



Dichiarare correttamente **gli allergeni**

Guida per una buona pratica di caratterizzazione degli allergeni contenuti nelle derrate alimentari preimballate e per un'adeguata gestione degli allergeni nella produzione alimentare



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Dipartimento federale dell'interno DFI
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP

Prefazione	3
Le esigenze degli interessati	4
Informazioni sulle intolleranze alimentari	4
Allergie e intolleranze	5
<i>Cosa sono le allergie alimentari?</i>	5
<i>Cos'è l'intolleranza al lattosio?</i>	5
<i>Cos'è la celiachia?</i>	5
<i>Cosa sono le intolleranze indefinite (già note come pseudoallergie)?</i>	6
<i>Quali alimenti possono provocare allergie o intolleranze?</i>	6
<i>Come possono proteggersi gli interessati?</i>	6
<i>Informazioni e link</i>	6
Disposizioni legali	8
Definizione di derrata alimentare preimballata secondo l'articolo 2 ODerr	8
Caratterizzazione delle derrate alimentari preimballate secondo gli articoli 26 e 28 ODerr	8
Caratterizzazione generale degli ingredienti	8
Caratterizzazione degli ingredienti composti	8
Caratterizzazione di ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate	9
<i>Estratto dell'allegato 1¹ OCDerr sugli allergeni soggetti all'obbligo di dichiarazione (stato: 1° novembre 2010)</i>	9
<i>Eccezioni all'obbligo di caratterizzazione</i>	10
<i>Estratto dell'allegato 1² OCDerr sulle eccezioni all'obbligo di caratterizzazione (stato: 1° novembre 2010)</i>	10
<i>Applicazione e attuazione delle disposizioni legali</i>	10
Esempio di dichiarazione: «treccina al fleischkäse»	16
<i>Materie prime</i>	16
<i>Accertamenti effettuati</i>	16
<i>Caratterizzazione</i>	16
Obbligo di caratterizzazione di miscele casuali	17
Alimenti speciali	18
Alimenti speciali «privi di glutine» o «con contenuto di glutine molto basso»	18
Alimenti speciali «privi di lattosio»	18
Osservazioni	18
Uno strumento utile: i marchi	20
Marchio «Privo di glutine»	20
Il Label Allergia Svizzero	20
Raccomandazioni per un imballaggio utile al consumatore	20
Gestione degli allergeni da parte delle aziende che producono derrate alimentari	21
Materie prime e prodotti semilavorati	21
Produzione	21
Rework	22
Caratterizzazione e imballaggio	22
Sviluppo dei prodotti	22
Formazione dei collaboratori	22
Audit interni e garanzia della qualità (controllo autonomo)	22
Allegato 1: breve sintesi delle informazioni di base	23
Requisiti legali	23
Dichiarazione spontanea di informazioni supplementari	23
All'elaborazione di questa guida hanno collaborato:	24

Prefazione

La presente guida è stata redatta per gli specialisti del settore alimentare. Il testo illustra le prescrizioni legali concernenti la dichiarazione degli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate (qui di seguito denominati «allergeni») e fornisce raccomandazioni ed esempi per una dichiarazione corretta delle derrate alimentari preimballate. Un capitolo è dedicato alla gestione degli allergeni nelle aziende di produzione alimentare. Il testo offre inoltre importanti informazioni generali sulle intolleranze alimentari.

In Svizzera sono più di mezzo milione le persone affette da allergie alimentari. Molte soffrono anche di intolleranze alimentari (ad es. la celiachia e l'intolleranza al lattosio).

Le informazioni relative alla composizione delle derrate alimentari preimballate sono indispensabili per le persone con un'allergia o un'intolleranza alimentare. Di conseguenza, la normativa sulle derrate alimentari contiene disposizioni severe sulla dichiarazione degli allergeni. Ciò nonostante, gli interessati si trovano spesso in difficoltà con la caratterizzazione dei prodotti.

Rappresentanti del potere legislativo ed esecutivo, del mondo della medicina, dell'industria, del commercio al dettaglio, della scienza e delle organizzazioni di pazienti hanno elaborato la presente guida allo scopo di fornire raccomandazioni per una buona pratica della caratterizzazione e una gestione adeguata degli allergeni. Queste raccomandazioni puntano a ottenere in tutta la Svizzera una dichiarazione dei prodotti il più possibile unitaria uniforme e comprensibile per gli interessati.

Siamo convinti che questa guida, frutto di un'iniziativa comune dell'Ufficio federale della sanità pubblica UFSP e di aha! Centro Allergie Svizzera, possa contribuire in modo decisivo a migliorare la trasparenza della caratterizzazione dei prodotti, soprattutto per le persone affette da intolleranze alimentari. Il nostro ringraziamento va quindi a tutti coloro che hanno collaborato con il loro sostegno e il loro contributo costruttivo.

Ufficio federale della sanità pubblica
Il capo dell'Unità di divisione protezione
dei consumatori



Dr. Roland Charrière
Vicedirettore



Le esigenze degli interessati

Per gli allergici è indispensabile che sulle derrate alimentari preimballate vi siano una dichiarazione completa e attendibile degli ingredienti nonché un'informazione sulle miscele casuali. Entrambe le indicazioni devono essere disponibili al momento dell'acquisto. Le disposizioni legali vigenti vanno incontro alle esigenze degli interessati e facilitano notevolmente nettamente l'acquisto di derrate alimentari.

Gli interessati, dal canto loro, auspicano che siano fornite informazioni supplementari distinte, ossia attraverso un riquadro chiaramente definito in coda all'elenco degli ingredienti. definito e direttamente collegato con l'elenco degli ingredienti. Questo riquadro dovrebbe riportare tutte le informazioni importanti per gli allergici in maniera completa, trasparente e facilmente comprensibile, nonché in forma ben chiaramente leggibile.

Per gli interessati sono utili anche le seguenti misure:

- comunicazione proattiva delle modifiche delle ricette, ad esempio con l'indicazione «nuova ricetta» riportata su un adesivo;
- maggiore utilizzo del proprio sito web come mezzo di comunicazione per ulteriori informazioni sugli allergeni, ad esempio per spiegazioni relative alle miscele casuali che il consumatore, in linea di massima, non può prevedere;
- creazione di una «hotline allergie» per rispondere direttamente a domande specifiche sui prodotti.

Informazioni sulle intolleranze alimentari

Per intolleranze alimentari si intendono tutte le reazioni agli alimenti. Oltre alle allergie e alle intolleranze alimentari, il termine indica anche le reazioni da avvelenamento, che però non vengono trattate in questo testo.

