

Gli allergeni nell'industria alimentare, la loro gestione e le responsabilità degli operatori



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale

PISA (PI)

16/01/2020



DEFINIZIONI

Allergeni alimentari: vengono così definiti gli alimenti o gli ingredienti presenti in essi che possono scatenare reazioni allergiche in soggetti geneticamente predisposti.

L'*allergia alimentare* è una reazione immunologica specifica e riproducibile legata all'ingestione degli alimenti. È una vera e propria malattia con caratteristiche precise.



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale

Le allergie alimentari oggi - Qual è la dimensione del problema?

- Più di **17 milioni di persone** in Europa soffrono di un'allergia alimentare. Di questi, 3.5 milioni hanno meno di 25 anni;
- l'aumento più chiaro è stato osservato fra i giovani e bambini, soprattutto in questi ultimi in quanto al numero di reazioni allergiche letali;
- negli ultimi 10 anni i ricoveri ospedalieri di bambini con gravi reazioni allergiche sono aumentate di 7 volte:

Fonte: Accademia Europea di Allergologia e Immunologia Clinica (EAACI)

La corretta gestione della presenza di allergeni è di fondamentale importanza per l'industria alimentare, al fine di evitare pesanti conseguenze in caso di incidenti: danni alla salute dei consumatori, ritiro di prodotti, perdite economiche, e soprattutto danno di immagine. Per tale motivo l'argomento degli allergeni è affrontato non solo dalla legislazione europea (in particolare il Regolamento 1169/2011 sull'etichettatura) ma anche dai maggiori standard volontari quali il BRC.



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale



Quali sono gli allergeni alimentari?

I principali allergeni alimentari nell'adulto sono 14.

tabella dei 14 allergeni alimentari

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	

*Due delle 14 sostanze listate (**glutine e solfiti**) non sono considerate allergeni dal punto di vista strettamente medico; il legislatore li ha però sempre tradizionalmente inclusi tra gli allergeni poiché interessano elevate percentuali di popolazione e provocano disturbi seri per cui è importante segnalarli in etichetta.*



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale



LA NORMATIVA

IL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

*del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura
di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*

Il regolamento disciplina l'etichettatura dei cibi preconfezionati, e la **presenza degli allergeni alimentari rientra fra le informazioni che devono sempre comparire**. Nei Paesi dell'UE, peraltro, vige l'obbligo di comunicare la presenza di allergeni anche per gli alimenti non preconfezionati, compreso il caso in cui queste sostanze non siano immediatamente individuabili, come indicato dalle linee guida formulate nel 2015.

Per i cibi non preconfezionati o senza la lista degli ingredienti, se il nome del prodotto si riferisce palesemente a un alimento allergenico fra quelli elencati non sussiste l'obbligo di comunicazione. L'obbligo di informare il consumatore si riferisce **solo agli ingredienti con allergeni alimentari inseriti di proposito**, mentre per quelli inseriti involontariamente l'industria alimentare ha adottato un tipo di comunicazione precauzionale ma non obbligatoria. Rientrano in queste diciture utilizzate sulle etichette le formule "può contenere", "può contenere tracce di", "prodotto in stabilimenti in cui viene utilizzato...".

Altra novità è che, dal 31 Dicembre 2014, anche gli esercizi alimentari quali ristoranti, bar, gastronomie e banchi gastronomia dei supermercati, bancarelle, etc. saranno obbligati a comunicare ai consumatori, seppur con modalità abbastanza "libere", la presenza dei 14 allergeni in alimenti non preconfezionati.



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale

LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

La questione degli allergeni negli alimenti è diventata una delle più urgenti per l'industria alimentare, che deve garantire la corretta gestione durante la fase di produzione e che i derivati dei comuni allergeni alimentari siano menzionati nelle etichette.

A) Corretta gestione durante la fase produttiva: Una tecnica efficace per il controllo degli allergeni consiste nell'organizzare e implementare un piano di controllo mirato (**ACP, Allergen control plan**), che può prevenire la contaminazione crociata accidentale, nonché le reazioni potenzialmente avverse o fatali nei consumatori. Il piano ACP rappresenta un metodo sistematico, per identificare e controllare gli allergeni a partire dal ricevimento degli ingredienti fino al prodotto confezionato finito (*Deibel e Murphy, 2003/2004*). I due principali componenti di un piano ACP sono:

- 1) valutazione degli allergeni come parte dell'analisi dei pericoli (pericolo chimico);
- 2) individuazione di specifiche fasi di controllo per ogni allergene identificato.

B) Corretta gestione dell'etichettatura: consiste nell'avere la certezza che ogni etichetta descriva accuratamente l'alimento contenuto nella confezione. Ciò sembra facile e banale. In realtà errori in questa fase, sono la fonte di circa il 50% di ritiri di prodotti dal mercato, sia in America che in Europa. Una seria e approfondita analisi del rischio, che prenda in considerazione severità e probabilità dei pericoli, è fondamentale al fine di decidere l'approccio migliore nella redazione delle etichette e nelle eventuali modifiche da apportare ad ingredienti, linee e processi produttivi, layout dello stabilimento, etc. al fine di minimizzare i rischi di presenza di allergeni o comunque di dimostrare che tali rischi sono ben sotto controllo.



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale

Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale



Il dipartimento si occupa delle tematiche professionali inerenti lo sviluppo dei sistemi di qualità, di sicurezza, di tracciabilità e degli standard di commercializzazione dei prodotti agroalimentari, lo sviluppo di sistemi di certificazione ambientale e dei luoghi di produzione, di piani di controllo delle filiere dal campo alla tavola. Promuove la professione nell'ambito delle amministrazioni coinvolte nell'attuazione del Piano Nazionale sulla sicurezza alimentare. Promuove altresì la professione nell'ambito dei sistemi di qualità e della certificazione regolamentata e volontaria definendo linee guida relative agli standard di qualità della prestazione. Promuove i rapporti con le istituzioni coinvolte nei processi di formazione e accreditamento e con gli organismi di certificazione accreditati.



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Dott. Agronomo Pasquale Crispino

CONSIGLIERE CONAF

Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Dott. Agronomo Pasquale Crispino
CONSIGLIERE CONAF
Coordinatore Dipartimento trasparenza e sicurezza agroalimentare ed ambientale