

LA CELIACHIA

ECCEZIONE: L'indicazione dell'allergene non è necessaria se la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza allergenica (es. "gelato al pistacchio").

Se una stessa sostanza rientrante nell'elenco è presente in più ingredienti/coadiuvanti tecnologici di un alimento deve figurare per ciascun ingrediente/coadiuvante nel quale è contenuta.

Nel caso di attività che effettuano varie tipologie di preparazioni (es. pasticcerie, gelaterie, gastronomie) per le quali sussiste il rischio di contaminazione accidentale dei prodotti con sostanze allergeniche non previste nella ricetta, è opportuno segnalare, alla fine dell'elenco degli ingredienti del singolo alimento, la frase "**può contenere tracce di**".



Tale logo è un indicatore universale dell'assenza di glutine e può essere attribuito all'alimento solo se si è in grado di garantirne un contenuto massimo di glutine di 20 ppm (=20 mg/Kg)

LO SAPEVI CHE...

La nuova normativa in materia di allergeni ha abolito la cosiddetta "regola del 25%" che consentiva di non elencare gli ingredienti degli ingredienti composti se utilizzati in quantità inferiore al 25% del prodotto finito. Oggi la composizione degli ingredienti composti può essere omessa, a condizione che non contengano allergeni, solo in casi particolari:

- specifici ingredienti composti (es. prodotti di cacao e cioccolato, confetture di frutta) che rappresentano meno del 2% del prodotto;
- ingredienti composti costituiti da miscugli di spezie o erbe che rappresentano meno del 2% del prodotto;
- ingredienti per i quali non sia prescritta la lista degli ingredienti (es. formaggio, burro).

PER ULTERIORI
INFORMAZIONI
CONSULTA:

ASL 5 LA SPEZIA - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

19122 La Spezia - Via Fiume 137 - piano 4^o

Tel. 0187/534565 fax 0187/5351134

email: alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Decreto Legislativo 231/2017
REG. UE 1169/2011



ETICHETTATURA: LA DISCIPLINA DEGLI ALLERGENI



ALLERGIE E INTOLLERANZE

L'assunzione di alcuni alimenti può determinare, nei soggetti predisposti, l'insorgenza di allergie e intolleranze alimentari.

• **L'allergia alimentare** è una reazione immediata del sistema immunitario nei confronti di particolari proteine, dette allergeni, considerate estranee dall'organismo.

• **L'intolleranza alimentare** è una reazione negativa ritardata (fino a 48 ore dopo) che dipende dalla difficoltà dell'organismo a digerire o a metabolizzare un alimento o un suo componente.

ESEMPIO: il latte può indurre sia allergia (determinata dalle proteine) che intolleranza (determinata dall'impossibilità di digerire il lattosio per la carenza dell'enzima betagalattosidasi nel lume intestinale).

I sintomi sono spesso sovrapponibili: disturbi gastrointestinali, dolori addominali, difficoltà digestive, nausea, vomito, mal di testa. Nelle allergie si verificano anche gonfiore delle labbra e/o della lingua, orticaria, prurito e arrossamento della cute con complicazioni più gravi (problemi respiratori, cardiorespiratori o shock anafilattico con esito anche letale). Chi è allergico deve **evitare completamente** l'alimento in questione, anche in tracce. Chi è intollerante può tollerarne **piccole quantità**, tranne i celiaci e gli intolleranti ai solfiti.

• **CELIACHIA:** La celiachia è un'intolleranza permanente al **glutine** (frumento, farro, kamut, orzo, segale, avena, spelta, triticale) che danneggia l'intestino. I sintomi possono essere **gastrointestinali, anemia, dolori muscolari e ossei, irritabilità**, o la malattia può essere asintomatica. L'unica cura è una **dieta completamente senza glutine**. Prodotti speciali autorizzati portano il **logo della spiga sbarbata**.

QUALI SONO GLI ALLERGENI?

Tutti gli alimenti possono potenzialmente causare allergie alimentari. Il Regolamento UE 1169/2011 ha individuato nell'allegato II un **elenco di 14 allergeni** che hanno un potenziale scientificamente accertato:



Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati



Crostacei e derivati



Uova e derivati



Pesce e derivati



Arachidi e derivati



Soia e derivati



Latte e derivati



Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)



Sedano e derivati



Senape e derivati



Sesamo e derivati



Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l



Lupini e derivati



Molluschi e derivati

L'INFORMAZIONE DEL CONSUMATORE

NORMATIVA DI RIFERIMENTO: Regolamento UE 1169/2011 e il D.lgs 231/2017.

COME E DOVE DEVONO ESSERE INDICATI: deve essere evidenziato (tipo di carattere distinto per dimensioni, colore o stile) nell'elenco degli ingredienti o, nel caso di mancanza di elenco, indicata con il termine "contiene":

• **nell'etichetta o documentazione commerciale** nel caso di prodotti preimballati destinati al consumatore finale ma commercializzato in fase precedente alla vendita al consumatore o destinato alla collettività per esservi però preparato, trasformato, frazionato o tagliato;

• **nell'etichetta** nel caso di prodotti preimballati venduti direttamente al consumatore in esercizi di vendita al dettaglio (supermercato ...);

• **sui cartelli o sistema equivalente (registro ingredienti esposto al pubblico ...)** anche digitale posti in corrispondenza dei prodotti per gli alimenti venduti sfusi al dettaglio/imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore/preimballati ai fini della vendita diretta/venduti previo frazionamento (attività di preparazione di cibi pronti in genere come take away, gastronomie, gelaterie ...).

• **sui menù** o altro materiale informativo nelle attività di ristorazione pubblica (pizzerie, ristoranti ...);

• **Sui distributori** in caso di alimenti non preimballati messi in vendita tramite distributori automatici o locali commerciali automatizzati.

• Etichetta su imballaggio, confezioni e su documenti commerciali nei prodotti alimentari destinati all'industria, utilizzatori commerciali intermedi e artigiani ovvero se sottoposti ad ulteriore lavorazione o semilavorati non destinati al consumatore