Allergie e intolleranze

Spesso, le conversazioni di tutti i giorni e le notizie divulgate dai mass media inducono a credere che sia quasi inevitabile risultare allergici ai vari alimenti. Tuttavia, in moltissimi casi non si tratta di una vera e propria allergia. Le intolleranze alimentari non sono allergie e non si possono individuare con un test. Tra le intolleranze rientrano le sindromi da carenza enzimatica (ad es. deficit di lattasi nell'intolleranza al lattosio) e le sindromi da malassorbimento (ad es. celiachia e malassorbimento del fruttosio). Finora le intolleranze alimentari sono state riconosciute e diagnosticate in modo insufficiente. Anche per le reazioni a sostanze vasoattive (ad es. l'istamina nel vino o nel pesce) si parla di intolleranza. Molto meno frequenti sono le cosiddette pseudoallergie.

Oggi nei Paesi industrializzati almeno il 5–8 per cento dei bambini e il 2–4 per cento degli adulti sono affetti da un'allergia alimentare. Di conseguenza, in Svizzera gli interessati sono circa mezzo milione. Negli ultimi anni l'incidenza delle allergie ha continuato ad aumentare, come dimostrano gli studi epidemiologici e il numero di ospedalizzazioni dovute a reazioni allergiche in parte potenzialmente letali. Negli ultimi anni è aumentato anche il numero delle persone con un'intolleranza alimentare.

Cosa sono le allergie alimentari?

Il sistema immunitario di una persona affetta da un'allergia alimentare reagisce in modo eccessivo a componenti di un alimento di per sé innocui. I cosiddetti anticorpi IgE identificano l'allergene e ordinano alle cellule immunitarie (mastociti) di produrre diversi messaggeri. Questi messaggeri (ad es. istamina e leucotriene) scatenano i sintomi allergici. Nel caso delle allergie alimentari i sintomi comprendono gonfiore delle labbra e della mucosa orale, prurito del cavo orale, eruzioni cutanee, vomito e diarrea nonché insufficienza respiratoria e stati di shock collasso circolatorio potenzialmente letali. A questo proposito, le statistiche registrano in Svizzera circa 200 stati di shock gravi e un decesso l'anno. La reazione dell'or-

ganismo può ripetersi ogni volta che si entra in contatto con l'allergene. Minime quantità – milligrammi o addirittura microgrammi – di un alimento allergenico possono essere sufficienti a scatenare gravissime reazioni allergiche. Normalmente i sintomi compaiono pochi secondi o minuti dopo che l'alimento è stato consumato. Per gli interessati è importante sapere che la violenza della reazione può dipendere da diversi cofattori: stato di salute generale, stress, farmaci assunti, freddo (anche bevande fredde) e caldo, combinazioni di alimenti consumati contemporaneamente, attività fisica e alcol.

Cos'è l'intolleranza al lattosio?

Intolleranza al lattosio è il termine tecnico per indicare l'intolleranza allo zucchero del latte. Le persone colpite non sono in grado di produrre l'enzima digestivo lattasi o riescono a produrlo soltanto in quantità insufficiente. Se manca questo enzima, il lattosio non può essere scisso in glucosio e galattosio all'interno dell'intestino tenue. Il lattosio non digerito raggiunge l'intestino crasso, dove fermenta per effetto dei batteri, dando origine a flatulenza, diarrea, crampi allo stomaco e malessere. In Svizzera, circa una persona su cinque è intollerante al lattosio.

Cos'è la celiachia?

Il termine celiachia è usato per indicare un'intolleranza al glutine. Nei celiaci la mucosa dell'intestino tenue viene danneggiata dal glutine e i villi si appiattiscono. Ciò riduce notevolmente la superficie intestinale deputata all'assorbimento dei nutrienti assunti con l'alimentazione, provocando carenze nutrizionali di tipo generale o relative a singoli nutrienti. Nei bambini piccoli i sintomi tipici sono perdita di peso, arresto della crescita, diarrea e gonfiore al ventre. Nei bambini più grandi, nei giovani e negli adulti, invece, la celiachia si manifesta prevalentemente con sintomi atipici come stanchezza, anemia, carenza di ferro e altre carenze o addirittura alterazioni psichiche. Esistono anche celiaci che non mostrano alcun sintomo. In Svizzera, circa una persona su cento è affetta da celiachia.

Cosa sono le intolleranze indefinite (già note come pseudoallergie)?

Si parla di intolleranze indefinite quando si manifestano sintomi di tipo allergico ma mancano i processi immunologici. Le intolleranze indefinite sono reazioni ad alimenti naturali o additivi come coloranti azoici e altri coloranti (E102 [tartrazina], E110, E120, E122, E123, E124, E127, E129, E131, E132, E133, E151, E155, E180), conservanti (acido sorbico E200, acido benzoico E210–215, E218–219), antiossidanti (ad es. gallati E310–E312, E320, E321), solfiti (E220–224, E226–228) ed esaltatori di sapidità (glutammato E620–625).

Quali alimenti possono provocare allergie o intolleranze?

Gli allergeni alimentari sono soprattutto proteine o glicoproteine ben caratterizzate, presenti in una serie di alimenti. Allergeni importanti si trovano nel latte, nelle uova, nei pesci e nei crostacei, nella soia, nelle arachidi e nelle noci. Questi allergeni sono relativamente resistenti alle alte temperature e in parte aumentano la loro reattività proprio per effetto del calore. Altrettanto importanti sono gli allergeni contenuti nella frutta (kiwi, mele, ...) e nella verdura (sedano, carote, ...), che in parte sono però molto più sensibili al calore e quindi spesso risultano tollerabili in piccole quantità oppure se cotti o lavorati.

Come possono proteggersi gli interessati?

Nonostante alcuni progressi molto promettenti nel campo dell'immunoterapia, ancora oggi l'unico modo per non avere reazioni consiste nell'evitare rigorosamente gli alimenti che non si tollerano.

