Etichette e allergeni, che cosa è cambiato

etichette-17c9d2cf

Come tutti sapranno, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che, se non dichiarati in etichetta, possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. È per questo motivo che l'UE, da anni, si è attivata per cercare di garantire una tutela in più in tema di allergie alimentari. Dal 13 dicembre è entrato in vigore il Regolamento UE 1169/2011dell'Unione Europea relativo alle informazioni sulle etichette alimentari, che prevede che "qualunque ingrediente o componente che causi allergie o intolleranze e che viene utilizzato nella produzione o nella preparazione di un alimento ed è ancora presente nel prodotto finale, anche se in una forma modificata" sia comunicato ai consumatori quando è presente in alimenti che non sono preconfezionati ma sono venduti comunque al dettaglio o attraverso somministrazione (p. es. bar o ristoranti).

[caption id="attachment_80652" align="alignleft" width="300"]Gregori Nalon Gregori Nalon[/caption]

IL PERCORSO LEGISLATIVO

Gli allergeni sono in aumento e variano a seconda delle aree geografiche: negli USA, ad esempio, è molto sentita l'allergia alle arachidi (è a tutti noto quanto burro alle arachidi viene consumato dagli americani), mentre in Italia è in ascesa quella al kiwi. Già con il D.Lgs. 114/2006 il nostro Governo aveva voluto porre rimedio alla problematica degli alimenti allergenici, che ogni anno causano la morte di persone predisposte (si pensi alla bambina della scorsa estate, della quale hanno parlato per giorni i giornali, deceduta per shock anafilattico dopo aver consumato un gelato), approvando una legge, a tutela dei consumatori, che apportava modifiche al D.Lgs. 109/92 relativo all'etichettatura degli alimenti. In base a questa norma, ogni sostanza appartenente alla lista dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, quando impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e residua nel prodotto finito anche se in forma modificata, deve essere indicata in modo chiaro in etichetta e, nel caso di prodotti sfusi, sul cartello esposto a disposizione dei consumatori. Come sicuramente il lettore ricorderà, il D.Lgs. 114/2006 venne applicato per "stadi" visto che dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale, subì nel giro di pochi mesi una integrazione degli ingredienti allergenici. La Legge

“Comunitaria 2008” entrata in vigore nel Luglio scorso, ha nuovamente aggiornato l’elenco degli ingredienti che debbono essere obbligatoriamente segnalati ai consumatori. L’art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009, meglio conosciuta come “Comunitaria 2008”, pubblicata sulla G.U. del 14 Luglio 2009, ha infatti predisposto un nuovo elenco degli allergeni la cui presenza deve essere segnalata nei prodotti alimentari in base a quanto previsto dalla Direttiva CE 68/2007 della Commissione del 27 Novembre 2007.

RESPONSABILITÀ

Il Regolamento definisce anche la responsabilità dell’operatore. “L’operatore responsabile delle informazioni sugli alimenti è l’operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell’UE, l’importatore. Egli assicura la presenza e l’esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa europea applicabile in materia di alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali. Quando gli alimenti sono preimballati, le informazioni obbligatorie devono comparire sul preimballaggio o su un’etichetta a esso apposta. Quando gli alimenti non sono preimballati, le informazioni sugli alimenti devono essere trasmesse all’operatore che riceve tali alimenti affinché quest’ultimo possa fornirle al consumatore finale, se necessario”.

L’informazione al cliente: il riconoscimento in sei tappe

Se, quindi, riguardo ai prodotti preconfezionati il Regolamento è un passo avanti per chi lavora in cucina perché può conoscere gli ingredienti degli alimenti che utilizza, un capitolo importante riguarda l’informazione ai clienti. Su questo punto si dovrebbe indicare nel menu la presenza di allergeni nelle pietanze servite, ma anche nei panini, nei piatti che si servono al bar, e quanto si vende sfuso o si somministra. Su questo punto la Federazione dei pubblici esercizi ha chiesto al governo di comunicare anche a voce la presenza di allergeni nei piatti del ristorante e di prorogare di almeno 18 mesi l’entrata in vigore del regolamento. Per un modello di ristorazione come quello italiano, è la considerazione della Fipe, che fa della varietà e della non ripetitività dei piatti la propria ricchezza sarebbe improponibile l’imposizione di gestire solo per iscritto la comunicazione ai clienti sia che si tratti di indicarlo nel menu, in un registro, in un cartello o tramite altro sistema equivalente.

Allergeni alimentari, ecco i più comuni