

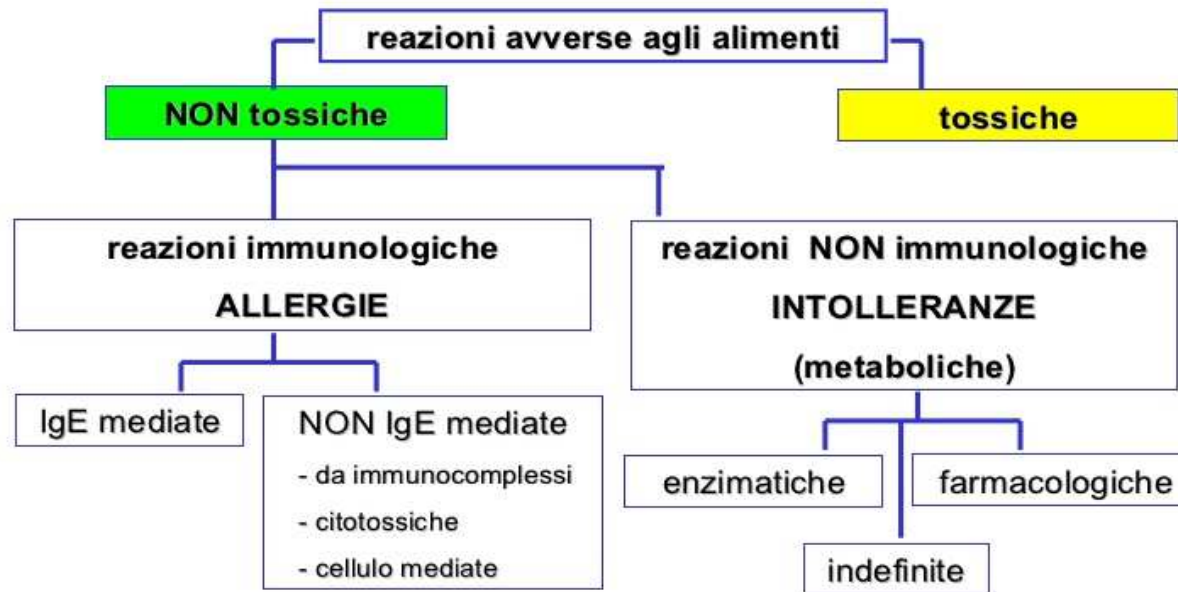
ALLERGENI: NORMATIVA E TECNICHE ANALITICHE



Olga Lai e Antonella Nardoni
Roma, 9 novembre 2017



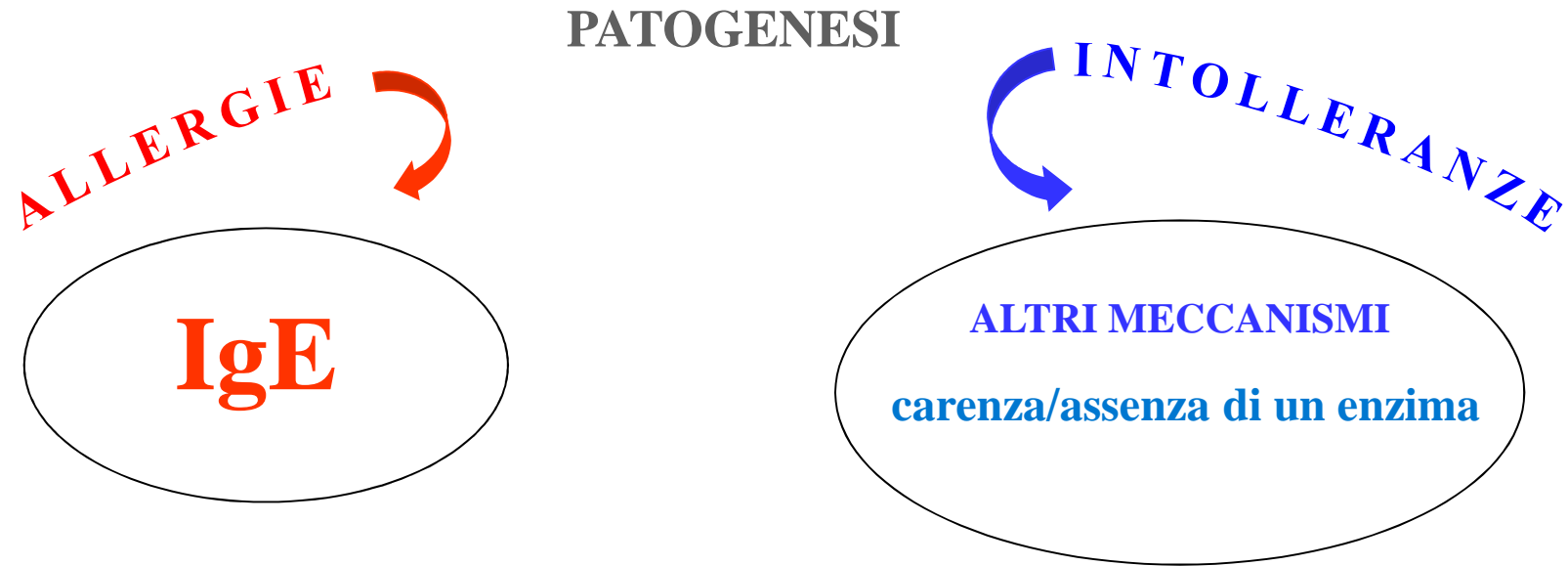
**CLASSIFICAZIONE DELL' ACCADEMIA EUROPEA DI
ALLERGOLOGIA ED IMMUNOLOGIA CLINICA
(EAACI 1995)**



