PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4424 di Martedì 12 marzo 2019

Gli errori più comuni nell'indicazione degli allergeni in etichetta

Quali sono i contenuti da riportare in una etichetta alimentare? Come devono essere riportati? Cosa stabilisce il Regolamento UE 1169 del 2011? A cura di Matteo Fadenti.

Il Regolamento UE 1169/2011 ha stabilito a livello europeo i contenuti che devono avere le etichette dei prodotti alimentari confezionati.

Vale la pena ricordare che tale regolamento è *"relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"* e quindi ha come obiettivo quello di informare in modo corretto e trasparente il consumatore.

Tra le novità, rispetto ad esempio alle passate norme nazionali in materia di informazione al consumatore, vi è quella di indicare tra gli ingredienti, quelli in grado di creare allergie e/o intolleranze, nonché celiachia.

Andando con ordine però è giusto sottolineare quali siano tutti i contenuti da riportare in una etichetta alimentare, dettati dall'articolo 9 del Regolamento:

a) la denominazione dell'alimento;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) 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;

d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;

e) la quantità netta dell'alimento;

f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;

g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;

h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;

i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;

j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;

k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;

l) una dichiarazione nutrizionale.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0542] ?#>

Come si può notare la lettera c dell'articolo 9 richiede di riportare tra gli ingredienti quelli presenti nell'allegato II del REG UE 1169/2011 poiché in grado di provocare allergie e intolleranze.

L'elenco riportato nell'allegato II è il seguente:

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) lattiolo.

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 illinoinensis (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 SO2 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.

Il modo con cui vanno riportati tali ingredienti è dettato dall'art 21 del REG UE 1169/2011, il quale dice che gli allergeni figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite dalla legge, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II. 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.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

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.

Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste.

Come elaborare una corretta etichetta, almeno sotto il punto di vista allergeni, sembra quindi chiaro. A venire in aiuto delle aziende, la Commissione ha inoltre pubblicato la Comunicazione 2017/C 428/01 volta appunto a coadiuvare le imprese e le autorità nazionali nell'applicazione delle nuove prescrizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011.

La comunicazione va a chiarire soprattutto degli aspetti legati alla questione allergeni. Il punto 6 della Comunicazione riporta che nel contesto dell'allegato II, occorre osservare quanto segue:

- l'elenco dei «cereali» di cui all'allegato II, punto 1 è da ritenersi esaustivo,
- il termine «uova» figurante nell'allegato II, punto 3, si riferisce alle uova prodotte da tutti i volatili d'allevamento,
- Il termine «latte» di cui all'allegato II, punto 7, si riferisce al latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento,
- **l'elenco di cui all'allegato II, punto 8, relativo alla «frutta a guscio» è da ritenersi esaustivo**,
- l'allegato II elenca non soltanto le sostanze e i prodotti ivi menzionati come tali ma anche i prodotti derivati. I microrganismi coltivati su un substrato che costituisce un ingrediente alimentare figurante nell'allegato II non dovranno essere considerati prodotti derivati da detti substrati.

Il seguente punto 8 specifica che in caso di cereali si debba riportare in etichetta il nome specifico del cerale e nel punto 10 indica come riportare il termine glutine insieme a quello dei cereali (ad esempio: farina di grano (contiene glutine) o farina di grano (glutine)).

Più interessante, poiché è l'aspetto dove si trovano il maggior numero di criticità, è riportato dal punto 13 della Comunicazione 2017/C 428/01, che riporta:

*Nel caso della frutta a guscio, il **tipo specifico** figurante nell'elenco dell'allegato II, punto 8, **deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti**, ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland. Se sono stati utilizzati ingredienti o coadiuvanti tecnologici derivati dai tipi di frutta a guscio elencati nell'allegato II, l'ingrediente deve essere indicato con un riferimento chiaro alla denominazione specifica del tipo di frutta a guscio.*

E' chiaro quindi leggendo la norma e la comunicazione della Commissione che nell'elenco ingredienti non possa essere riportato generalmente il termine frutta a guscio, ma si deve specificare quale frutta a guscio è presente nell'alimento, sia per dare la corretta informazione al consumatore, sia perché il termine frutta a guscio è troppo generico e andrebbe a tirare in causa alimenti che non sono nemmeno considerati allergeni, essendo che l'elenco presente nell'Allegato II del REG UE 1169/2011 è da ritenersi esaustivo.

Peraltro l'Italia ha emanato il D.Lgs. 231/2017 che prevede le sanzioni per la mancata applicazione del REG UE 1169/2011. L'art 10 del decreto, prevede delle sanzioni per le violazioni in materia di requisiti nell'indicazione degli allergeni di cui all'articolo 21 e all'allegato II del regolamento. L'articolo riporta:

1. La violazione delle disposizioni relative ai requisiti dell'etichettatura di alcune sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, di cui all'articolo 21 e all'allegato II del regolamento, comporta l'applicazione al soggetto responsabile della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 16.000 euro.

Visto tutte queste premesse, risulta a dir poco incredibile, che tantissime aziende, anche multinazionali sbaglino nell'indicare gli allergeni, inserendo spesso in etichetta la sigla: "può contenere tracce di frutta a guscio".

E' vero che in alcuni casi la frutta a guscio anche se diversa può creare delle cross reattività, ma questo non sempre avviene. Non è detto che un allergico al pistacchio, sia per forza allergico alla mandorla o alla noce.

Per questo è sbagliato indicare in maniera generica frutta a guscio, ma si dovrebbe specificare esattamente quale ingrediente è presente, tra quelli presenti nell'allegato 8 dell'allegato II del REG UE 1169/2011.

Peraltro molte delle aziende che inseriscono tale indicazione errata sono certificate BRC, IFS e/o accreditate ISO 22000. Non avere un sistema che sia in grado di identificare correttamente gli allergeni presenti è grave e dimostra una carenza di applicazione delle norme tecniche.

Non solo, lo stesso metodo HACCP, prevede nei PRP la gestione degli allergeni, con l'obiettivo di assicurare l'assenza di allergeni nelle materie prime; mantenere un inventario aggiornato degli allergeni potenziali, includendo le fonti (ad esempio materia prima, contaminazione incrociata, ecc.); identificare e controllare le fonti potenziali di contaminazione incrociata.

Fare questo in modo corretto vuol dire sapere esattamente quali allergeni sono presenti o potrebbero essere contenuti in tracce negli alimenti prodotti.

Riportare genericamente "può contenere tracce di frutta a guscio" non tutela quindi la salute dei consumatori, non li informa correttamente, ma ha solamente l'obiettivo di tutelare le aziende.

C'è da dire che l'etichettatura della presenza non volontaria di allergeni, non è regolamentata dal REG (UE) n. 1169/2011. Tuttavia, per analogia e per ragioni di coerenza giuridica, la Commissione (come è ragionevole che sia) ritiene che l'obbligo di indicare il nome specifico della frutta a guscio, riguardi anche l'etichettatura relativa alla presenza eventuale e non intenzionale di prodotti elencati al punto 8 dell'allegato II, con l'indicazione "può contenere tracce di...".

Le aziende per non incorrere in sanzioni dovrebbero quindi modificare le loro etichette rendendole realmente conformi a quanto previsto dalle norme. D'altro lato gli enti di controllo dovrebbero intervenire visto che in tale contesto, è opportuno notare che le autorità nazionali competenti hanno la responsabilità dell'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Si auspica che chi ha i poteri per farlo intervenga, per far si che siano raggiunti i veri obiettivi della norma, ovvero quelli della corretta informazione al consumatore.

Dott. Matteo Fadenti

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it