Informazioni e link

Per maggiori informazioni sulle allergie e le intolleranze alimentari consultare:

aha! Centro Allergie Svizzera

www.aha.ch

info@aha.ch

aha!infoline 031 359 90 50

Gruppo Celiachia della Svizzera Italiana

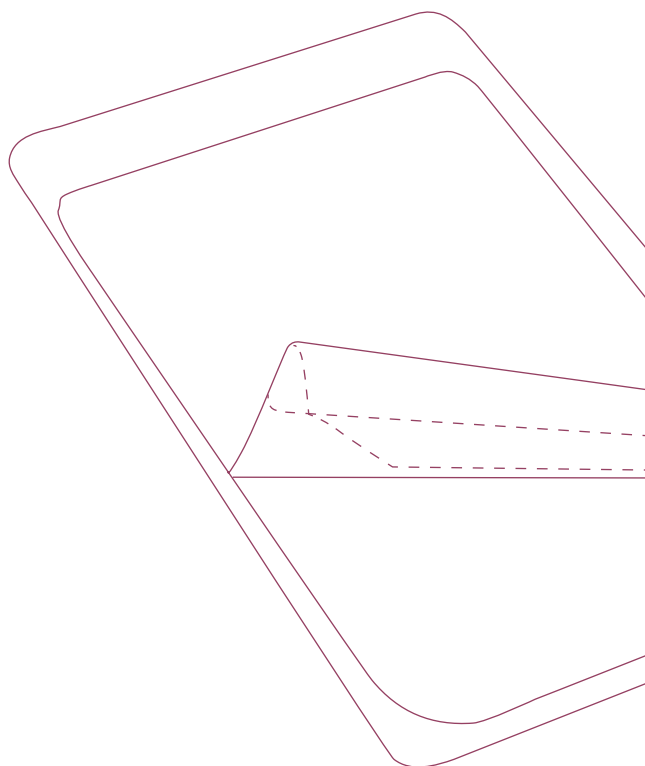
www.celiachia.ch

tel. 079 614 07 79

Rapporto sulla celiachia della Commissione federale per l'alimentazione (COFA)

<http://www.bag.admin.ch/zoeliakie>

(esiste solo in tedesco; riassunto e raccomandazioni anche in italiano)



ROLLER
1943

OSTO
100g



7 611120

100 g contenuto
Valore energetico
valeur énergétique
Proteine / Elweiß
Carboidrati / Kohlenhydrate
Grassi / Fett / Lipide

Da consumare entro
Mindestens haltbar bis
A consumir até
verwendbar bis
A Casheval

Produced in Italy
Produced in Italy
Produced in Italy
Produced in Italy

Disposizioni legali

Definizione di derrata alimentare preimballata secondo l'articolo 2 ODerr

Per derrata alimentare preimballata si intende una derrata alimentare confezionata o imballata prima della consegna e consegnata a consumatori o a ristoranti, grandi cucine, mense aziendali o stabilimenti analoghi e che non può essere modificata senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio.

Caratterizzazione delle derrate alimentari preimballate secondo gli articoli 26 e 28 ODerr

Le indicazioni sulle derrate alimentari preimballate devono essere apposte in un punto ben visibile e con caratteri facilmente leggibili e indelebili. Devono essere redatte in almeno una lingua ufficiale. Le indicazioni riguardanti materie prime, prodotti intermedi e semilavorati devono essere tali per cui le derrate alimentari con essi fabbricate possono essere composte e caratterizzate in conformità alla legge.

Per quanto riguarda la corretta dichiarazione delle derrate alimentari preimballate, sono diverse le disposizioni legali rilevanti. Le pubblicazioni sono reperibili in Internet inserendo il numero RS nel campo di ricerca di questa pagina: www.admin.ch/ch/i/rs/rs.html

La caratterizzazione degli allergeni è disciplinata dalle seguenti ordinanze:

Caratterizzazione generale degli ingredienti

Tutti gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) devono essere elencati in ordine decrescente in base alla quantità.

Gli ingredienti devono sempre essere indicati mediante la loro denominazione specifica, che deve corrispondere alla natura, al genere, alla sorta, alla specie e alla costituzione della derrata alimentare oppure alle materie prime utilizzate per la sua fabbricazione. La denominazione specifica non può essere sostituita da un marchio di produttore o da un nome di fantasia.

Gli additivi devono essere caratterizzati conformemente al loro effetto nella derrata alimentare mediante una denominazione di categoria (ad es. agente gelificante, esaltatore di sapidità, ecc.) e la denominazione singola o il numero E (ad es. acido: E330 oppure acido: acido citrico).

Qualora non possa essere utilizzata nessuna delle denominazioni di categoria previste, l'additivo deve essere caratterizzato mediante la denominazione singola o il numero E.

Caratterizzazione degli ingredienti composti

Se un ingrediente è a sua volta composto da più ingredienti (ad es. l'ingrediente margarina, che a sua volta è composto da oli e grassi vegetali, acqua e lecitina di soia come emulsionante) ed è disciplinato da un'ordinanza, esso può essere dichiarato mediante la sua denominazione specifica (ad es. margarina), a condi-

Nome	Abbreviazione	Numero RS
Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso	ODerr	817.02
Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari	OCDerr	817.022.21
Ordinanza del DFI sugli alimenti speciali		817.022.104

zione di aggiungere subito sotto la sua composizione. Per quanto riguarda gli additivi, devono essere caratterizzati quelli che hanno un effetto tecnologico sul prodotto finale e quelli che rientrano tra gli allergeni soggetti all'obbligo di dichiarazione.

Se nel prodotto finale la parte di ingrediente composto è inferiore al 5 per cento in massa, devono essere dichiarati solo gli additivi che hanno effetto sul prodotto finale (ad es. aromi, coloranti, esaltatori di sapidità, ecc.) e gli allergeni. Esempio: preparazione di spezie «pasta di curry verde» (con soia, farina di frumento), brodo (con colorante E150d, lattosio), tofu (con soia), marzapane (con mandorle).

Caratterizzazione di ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) costituiti da sostanze allergeniche secondo l'allegato 1 OCDerr o ricavati da tali sostanze devono in ogni caso essere chiaramente denominati nell'elenco degli ingredienti: estratto di malto d'orzo, amido gonfiato di frumento, emulsionante (lecitina di soia), brodo (con lattosio, soia), amido (grano), aroma naturale di arachidi.

Per analogia, questo si applica anche alle sostanze ausiliarie per la lavorazione, alle sostanze di supporto e ai solventi veicolati, agli antiossidanti e ai conservanti autorizzati negli aromi così come agli additivi trasferiti (ad es. «colorante E129 [su amido di frumento]»).

L'indicazione non è necessaria se la denominazione specifica segnala già l'allergene, ad es. farina di frumento, panna, siero di latte, formaggio, proteine del latte, semola di grano duro, tuorlo d'uovo, salsa di pesce, ostriche.