Allergia : *allos* = diverso + *ergon* = effetto



ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI



Allergia alimentare : anormale risposta immunologica agli alimenti o a componenti degli alimenti stessi in cui l'allergene è, nella quasi totalità dei casi, rappresentato da una proteina.

Intolleranze alimentari: mediate da altri meccanismi patogenetici (lattosio)



Allergie alimentari

Patogenesi scatenanti una reazione immunologica (ACUTA)

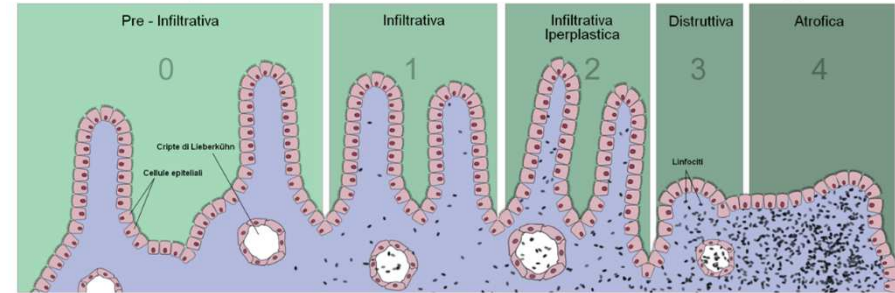
Intolleranze alimentari

Reazione di ipersensibilità di natura non allergica (CRONICA)



Malattia celiaca

Immunopatologia della Mucosa del Digiuno



Malattia immunomediata (intestino tenue). Forma particolare di intolleranza su base genetica in cui è coinvolto il sistema immunitario ma con processi patogenetici completamente diversi dalle allergie alimentari classiche.

Reazione alla **gliadina**, una proteina del glutine presente nel grano e da proteine simili che si trovano nel gruppo delle Triticeae, che comprendono altri cereali comuni, come orzo e segale.

➔ Reazione infiammatoria.

Progressiva riduzione dei villi che rivestono l'intestino tenue (**atrofia dei villi**)

➔ Mancato assorbimento delle sostanze nutritive



Allergia alimentare: prevalenza

3% popolazione generale in Italia



6-8% (primi due anni di vita) : latte vaccino, uova, arachidi, frutta a guscio

2%(adulti) : frutta, vegetali e frutta a guscio



DIAGNOSI DI ALLERGIA ALIMENTARE

- **Particolarmente complessa.**
- Anamnesi familiare che personale risulta fondamentale per valutare in modo corretto i risultati delle successive prove.
- La storia dell'individuo, l'età del paziente, eventuali cibi sospetti, gli ingredienti contenuti nei prodotti fabbricati consumati, la via di esposizione e l'intervallo tra l'esposizione e l'insorgenza dei sintomi rappresentano una fonte di informazioni importanti per una corretta interpretazione clinica.



DBPCFC



il gold standard per la diagnosi di
allergie alimentari

*Double-blind, placebo
controlled food challenge*

Test di Provocazione Orale: somministrazione **per os**, di norma in giorni diversi, di quantità crescenti di placebo e dell'alimento in questione.

DBPCFC non è specifico per l'allergia alimentare, ma riesce senza dubbio a stabilire la relazione tra sintomatologia e alimento ingerito.



I criteri per identificare gli alimenti allergenici sono essenzialmente due :

Verifica della loro allergenicità

Severità delle reazioni

Entrambi i parametri possono essere valutati mediante il DBPCFC, eseguito preferibilmente secondo un protocollo standardizzato suggerito dall'EAACI.

