" o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento (art. 18*). La menzione in detto elenco è da farsi, conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'Allegato II (art. 21*). Inoltre, la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'Allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo (art. 21*). Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'Allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni relative agli allergeni includono il termine "contiene" seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'Allegato II.

Per gli alimenti pre-confezionati (o pre-imballati) messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza (art. 14*) le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque

altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Tutte le indicazioni obbligatorie devono essere disponibili al momento della consegna.

Indicazione degli allergeni di prodotti non pre-confezionati (o non pre-imballati)

Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza pre-imballaggio oppure siano confezionati o imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o pre-imballati per la vendita diretta (art. 44*), la fornitura delle indicazioni in materia di allergeni è obbligatoria.

Nel caso di alimenti non preimballati messi in vendita mediante tecniche di comunicazione a distanza, le indicazioni richieste a norma dell'articolo 44 sono rese disponibili ai sensi del paragrafo 1 dell'art. 14 del Regolamento (UE) 1169/2011.

Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione e sono tenuti a comunicare immediatamente alla Commissione il testo delle disposizioni eventualmente adottate.

Responsabilità degli operatori in caso di prodotti pre-confezionati (o pre-imballati)

Sulla base dell'art. 8 del Regolamento (UE) 1169/2011, l'operatore il cui nome o la cui ragione sociale appare sull'etichetta di prodotti preconfezionati è responsabile in caso di omessa indicazione dell'allergene nell'elenco degli ingredienti, come pure in caso di mancata evidenziazione dell'allergene qualora lo stesso sia riportato nell'elenco. In questo secondo caso, anche il distributore del prodotto la cui etichetta non evidenzia l'allergene diventa responsabile ai sensi del par. 3 dell'art. 8 del Reg. (UE) 1169/2011.

Responsabilità degli operatori in caso di prodotti non pre-confezionati (o non pre-imballati)

Nel caso di commercializzazione dei prodotti non pre-confezionati (o non pre-imballati), essendo obbligatoria l'indicazione come pure l'evidenziazione degli allergeni, gli operatori che immettono i prodotti in consumo sono responsabili per le eventuali omissioni.

Sanzioni

Tutte le violazioni riguardanti la mancata indicazione degli allergeni o la omessa evidenziazione dei medesimi, sono assoggettate alla sanzione prevista dall'art. 18 del Decreto legislativo n. 109/1992. Tuttavia, si deve rilevare che questa normativa è attualmente in fase di revisione attraverso un apposito decreto legislativo proprio al fine dell'adeguamento alle prescrizioni del Reg. (UE) 1169/2011.

* Il riferimento normativo si riferisce al Reg. (UE) 1169/2011.