Estratto dell'allegato 1¹ OCDerr sugli allergeni soggetti all'obbligo di dichiarazione (stato: 1° novembre 2010)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;

2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti a base di uova;
4. pesce e prodotti a base di pesce;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia;
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti² in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

La lista completa e aggiornata è disponibile alla pagina seguente:

http://www.admin.ch/ch/i/rs/817_022_21/app1.html

¹ Secondo la direttiva 2007/68/CE del 27 novembre 2007 che modifica la direttiva 2000/13/CE.

² Se non sono menzionati con la denominazione singola, il numero E deve essere completato con l'indicazione della componente allergica (p. es. «contenente solfiti»). L'uso della denominazione chimica «SO₂» in qualità di indicazione non è ammesso. Conformemente alla lettera informativa 161: <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04894/index.html?lang=it>

Eccezioni all'obbligo di caratterizzazione

L'OCDerr prevede la possibilità di escludere ingredienti o sostanze dall'obbligo di dichiarazione degli allergeni. Per farlo è indispensabile poter fornire la prova che singoli ingredienti fabbricati con ingredienti di cui all'allegato 1 non provocano allergie o altre reazioni indesiderate.

Le eccezioni alla caratterizzazione degli allergeni possono essere riconsiderate e annullate in qualunque momento, come pure integrate con nuovi ingredienti o sostanze.

Estratto dell'allegato 1 OCDerr sulle eccezioni all'obbligo di caratterizzazione (stato: 1° novembre 2010)

- a. Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio³;
- b. maltodestrine a base di grano³;
- c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche;
- e. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- f. gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino;
- g. olio e grasso di soia completamente raffinato³;
- h. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- i. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

- j. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
- k. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose e altre bevande alcoliche;
- l. lattitolo.

La lista completa e aggiornata è disponibile alla pagina seguente:

http://www.admin.ch/ch/i/rs/817_022_21/app1.html

Applicazione e attuazione delle disposizioni legali

Gli interessati e i consumatori non sono in grado di determinare esattamente tutti gli ingredienti di una derrata alimentare. Bisogna quindi fare in modo che gli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate siano dichiarati in modo corretto e il più possibile chiaro per i clienti. Le disposizioni legali garantiscono agli interessati e ai consumatori informazioni sicure sugli allergeni mediante l'elenco degli ingredienti.

La corretta attuazione delle disposizioni legali sulla dichiarazione è un passo importante verso l'informazione dei consumatori!

³) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dalla European Food Safety Authority (EFSA) per il prodotto di base dal quale sono derivati.



Les produits
Bio sont
certifiés
par le
CSC

bio
Bio
CSC

Ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate (secondo l'allegato 1 OCDerr)	Esempi di dichiarazione corretta
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<i>Deve essere sempre indicato il tipo di cereale:</i> <ul style="list-style-type: none"> • pane grattugiato (farina di frumento, ...) • paste alimentari a base di farro (farina di farro, ...) • couscous/boulogour (semola di grano duro) • seitan (proteine del frumento) • estratto di malto d'orzo • glutine di frumento • salsa di soia (con frumento, ...)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<i>Deve essere sempre indicata la specie animale*:</i> <ul style="list-style-type: none"> • gamberetti • aragosta • gambero australiano • gambero rosso della Louisiana
Uova e prodotti a base di uova	<ul style="list-style-type: none"> • tuorlo • albume in polvere • meringhe (zucchero, albume) • paste alimentari (semola di grano duro, uova, ...) • conservante lisozima (estratto dall'albume) o conservante E1105 (estratto dall'albume)
Pesce e prodotti a base di pesce	<i>Per i prodotti della pesca deve essere sempre indicata la denominazione del pesce*:</i> <ul style="list-style-type: none"> • alice (acciuga) • filetto di eglefino • surimi (prodotto a base di merluzzo) • salsa Worcester (con acciughe, ...) • estratto di pesce • salsa di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<ul style="list-style-type: none"> • arachidi tostate, speziate • burro di arachidi (arachidi, oli vegetali, ...) • olio di arachidi

<p>Soia e prodotti a base di soia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Miso (pasta di soia) • tofu (soia, acqua, sale da cucina) o tofu (con soia) • tempeh (soia, acqua, sale da cucina) o tempeh (con grano, ...) • emulsionante lecitina di soia o emulsionante E322 (a base di soia)
<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • burro • panna • siero di latte • formaggio • yogurt • latte scremato in polvere • lattosio • caseina, lattealbumina, lattoglobulina (da dichiarare come proteine del latte)
<p>Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci di macadamia e noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati</p>	<p><i>Deve essere sempre dichiarato il tipo di frutta a guscio:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • noci salate (mandorle, noci comuni, noci di pecan, ...) • marzapane (zucchero, mandorle, ...) • torrone in pezzi (mandorle, zucchero, ...) • olio di noci
<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>	<ul style="list-style-type: none"> • brodo vegetale (con lattosio, sedano, ...) • miscele di spezie (con sedano, ...)
<p>Senape e prodotti a base di senape</p>	<ul style="list-style-type: none"> • senape • spezie, miscele di spezie (con grani di senape) • preparazione a base di spezie (con senape, ...) • salse in polvere (con senape, ...)
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • olio di sesamo • spezie (con sesamo e soia, ...)
<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</p>	<ul style="list-style-type: none"> • conservante disolfito di sodio o conservante E223 (solfito)

