

Le nuove etichette alimentari saranno più chiare. Entra in vigore l'obbligo di indicare la presenza di sostanze allergeniche nei prodotti.

di **Marco Niro**

Nuove etichette contro le allergie

Da questo mese di marzo, per effetto della (tardiva) ricezione di una direttiva comunitaria del 2003, diventerà obbligatorio indicare nell'etichetta dei prodotti alimentari le sostanze allergeniche, ovvero in grado di suscitare nei soggetti sensibili intolleranze o allergie. Per garantire pienamente a queste persone la possibilità di autoregolazione, il legislatore ha voluto essere particolarmente severo. In particolare, sono tre le restrizioni, rispetto alla generale normativa in materia di etichettatura, che evidenziano l'intento di tutelare al massimo grado la salute dei soggetti coinvolti.

Primo: sarà necessario indicare in etichetta, se allergeniche, anche le sostanze non considerate ingredienti, la cui segnalazione sarebbe altrimenti non obbligatoria: sono soprattutto quelle utilizzate per favorire la dispersione degli additivi all'interno del prodotto alimentare. Secondo: nel caso di ingredienti composti che rappresentino meno del 2% del prodotto, si dovrà segnalare, sempre se allergenici, gli ingredienti componenti, anche se presenti in tracce: un'indicazione che altrimenti nemmeno in tal caso sarebbe obbligatoria. La terza restrizione riguarda un'intera categoria di prodotti alimentari, le bevande alcoliche. Si tratta di prodotti per il momento non assoggettati all'obbligo della lista de-

gli ingredienti. Il cambiamento introdotto dalla direttiva allergeni sarà per questo molto significativo. Esso riguarda l'anidride solforosa e i suoi derivati, additivi conservanti utilizzati dalla stragrande maggioranza dei produttori vitivinicoli. Se la presenza dei solfiti supera i 10 mg per litro, sarà obbligatorio segnalare in etichetta che il prodotto li contiene.

Per avere un'idea più chiara dell'effettivo peso della direttiva, abbiamo chiesto un parere a Gianfranco Cescatti, direttore del Settore Laboratorio e Controlli dell'Appa, e chimico specializzato in scienze dell'alimentazione tra i più autorevoli della nostra provincia.

Dott. Cescatti, che importanza riveste la direttiva sul piano generale?

Si tratta di una legge fondamentale. Ci troviamo in un ambito senz'altro cruciale, quello dell'informazione al consumatore. Nella fattispecie, l'informazione fornita attraverso l'etichettatura dei prodotti alimentari. Si tratta di un settore in cui la strada da fare è ancora molta. Due sono i piani da considerare, quello di chi appone le etichette e quello di chi le guarda. Nel primo caso, va detto che oggi l'etichetta completa, realmente trasparente, è ancora una rarità; nel secondo, invece, va osservato che, d'altra parte, il consumatore non è educato a interpretare corretta-



mente le informazioni contenute nelle etichette, e spesso nemmeno le leggi. Ecco allora che una direttiva come quella in questione, che prescrive obblighi particolarmente stringenti e si rivolge a soggetti per forza di cose già sensibili, può fare da efficace battistrada per gli attesi cambiamenti di tipo culturale in questo ambito.

Ancora una volta, l'impulso giunge dall'Unione Europea.

Oggi, in molte materie l'Unione è particolarmente efficace nel riuscire a far recepire norme che altrimenti difficilmente sarebbero comparse nei singoli ordinamenti nazionali: è in casi come questi che il vincolo con l'Europa diventa davvero virtuoso.

Strada ancora lunga, si è detto. Quali dovrebbero essere allora i passi successivi?

Prendo spunto dalla stessa direttiva allergeni, nel punto in cui prescrive l'obbligo di segnalare i solfiti, usati universalmente come conservanti delle bevande alcoliche. Si impone di indicarne la presenza, ma non la quantità. Per prodotti come quelli in questione, che sono sempre stati "privilegiati" e mai sottoposti a obblighi di etichettatura, è già un grande passo avanti. Ma per sostanze come i conservanti e i coloranti, ovvero gli additivi più critici dal punto di vista sanitario, si deve arrivare all'obbligo di indicarne non solo la presenza, ma anche la quantità, che può fare la differenza: un vino contenente 50 mg di solforosa non è certo uguale ad uno che ne contiene 150. Solo su questa strada si può arrivare ad un consumo realmente orientato dall'etichetta.

Le sostanze allergeniche in etichetta

Ecco l'elenco delle sostanze allergeniche la cui presenza, anche in tracce, dovrà sempre essere dichiarata in etichetta:

- cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- uova e prodotti derivati; pesce e prodotti derivati;
- arachidi e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati;
- sedano e prodotti derivati;
- senape e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o o 10 mg/l espressi in SO₂.