Le caratteristiche molecolari di tali proteine sono oggi ben conosciute e sono rese disponibili da numerosi enti internazionali, associazioni e società scientifiche attraverso banche dati presenti sul web, che raccolgono e forniscono informazioni generali di vario tipo e indicazioni sulle sequenze primarie ottenute mediante studi di proteomica e genomica.



La nomenclatura degli allergeni

La prima nomenclatura ufficiale degli allergeni è stata pubblicata dal WHO/IUIS nel 1986 (Marsch et al. 1986), mentre la nomenclatura attualmente utilizzata è stata formalizzata nel 1994 (King et al. 1994) e poi continuamente aggiornata.

Gli allergeni sono denominati secondo il nome tassonomico dell'organismo da cui derivano e riportano in sequenza:

- tre lettere di cui la prima maiuscola indicanti il *genere*;
- una lettera minuscola che definisce la *specie*;
- un **numero** che definisce l'ordine successivo di identificazione dell'allergene.



L'ordine numerico degli allergeni non ha alcuna relazione con la loro importanza dal punto di vista clinico; è semplicemente un ordine progressivo definito dalla precoce o ritardata identificazione di una specifica proteina, quale allergene.

Ad esempio **le caseine**, che sono tra i principali allergeni (se non i più importanti) del latte, sono contrassegnati dal numero 8.

Alimento	Allergene	Genere	Specie	Numero
Arachide	Vicilina: Ara h 1	Arachis	hypogaea	1
Soia	Profilina: Gly m 3	Glycine	max	3
Latte	Caseine: Bos d 8	Bos	domesticus	8
Merluzzo	Antigene M: Gad c 1	Gadus	callarias	1



EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA

Con la **Direttiva 2003/89/CE**, definita anche “**Direttiva allergeni**” e recepita con il **D.L.vo 8 febbraio 2006 n. 114** si modifica la precedente normativa di riferimento (Dir. 2000/13/CE) sull’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.



Elenco di ingredienti dichiarati allergeni alimentari (sezione III dell’Allegato 1) per i quali si stabilisce l’obbligo di dichiarazione in etichetta.

Il **DL.vo 27 settembre 2007 n. 178**, ad integrazione del DL.vo 114/2006, inserisce poi altri due prodotti alimentari allergenici:

- **lupini e prodotti derivati**,
- **molluschi** (gasteropodi, bivalvi o cefalopodi) e prodotti derivati.



Però.....

La Direttiva Allergeni non disciplina le ipotesi di contaminazione accidentale, con sostanze allergeniche, di un alimento nella cui produzione non siano stati utilizzati ingredienti né sostanze allergeniche o loro derivati (c.d. cross contamination).

In effetti, tale rischio dovrebbe venire considerato nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale, secondo il metodo HACCP.

Rimane pertanto affidata alla libera e responsabile scelta delle aziende la decisione di adottare apposite diciture (es. “può contenere/tracce di ...”), che valgano a informare le categorie vulnerabili di consumatori.



Il Regolamento (UE) 1169/2011

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Armonizza tutte le norme nazionali in materia di etichettatura degli alimenti e che impone **l'obbligo di indicare in etichetta, in maniera chiara, usando accorgimenti grafici (grassetto, colore o sottolineatura), gli ingredienti** che potrebbero comportare un **rischio allergenico**.



Obiettivo: ottenere un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo loro le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, ambientali, sociali ed etiche.

Il mantenimento dell'obiettivo di tutela della salute e della sicurezza del consumatore è affermato con **l'obbligo di indicare** “qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II, o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che **provochi allergie o intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata”.



Oltre 120 alimenti sono stati descritti come responsabili di allergie alimentari, ma è solo un numero ristretto di alimenti a causare la maggior parte delle reazioni allergiche.

La nuova normativa comunitaria (**Reg. 1169/2011**) riconosce ufficialmente soltanto **14 sostanze** che necessitano dell'**etichettatura obbligatoria** degli allergeni.

N.B.: Due di questi ingredienti (**i cereali contenenti glutine** e il **diossido di zolfo/i solfiti**) non determinano reazioni immuni mediate dal sistema immunitario attraverso gli anticorpi della classe IgE, ma sono definiti allergeni per semplificare la normativa.

Tranne il caso del glutine, non esistono concentrazioni minime sotto le quali un allergene è considerato assente



CAPO VI

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

SEZIONE 1

Contenuto e presentazione

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono **obbligatorie le seguenti indicazioni**:

.....c) **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico** elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi **allergie o intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata.....