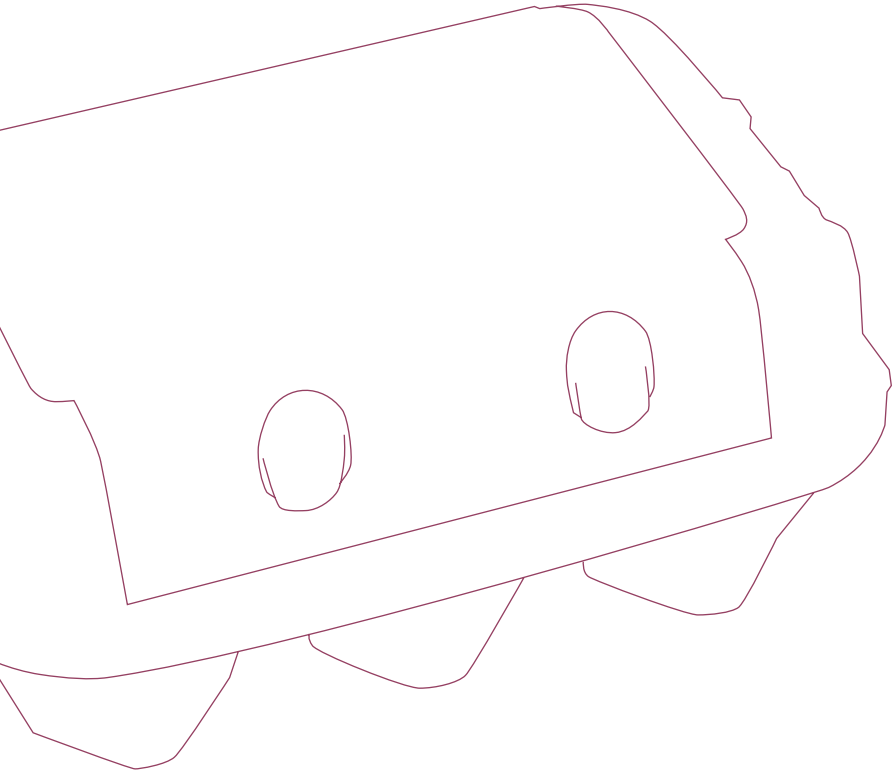


Lupini e prodotti a base di lupini	<ul style="list-style-type: none">• farina di lupini• semi di lupino
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<p><i>Deve essere sempre indicata la specie animale*:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• frutti di mare pezzi (e tentacoli di calamaro, seppie, molluschi)• ostriche oppure ostriche del Pacifico (<i>Crassostrea gigas</i>)• salsa di ostriche (acqua, zucchero, estratto di ostriche, ...)

Tabella 1: ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate (secondo l'allegato 1 OCDerr, stato: 1° novembre 2010) con esempi di dichiarazione

* La denominazione corretta (nome commerciale) di pesci commestibili, crostacei e molluschi può essere cercata nella lista svizzera delle specie ittiche usando il nome scientifico, ad esempio gambero australiano (*Cherax quadricarinatus*), gambero rosso della Louisiana (*Procambarus clarkii*):

<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04963/index.html?lang=it>





25
SALMONE
MUSHROOMS
SHRIMP
MUSHROOMS
SHRIMP

Bio ohne Kompromisse
Bio sans compromis
Bio senza compromessi



Bei Überschreiten dieser Fr
Quantitätseinbuße möglich
Aufgetaute Produkte nicht w

Esempio di dichiarazione: «treccina al fleischkäse»

Materie prime

Quantità	Ingredienti
60 %	Treccina: farina di frumento, acqua, grasso di palma, uova, lievito, sale da cucina iodato, latte scremato in polvere, polvere di siero di latte, malto d'orzo, zucchero d'uva, latticello in polvere.
25 %	Fleischkäse: carne di maiale, acqua, lardo, cotenne, proteine del latte, sale nitritato (sale da cucina, conservante E250), stabilizzante (E331), spezie (pepe, paprica, sedano), zucchero, antiossidante (E300), aromi.
11 %	Cetrioli sottaceto: cetrioli, aceto da tavola, acqua, zucchero, sale da cucina, spezie.
4 %	Margarina: grassi e oli vegetali, acqua, sale da cucina, emulsionante (E322), aroma, colorante (E160a).



Accertamenti effettuati

Il contenuto di spezie del fleischkäse è inferiore all'1 per cento. Ciò nonostante, dato che il sedano è considerato un allergene, deve esserne indicata la presenza tra le spezie.

L'emulsionante E322 è ricavato dalla soia. Quest'ultima deve essere dichiarata come alimento allergenico.

Caratterizzazione

Treccina al fleischkäse (denominazione del prodotto)

Panino con prodotto a base di carne di maiale (denominazione specifica)

Ingredienti

Pane speciale (farina di frumento, acqua, grasso di palma, uova, lievito, sale da cucina iodato, latte scremato in polvere, polvere di siero di latte, malto d'orzo, zucchero d'uva, latticello in polvere), prodotto a base di carne di maiale 25 per cento (carne di maiale, acqua, lardo, cotenne, proteine del latte, sale nitritato [sale da cucina, conservante E250], stabilizzante [E331], spezie [con sedano], zucchero, antiossidante [E300], aromi), cetrioli sottaceto (cetrioli, aceto da tavola, acqua, zucchero, sale da cucina, spezie), margarina (con emulsionante [lecitina di soia], aroma, colorante [E160a]).

Obbligo di caratterizzazione di miscele casuali

La normativa svizzera riguardante l'obbligo di caratterizzazione degli allergeni e le relative eccezioni corrisponde a quella dell'UE. A integrazione dei regolamenti europei, in Svizzera devono essere dichiarate anche le miscele casuali con allergeni (secondo l'allegato 1 OCDerr), a condizione che superino o possano superare le quantità seguenti (stato: 1° novembre 2010).

- Solfiti: 10 mg di SO₂ per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo;
- Cereali contenenti glutine: 10 mg di prolamina (gliadina) per 100 g in massa liofilizzata di derrata alimentare;
- Oli e grassi vegetali contenenti olio di arachidi completamente raffinato: 10 g di olio di arachidi per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo;
- Tutti gli altri casi: 1 g per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo⁴.

Le indicazioni concernenti le miscele casuali devono essere sempre aggiunte immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti, ad esempio con la formula «Può contenere ...». Le miscele casuali che non superano i limiti massimi stabiliti possono essere riportate volontariamente nello stesso modo.

Modalità d'uso delle denominazioni di gruppo⁵

Per i cereali contenenti glutine può essere utilizzata la denominazione di gruppo «glutine» oppure «cereali contenenti glutine». Mentre la denominazione di gruppo «frutta con guscio (duro)» va utilizzata unicamente in caso di caratterizzazione volontaria, ossia se si è in presenza di una miscela casuale inferiore a 1g/kg.

Il responsabile deve essere in grado di provare che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della buona prassi di fabbricazione allo scopo di impedire o ridurre al minimo le miscele casuali. La formula «Può contenere ...» non deve essere usata, per disinteresse o comodità, come dichiarazione standard al fine di liberarsi dalle responsabilità previste dalla legge.

Contesto

In Svizzera, un collegio di esperti composto di rappresentanti del potere esecutivo, del settore medico e del mondo industriale ha deciso di attribuire un valore pragmatico alla dichiarazione delle miscele casuali. A tal fine sono stati considerati i seguenti criteri: si fornisce la miglior protezione possibile per la maggioranza degli interessati; la presenza dell'allergene è dimostrabile, con tecniche di laboratorio attendibili, fino al valore stabilito; generalmente, l'industria alimentare è in grado di rispettare questo valore attuando la buona prassi di fabbricazione.

