

Pericolose dimenticanze in etichetta

Prodotti alimentari: uno su 4 presenta allergeni non dichiarati in etichetta. I risultati di una recente indagine.

Pubblicità

Nelle persone che soffrono di allergia ad un alimento, anche una quantità minima di quella sostanza può scatenare una reazione indesiderata (anche molto grave).

L'elenco degli allergeni alimentari è molto ampio, tuttavia circa il 90% delle allergie viene attribuita a 8 alimenti: latte vaccino, uova, crostacei, pesce, arachidi, soia, frutta con guscio, cereali.

Per le persone che soffrono di allergie alimentari è, quindi, fondamentale assicurarsi che nel cibo che consumano non siano presenti tracce della sostanza alla quale sono allergici, ad esempio leggendo l'etichetta.

Con il recepimento della Direttiva 2003/89/CE è obbligatorio infatti per i produttori indicare in etichetta i seguenti ingredienti e le sostanze da loro derivate, responsabili di allergie ed intolleranze alimentari: cereali contenenti glutine, crostacei, uovo, pesce, arachide, soia, latte, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa. La dichiarazione in etichetta è obbligatoria, indipendentemente dalla loro quantità, ad eccezione dell'anidride solforosa per la quale è fissato un limite di 10 mg/kg.

Purtroppo in alcuni casi le etichette mentono...

Tralasciando i prodotti non conformi alla Direttiva 2003/89/CE immessi sul mercato o etichettati prima del 25 novembre 2005, vendibili fino ad esaurimento delle scorte, il pericolo per gli allergici è presente anche in alimenti etichettati dopo tale data. Una ricerca condotta dal Movimento Consumatori di Cuneo e cofinanziata dalla Fondazione CRC ha evidenziato che l'etichetta da sola non è in grado di garantire la protezione totale di persone allergiche.

L'attenzione è stata posta sia su additivi in grado di causare intolleranze alimentari sia su alimenti che causano vere e proprie allergie.

Complessivamente sono stati prelevati campioni di 133 prodotti alimentari e su questi sono stati effettuate 131 analisi relative alle sostanze allergeniche e 13 analisi relative alla ricerca di riso ogm.

Su 120 campioni analizzati, 27 (22,5%) presentavano allergeni non dichiarati.

"Risulta evidente ? afferma Movimento Consumatori - come contaminazioni accidentali nella fase di produzione possono determinare la presenza di quantità piccole, ma comunque perfettamente rilevabili di allergeni. Allo stesso modo la complessità della composizione di molti alimenti (numerosi ingredienti, additivi, etc.) rende difficile garantire l'assenza di allergeni."

"Un'azienda alimentare che si basi solo su controlli cartacei e di tracciabilità - ha spiegato Ocelli, curatore dell'indagine per MC - non può garantire del tutto l'assenza di sostanze allergeniche. E' necessario, per limitare il più possibile il rischio per il consumatore, che le aziende alimentari inseriscano nel loro piano di autocontrollo un'attenta valutazione dei punti critici ed un numero adeguato di controlli analitici".

"A questi controlli ? ha affermato Beppe Riccardi, esperto di sicurezza alimentare del Movimento Consumatori ? bisognerebbe aggiungere quelli effettuati dalle autorità competenti sulle etichette. A nostro parere solo in questo modo è possibile tutelare in modo efficace un consumatore affetto da allergie".

La Relazione conclusiva dell'Indagine allergeni 2006 è consultabile [qui](#).



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it