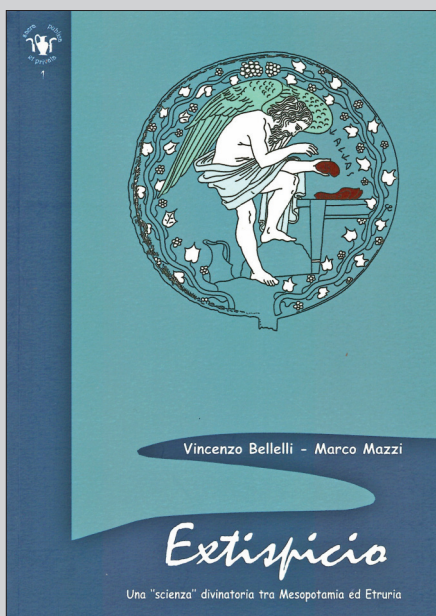
Conclusioni

Le innovazioni recate dal Regolamento (UE) 1169/2011 rivestono grande importanza per la tutela della salute dei consumatori. Esse sono fortemente innovative specialmente per quanto riguarda le informazioni sulla presenza di allergeni che devono essere fornite in materia di alimenti non pre-confezionati, ivi inclusi quelli venduti negli esercizi commerciali o serviti nei ristoranti o altri esercizi similari. Le informazioni sugli allergeni devono essere fornite in forma scritta, a meno che gli Stati membri non decidano diversamente. Infatti, il regolamento citato prevede che gli Stati membri possano adottare nel merito una normativa nazionale da notificare alla Commissione europea secondo la procedura usuale per definire gli strumenti attraverso i quali l'informazione in materia di allergeni deve essere resa disponibile. In questo rispetto, le misure nazionali possono prevedere che la dettagliata informazione da fornire in materia di allergeni in alimenti non pre-confezionati possa anche essere data, su richiesta del consumatore, purché l'operatore della catena alimentare indichi in un posto adeguato e facilmente visibile e in maniera chiaramente leggibile, e, se del caso, indelebile, il fatto che tale

informazione potrà essere ottenuta su richiesta. Risulta che un gran numero di Stati membri stiano lavorando all'elaborazione delle normative nazionali. Vale rilevare in questo contesto il fatto che la Commissione europea ha pubblicato un apposito Documento contenente "domande e risposte" nel merito dell'applicazione delle prescrizioni del Reg. (UE) 1160/2011 che risulta accessibile sul seguente sito web: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf

Considerando la grande varietà degli esercizi alimentari destinati di questa norma, è evidente che pervenire alla soddisfacente applicazione della normativa in questione non sarà facile e che essa rappresenta un onere non trascurabile specialmente per gli esercizi più piccoli, segnatamente per garantire un'adeguata formazione sulla corretta applicazione della norma. In ogni caso, contrastare al meglio le gravi conseguenze per la salute dei consumatori derivanti dalle allergie/intolleranze alimentari è evidentemente un importante obiettivo sociale e di civica solidarietà. In questo ambito, ovviamente, sia le associazioni dei consumatori che quelle del commercio e della somministrazione degli alimenti possono svolgere un ruolo molto positivo.

Recensione libri



Extispicio: una "scienza" divinatoria tra Mesopotamia ed Etruria

Vincenzo Bellelli, Marco Mazzi
Ed. Scienze e lettere, 2013
Cartonato 24x18 cm
109 pagine
Prezzo di copertina: € 20,00

Quest'usanza nella penisola italiana era appunto prerogativa quasi esclusiva degli Etruschi così come delle popolazioni che abitavano la Mesopotamia e l'Asia minore da cui l'avevano forse appresa attraverso i contatti con i Fenici oppure, come alcuni studiosi sostengono, potrebbe rappresentare una prova della loro migrazione dall'oriente alle terre prospicienti al Mar Tirreno.

La diatriba scientifica è sempre viva e proprio sull'extispicio si sono concentrati numerosi studi corroborati anche dalla gran quantità di reperti fittili, veri e propri modellini didattici, di fegati di ovini rinvenuti negli scavi: di grande notorietà, in particolare, è quello di bronzo conosciuto come "fegato di Piacenza". La pratica denota anche un'importante presenza dell'allevamento ovino nelle popolazioni del bacino del Mediterraneo e alle connessioni culturali e sociali che esso com-

portava. A tutti questi aspetti è dedicato un testo che, seppure di poche decine di pagine, risulta esaustivo e sicuramente arricchito dalla collaborazione interdisciplinare dei due autori: l'archeologo Vincenzo Bellelli e il veterinario Marco Mazzi. Alla competenza indiscussa dello studioso dell'antico si affianca chi ha conoscenza di fisiologia e patologia d'organo consentendo così di ragionare sull'usanza che, aldilà di quando e dove si sia radicata, ne testimonia la derivazione dall'osservazione che gli allevatori-pastori, poi diventati sacerdoti, facevano sui visceri degli animali per cercare di interpretare lo stato di salute del loro gregge per capirne il futuro produttivo. Forse nei misteri che avvolgono gli Etruschi si trova anche qualche albero della scienza veterinaria.

Brontoscopia, ornitomanzia e mantica erano arti divinatorie diffuse nell'antichità, e quindi anche tra gli Etruschi, per la previsione degli eventi futuri, ma questa popolazione era particolarmente dedita all'osservazione dei visceri ovini e in particolare quella del fegato: l'extispicio o aruspicina.

Vitantonio Perrone