La legislazione non include nell'obbligo di dichiarazione tutte le possibili sostanze che possono provocare allergie e altre reazioni indesiderate. Ciò non è possibile perché quasi tutti gli alimenti possono causare reazioni indesiderate dovute a un'intolleranza alimentare. Per questo motivo l'elenco delle sostanze da dichiarare è controllato regolarmente e, se necessario, aggiornato in base alle ultime conoscenze scientifiche. All'occorrenza, vengono adeguati anche i limiti per la dichiarazione delle miscele casuali.

La versione completa e aggiornata dell'Ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari può essere consultata in qualunque momento sul sito Internet:

<http://www.admin.ch/ch/i/rs/8/817.022.21.it.pdf>.

4) Nel caso del latte e dei suoi derivati (lattosio, proteine del latte, ecc.) la disposizione si riferisce a 1 g di latte per kg di derrata alimentare.

5) Lettera informativa 161:
<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04894/index.html?lang=it>

Alimenti speciali

Alimenti speciali «privi di glutine» o «con contenuto di glutine molto basso»

Il termine glutine è usato per indicare un complesso di sostanze derivate dalle proteine che si trovano nei semi di cereali. Il glutine è presente, oltre che nelle varietà di cereali ampiamente diffuse in Svizzera, come grano, farro, orzo, segale e avena, anche nella piccola spelta, nella grande spelta, nel frumento verde, nel kamut e nel triticale. Secondo l'Ordinanza del DFI sugli alimenti speciali, sono considerati privi di glutine gli alimenti la cui materia prima contenente glutine (vedi sopra) è stata sostituita con una materia prima per sua natura priva di glutine (ad es. mais, miglio, riso, patate, grano saraceno, soia, ecc.) oppure con una materia prima privata di glutine. Il contenuto di glutine di alimenti speciali «privi di glutine» non deve superare 20 mg per kg. Le derrate alimentari costituite da o comprendenti una materia prima contenente glutine e trattate in modo speciale per ridurre il contenuto glutinico possono recare la dicitura «con contenuto di glutine molto basso» se il tenore di tale sostanza non supera i 100 mg per kg.

Alimenti speciali «privi di lattosio»

Secondo l'Ordinanza sugli alimenti speciali, un alimento è considerato privo di lattosio quando il prodotto pronto al consumo contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g o 100 ml.

Ordinanza sugli alimenti speciali:
<http://www.admin.ch/ch/i/rs/8/817.022.104.it.pdf>.

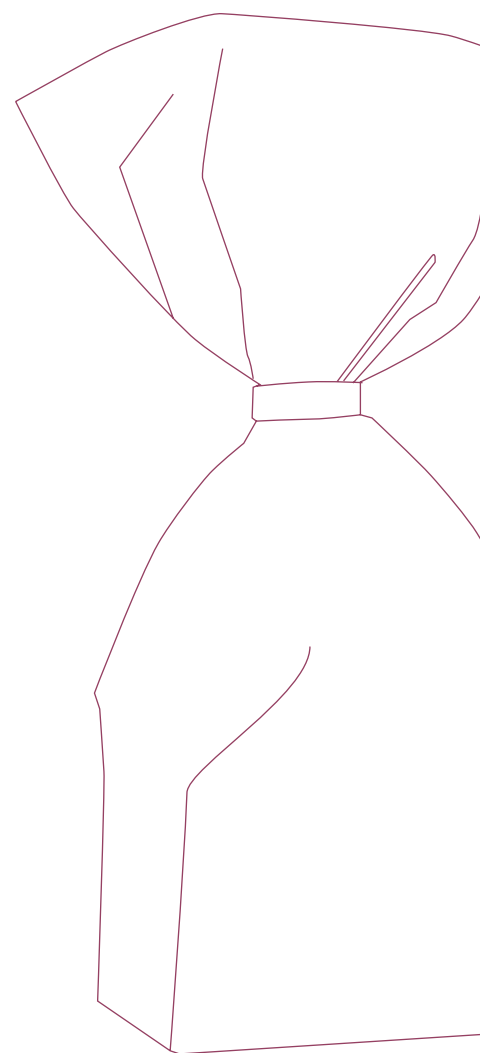
Osservazioni

Significato della dicitura «Privo di ...» (riferita alle sostanze che possono provocare allergie e altre reazioni indesiderate)

Se si esclude l'Ordinanza sugli alimenti speciali, non esistono normative che disciplinino l'uso delle diciture «privo di ...» o «senza ...» (ad es. «privo di sedano», «senza latte», «senza nocciole»). La caratterizzazione avviene su base volontaria. Se un prodotto è pubblicizzato con una delle diciture sopraccitate, deve essere garantito non solo che la ricetta non contenga allergeni, ma anche che il prodotto non sia stato inavvertitamente contaminato.

Considerazione di fondo sul divieto d'inganno

Tutte queste forme di pubblicità devono rispettare il divieto d'inganno. La dicitura «Privo di glutine» non può essere usata per pubblicizzare uno yogurt o un prosciutto perché, normalmente, nessuno dei due prodotti è composto da ingredienti contenenti glutine.





Uno strumento utile: i marchi

Marchio «Senza glutine»



Il marchio «Senza glutine» (spiga barrata all'interno di un cerchio) contraddistingue le derrate alimentari con un contenuto di glutine che non supera 20 mg per kg (20 ppm). Il marchio appartiene alla organizzazione «Interessengemeinschaft Zöliakie der Deutschen Schweiz», che in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein si occupa anche dell'assegnazione del marchio «Senza glutine» ai produttori di alimenti speciali privi di glutine nell'ambito di un contratto di licenza.

