



CH-3003 Berna, UFSP

- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato de Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-16/749480/
Vs. riferimento:
Ns. riferimento: UST / WIS
Berna, 18 aprile 2011

**Lettera informativa n. 161: la caratterizzazione di allergeni in miscele casuali (art. 8 cpv. 3-5 dell'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari, OCDerr)
Situazione: 18.04.2011, sostituito la versione di 17.12.2010**

Gentili Signore e Signori

Contesto

Per le persone che soffrono di allergie alimentari l'unico modo per non incorrere in reazioni allergiche è evitare assolutamente gli alimenti che contengono gli allergeni in questione. Pertanto, la presenza di allergeni non dichiarati o «nascosti» costituisce un importante rischio per la salute.

Nell'industria alimentare avviene sovente che sostanze allergeniche siano mescolate inavvertitamente alle derrate alimentari (è il caso delle cosiddette miscele casuali o contaminazioni incrociate). Di regola tali mescolanze non sono dovute a condizioni produttive non igieniche o obsolete vigenti nell'azienda alimentare ma piuttosto a ritardi nel processo di produzione, all'utilizzo di ingredienti «contaminati», all'impiego di linee di produzione comuni, e così via. Questo problema si manifesta da sempre in numerosi settori della produzione alimentare tradizionale così come in quella moderna e spesso non è evitabile.

Per motivi legati alla responsabilità civile, sull'etichetta della derrata alimentare i produttori informano sovente, a titolo precauzionale, sulla possibilità che il prodotto contenga tracce di una sostanza allergica. Tuttavia, l'utilizzo sempre più diffuso di questa avvertenza limita ulteriormente la scelta alimentare per una persona allergica.

Con l'adeguamento dell'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 25 maggio 2009 sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr; RS 817.022.21) alla direttiva 2007/68/CE, l'elenco degli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate è stato esteso al gruppo dei cereali contenenti glutine e alla frutta con guscio duro. Questa modifica ha indotto l'industria e le autorità d'esecuzione cantonali a sollevare diverse questioni inerenti alle miscele casuali. Per fare chiarezza in materia ed evitare che differenti tipi di avvertenze sugli allergeni creino confusione presso i consumatori, l'UFSP raccomanda di osservare i seguenti principi nell'utilizzo di denominazioni di gruppo.

Disposizioni legali

A. Obbligo di dichiarazione per miscele casuali con un tenore superiore a 1 g per kg di derrata alimentare

Secondo l'articolo 8 capoverso 3 OCDerr, le miscele casuali devono per principio essere dichiarate mediante un'avvertenza del tipo «può contenere tracce di nocciole» dopo l'elenco degli ingredienti se il tenore supera 1 g/kg. Queste indicazioni possono essere impiegate unicamente se l'azienda è in grado di provare che tali contaminazioni sono inevitabili e che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della «Buona prassi di fabbricazione» allo scopo di impedirle (art. 8 cpv. 4 OCDerr).

Nel caso vi sia un'indicazione relativa a una miscela casuale o a una contaminazione secondo l'articolo 8 capoverso 3 OCDerr, devono essere dichiarate singolarmente tutte le sorte di frutta con guscio duro. L'utilizzo di una denominazione di gruppo del tipo «frutta con guscio duro» non è ammesso, poiché non consentirebbe alle persone allergiche a una determinata sorta di sapere se il prodotto alimentare in questione la contiene o no, il che potrebbe avere conseguenze fatali.

B. Dichiarazione a titolo volontario per miscele casuali con un tenore massimo di 1 g per kg di derrata alimentare

Le miscele che sicuramente non superano il limite massimo di 1 g per kg di derrata alimentare possono essere indicate a titolo volontario (art. 8 cpv. 5 OCDerr); sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 8 capoverso 3 lett. a e b.

Nel caso di una caratterizzazione volontaria ai sensi dell'articolo 8 capoverso 5 OCDerr è pure ammessa l'indicazione «... può contenere frutta con guscio duro». In sostituzione del termine «frutta con guscio duro» può essere usato anche il termine «frutta con guscio». Attenzione: le arachidi si differenziano nettamente dal resto della frutta con guscio sia dal punto di vista botanico sia da quello allergico e devono pertanto essere dichiarate separatamente.

Indicazioni per allergici del tipo «può contenere cereali glutinati»

Il denominatore comune dei prodotti indicati con la denominazione di gruppo «cereali contenenti glutine» è il glutine, una frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o dei loro incroci e derivati. Il glutine non è tollerato dalle persone affette da celiachia (intolleranza al glutine), che devono dunque evitarlo. Dato che il glutine è la caratteristica essenziale dei prodotti compresi da questa denominazione di gruppo, quest'ultima può sostituire la dichiarazione differenziata nell'avvertenza destinata agli allergici, per esempio con un tenore del tipo «può contenere cereali glutinati» o «può contenere glutine», indipendentemente dal fatto che si tratti di un'indicazione ai sensi del capoverso 3 oppure del capoverso 5 dell'articolo 8 OCDerr.

Dichiarazione di miscele casuali con parti di latte

In virtù dell'articolo 8 capoverso 3 lettera c OCDerr, le miscele casuali di derrate alimentari con latte o prodotti a base di latte (incluso il lattosio) devono essere dichiarate se il loro tenore riferito al prodotto finale supera 1 grammo per chilogrammo o litro. Di conseguenza, per l'applicazione del capoverso 3 il tenore del lattosio e quello della proteina del latte devono essere calcolati in base alla quantità di latte e devono essere dichiarati se la quantità di latte calcolata supera il limite di 1 g per kg di derrata alimentare.

Dichiarazione di diossido di zolfo e di solfiti

Secondo l'articolo 8 capoversi 1 e 3a OCDerr, il diossido di zolfo e i sali dell'acido solforoso (solfiti) devono essere sempre indicati nella caratterizzazione se il loro tenore supera i 10 mg/kg o i 10 mg/l. Se non sono menzionati con la denominazione singola, il numero E deve essere completato con l'indicazione della componente allergenica (p. es. «contenente solfiti»). L'uso della denominazione chimica «SO₂» in qualità di indicazione non è ammesso, come previsto pure dalla prassi in uso nell'UE (GUIDELINES RELATING TO Article 6 paragraph 10 of Directive 2000/13/EC as amended by Directive 2003/89/EC).

Ringraziandovi per l'attenzione, porgiamo distinti saluti

Divisione sicurezza delle derrate alimentari
Il responsabile

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'p. o. V. Judler.', written in a cursive style.

Dr. Michael Beer