Il Label Allergia Svizzero



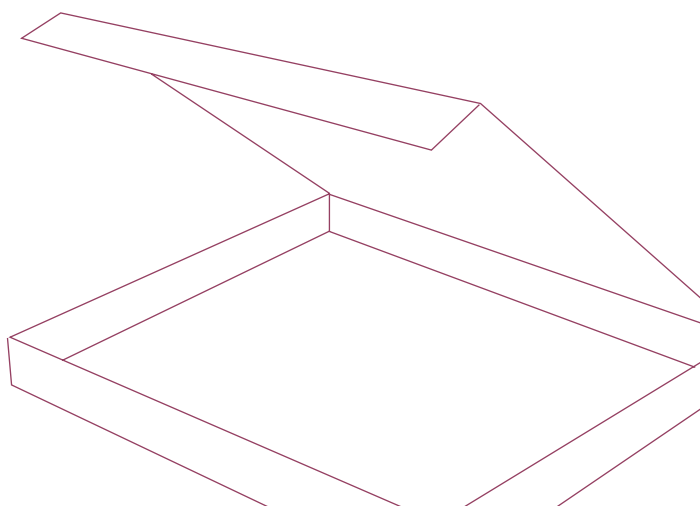
Il Label Allergia Svizzero è un marchio indipendente sviluppato dalla società Service Allergie Suisse SA in stretta collaborazione con aha! Centro Allergie Svizzera. Le persone affette da allergie e intolleranze hanno la garanzia che i prodotti con questo marchio sono stati fabbricati nel rispetto di direttive severe e sono stati controllati da servizi indipendenti. Rispetto ai prodotti tradizionali sono quindi molto più sicuri. Per offrire questa sicurezza, i prodotti sono sottoposti a un processo di certificazione a più livelli:

1. un collegio di esperti verifica che il prodotto soddisfi i requisiti previsti dai regolamenti;
2. medici autorevoli controllano che il prodotto abbia un valore aggiunto per le persone con allergie o intolleranze;
3. un servizio di audit indipendente accerta che tutte le disposizioni dei regolamenti siano rispettate.

Il Label Allergia Svizzero viene assegnato solo se tutti i risultati sono positivi.

Raccomandazioni per un imballaggio utile al consumatore

- Gli ingredienti sono caratterizzati in modo comprensibile per gli allergici e per la popolazione in generale, ad esempio usando espressioni come «proteine del latte» invece di «caseinato».
- Le informazioni per gli allergici riguardanti gli allergeni contenuti nel prodotto sono apposte, su base volontaria e in modo separato, sul prodotto stesso.
- Le informazioni per gli allergici devono poter essere individuate facilmente sull'imballaggio, scritte in modo ben leggibile, con caratteri sufficientemente grandi e in un colore che attiri l'attenzione.
- Le informazioni per gli allergici sono espresse con termini facilmente comprensibili e di uso comune nel linguaggio corrente.
- L'indicazione di una hotline sull'imballaggio offre ai consumatori la possibilità di porre domande sugli allergeni contenuti nel prodotto.
- Le modifiche della ricetta sono comunicate in modo proattivo, con un'avvertenza sull'imballaggio o sullo scaffale.
- Le informazioni sui prodotti con o senza allergeni sono fornite agli interessati usando, oltre all'imballaggio, anche altri canali di comunicazione (ad es. sito web).



Gestione degli allergeni da parte delle aziende che producono derrate alimentari

Trasferimenti casuali di allergeni (contaminazioni crociate) possono verificarsi, oltre che nelle materie prime utilizzate nelle ricette, anche in ogni fase del processo di produzione, dall'arrivo delle materie prime alla consegna del prodotto finito. Nelle aziende produttrici di derrate alimentari, la problematica degli allergeni fa quindi parte del sistema globale di gestione preventiva della sicurezza alimentare basato sul rischio e deve rientrare nel concetto HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Qui di seguito sono presentati i diversi aspetti della gestione degli allergeni nell'ambito della buona prassi di fabbricazione (BPF).

Materie prime e prodotti semilavorati

Il produttore deve adottare misure idonee a garantire l'attendibilità delle sue informazioni sul tipo e sulla quantità degli allergeni che giungono nei suoi prodotti finali attraverso le materie prime e i semilavorati.

Per tutte le materie prime critiche si raccomanda di richiedere una dichiarazione vincolante (specificata) del fornitore. Nelle specifiche deve essere fatta la distinzione tra allergeni presenti nei prodotti come ingredienti e allergeni riconducibili a possibili contaminazioni.

Occorre anche indicare la quantità di ingredienti allergenici ovvero di componenti allergenici (ad es. le proteine) secondo quanto richiesto da una gestione degli allergeni corretta e conforme alla legge.

Materie prime e semilavorati allergenici devono essere immagazzinati in modo da evitare, nei limiti del possibile, contaminazioni crociate. I contenitori già aperti devono essere coperti e possibilmente conservati in luogo separato. È consigliabile una caratterizzazione speciale, ad esempio sotto forma di codifica mediante colori.

Qualora si cambi fornitore, bisogna chiedere nuovamente le specifiche. Il servizio garanzia qualità va informato al momento dell'acquisto sui fornitori attuali e sui progetti di cambiamento dei fornitori.

Produzione

Per poter valutare i rischi specifici, le aziende produttrici devono avere una visione d'insieme degli alimenti allergenici impiegati come ingredienti, sostanze ausiliarie per la lavorazione, sostanze di supporto, solventi veicolati, antiossidanti e conservanti autorizzati negli aromi nonché additivi trasferiti. Una matrice allergenica o una banca dati possono contribuire alla creazione di un quadro esauriente degli allergeni presenti in azienda. Alla luce di questa analisi si può definire una sequenza di produzione ottimale che aiuti a evitare le contaminazioni crociate.

Se il tipo di produzione lo consente, tra una sequenza produttiva e l'altra deve essere effettuata una pulizia degli impianti. Questa operazione deve essere convalidata (cleaning validation) in due modi: a) visivamente (ispezione dell'impianto pulito ed eventualmente smontato) e b) analiticamente (analisi dei test di sfregamento e dei primi prodotti fabbricati con l'impianto pulito). Qualora non sia possibile effettuare una pulizia, i prodotti di passaggio da una partita all'altra devono essere ricondotti al processo di fabbricazione (rework). Per quanto riguarda la convalida analitica della procedura di pulizia, sul mercato sono disponibili diversi kit di analisi. Un'accurata procedura di valutazione e un'interpretazione differenziata dei risultati sono comunque elementi indispensabili.

Vanno puliti anche gli strumenti di produzione e di analisi che entrano in contatto con i prodotti contenenti allergeni (recipienti graduati, cucchiai, contenitori, spazzole, ecc.).

Rework

Il rework (utilizzo/rilavorazione di prodotti difettosi) richiede un'attenzione speciale, soprattutto se avviene in modo trasversale, senza separazione per tipo di prodotto. Nel rework la caratterizzazione è importante, come per tutti i materiali in azienda, e il riutilizzo deve seguire procedure documentate.

Caratterizzazione e imballaggio

Mediante processi definiti e chiare responsabilità, l'addetto alla trasformazione deve garantire che la caratterizzazione soddisfi i requisiti legali. L'elenco degli ingredienti e le informazioni sugli allergeni di un prodotto vanno controllati prima che quest'ultimo sia commercializzato.

Particolare attenzione deve essere rivolta al processo di gestione dei cambiamenti nel caso di modifiche della ricetta, così da evitare la presenza di allergeni non dichiarati nel prodotto modificato. La comunicazione proattiva di una nuova dichiarazione degli allergeni in caso di riformulazione del prodotto può essere considerata come «best practice».

Per una caratterizzazione completa degli allergeni sono necessari i seguenti documenti a livello aziendale:

- ricette;
- specifiche degli ingredienti utilizzati (ad es. spezie);
- specifiche degli additivi utilizzati (ad es. miscele di additivi);
- specifiche delle sostanze ausiliarie per la lavorazione.

Sviluppo dei prodotti

La problematica degli allergeni deve essere affrontata già durante il processo di sviluppo dei prodotti e deve essere valutata mediante un'analisi dei rischi. I test sui prodotti appena elaborati, che potrebbero contenere allergeni nuovi per l'azienda, vanno pianificati e documentati con cura.

Formazione dei collaboratori

Solo eseguendo correttamente le procedure si possono ottenere prodotti sicuri per i consumatori affetti da allergie e intolleranze. Bisogna quindi provvedere regolarmente alla sensibilizzazione e alla formazione dei collaboratori, informandoli sulle procedure stabilite e documentate nonché sui comportamenti da tenere in relazione alla problematica degli allergeni (ad es. uso di strumenti come cucchiaini graduati, ecc.). Un'attenzione particolare va rivolta ai collaboratori temporanei, che devono essere istruiti come gli altri riguardo alle procedure per la gestione degli allergeni.

Audit interni e garanzia della qualità (controllo autonomo)

L'efficacia dei diversi elementi della gestione degli allergeni deve essere verificata attraverso audit interni effettuati regolarmente; in caso di necessità bisogna definire, attuare e controllare misure correttive. Per verificare e all'occorrenza adeguare le procedure stabilite nell'ambito della gestione degli allergeni è utile anche un esame periodico dei prodotti finali che permetta di evidenziare eventuali contaminazioni.

Allegato: breve sintesi delle informazioni di base

Requisiti legali

L'elenco completo degli ingredienti è stampato sull'imballaggio.

Gli ingredienti che possono provocare allergie e altre reazioni indesiderate sono indicati nell'elenco degli ingredienti.

Gli ingredienti, noti per non essere sempre chiaramente riconosciuti dal consumatore come fattori di allergie e intolleranze, sono caratterizzati anche con il nome dell'allergene (termine di uso comune nel linguaggio corrente).

Tutti gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) sono elencati in ordine decrescente in base alla quantità. Tutti gli ingredienti che possono provocare reazioni allergiche o altre reazioni indesiderate (derrate alimentari e additivi) sono dichiarati esplicitamente tra gli ingredienti.

Vengono segnalate le miscele casuali o le contaminazioni che superano il limite stabilito dalla legge, ossia (stato: 1° novembre 2010).

Solfiti:	10 mg di SO ₂ per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo;
Glutine:	10 mg di prolamina (gliadina) per 100 g in massa liofilizzata di derrata alimentare;
Olio di arachidi:	10 g di olio di arachidi per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo;

Per tutti gli altri casi: 1 g per kg o l di derrata alimentare pronta al consumo.

Dichiarazione spontanea di informazioni supplementari

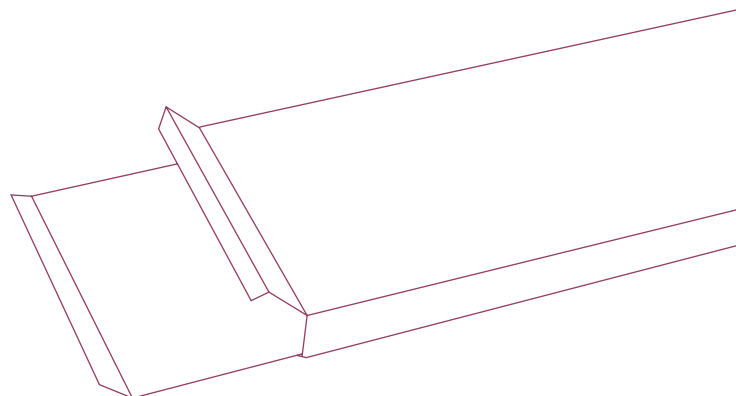
Informazioni unitarie e separate per gli allergici sul prodotto.

Le informazioni per gli allergici sono facilmente individuabili sull'imballaggio, scritte in modo ben leggibile, con caratteri sufficientemente grandi e in un colore che attiri l'attenzione.

Le informazioni per gli allergici sono espresse con termini facilmente comprensibili e di uso comune nel linguaggio corrente.

Le informazioni sugli allergeni sono fornite agli interessati usando anche altri canali di comunicazione (ad es. sito web).

Le miscele casuali non superiori alla quantità minima stabilita dalla legge vengono segnalate.



All'elaborazione di questa guida hanno collaborato:

aha! Centro Allergie Svizzera, Berna

Karin Stalder, Dr. Georg Schäppi

Associazione dei Chimici Cantionali Svizzeri, Lucerna

Dr. Daniel Imhof

Coop Società Cooperativa, Basilea

Doris Flury

Federazione delle cooperative Migros, Zurigo

Christina Daeniker Roth

Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere (FIAL), Berna

Beat Hodler

Laboratorio cantonale, Zurigo

Dr. Alda Breitenmoser

Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP), Unità di direzione protezione dei consumatori, Berna

Urs Stalder

Ospedale universitario Zurigo, clinica dermatologica, reparto di allergologia, Zurigo

Prof. dott.ssa med. Barbara Ballmer-Weber

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil

Evelyn Kirchsteiger-Meier

Sigla editoriale

© Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP)

Redazione: Karin Stalder, aha! Centro Allergie Svizzera
e Urs Stalder, Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP)

Editore: Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP)

Data di pubblicazione: 21 marzo 2011

Impaginazione grafica: Gestalt Kommunikation GmbH, Berna

Fotografie: iStockphoto; Oli Christen, Berna

La presente pubblicazione è edita anche in tedesco e francese.
UFSP, Unità di direzione protezione dei consumatori, 3003 Berna
www.bag.admin.ch/allergeni