Lista degli Allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)

1

CEREALI contenenti GLUTINE

cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾
- b) maltodestrine a base di grano⁽¹⁾
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



PESCE e prodotti a base di pesce, tranne:



- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come nella birra e nel vino

4

5



Arachidi e prodotti a base di arachidi

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



2

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



6

3



UOVA e prodotti a base di uova

7



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattulo.



Lista degli Allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)

Frutta a guscio

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



8

9



Sedano e prodotti a base di sedano

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



12

Senape e prodotti a base di senape



10

13



Lupini e prodotti a base di lupini

11



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Molluschi e prodotti a base di molluschi



14



Oggetto e ambito di applicazione (Art. 1)

3. ... si applica agli **operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare** quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

4. ...si applica **a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale**, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle **collettività** (primo elemento di novità)

5. ...si applica **ai servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto** quando il luogo di partenza si trovi nel territorio dell'UE



Reg 1169/2011

Per collettività si intende “**qualunque struttura** (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come **ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione** in cui, nel quadro di un’attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale”.



Il Regolamento 1169/2011 interessa anche i servizi di ristorazione forniti da imprese di trasporto (**navi, aerei, treni**) quando il luogo di partenza si trovi nel territorio degli stati UE.



I titolari di esercizi di vendita e somministrazione hanno **l'obbligo di fornire informazioni** circa gli ingredienti allergenici usati in ogni cibo che vendono o forniscono.

★ **Suddetto obbligo si applica non solo agli alimenti preimballati, ma anche a quelli offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.**



comunicazione tempestiva della presenza di allergeni,
tramite adeguati supporti



Come fornire informazioni

(Nota Ministero della Salute del 6 febbraio 2015)

Le informazioni sulla presenza di allergeni nei cibi preparati può essere fornita ai consumatori attraverso:

- **La Via orale**
- **Le Lavagne**
- **I Menu**
- **I Kit informativi (Book Allergeni)**
- **Sistemi tecnologici**
(“applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc.)



La possibilità di ricevere informazioni orali sugli allergeni “su richiesta” dei consumatori verrà segnalata, assolvendo **all’obbligo** di cui all’art. 44, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, “**indicando per iscritto, in maniera chiara e in luogo visibile**” una dicitura come quella riportata nella proposta di tabella in figura, che, in considerazione della vocazione turistica di molti esercizi di ristorazione, potrà anche essere opportunamente tradotta in varie lingue.

Allergeni – Allergen – Allergène

ai sensi dell’art. 44, par. 2, Reg. (UE) n. 1169/2011



“Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”.



“Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty”.



“Les renseignements sur la presence de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolerances sont disponibles en demandant au personnel en service”.



“Für Informationen über Zutaten oder Inhaltstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, wenden Sie sich bitte an das Personal”.

 **ASINapoli2nord**
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione



**Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie
o intolleranze**

Figurano nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto

• **E' evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati**, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

• **In mancanza di un elenco degli ingredienti**, le indicazioni includono il termine "**contiene**" seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'Allegato II.

• Quando la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, **le indicazioni non sono richieste.**

BISCOTTI AL BURRO
INGREDIENTI: farina di grano tenero , uova,
burro min. 12%, agenti lievitanti: E450i-E500i,
aromi
*Prodotti nel nostro laboratorio in cui si lavorano anche
frutta a guscio e semi di sesamo.*

BISCOTTI AL BURRO
INGREDIENTI: farina di **grano** tenero , **uova**,
burro min. 12%, agenti lievitanti: E450i-E500i,
aromi



ALLERGENI IN EVIDENZA

PRIMA

- L'obbligo di inserire nella lista ingredienti sostanze che possono provocare allergie è previsto solo per i prodotti preimballati
- Non è obbligatorio mettere in evidenza e distinguere dal resto degli ingredienti l'allergene
- Non è previsto per la ristorazione

Reg. 1169/2011

- L'obbligo si estende anche ai prodotti non preimballati
- Le sostanze devono essere evidenziate distinguendo il possibile allergene mediante diverso carattere, sfondo o stile differente
- L'obbligo si estende anche ai prodotti alimentari venduti nel circuito della ristorazione



LACUNA...Regolamento(EU) 1169/2011

Il Reg.1169/2011 non include nell'obbligo di dichiarazione gli allergeni potenzialmente presenti come risultato di una **contaminazione accidentale** durante il processo produttivo (**UAP** *unintended Allergen presence*)

L'indicazione **circa la presenza potenziale di glutine a causa di contaminazione NON è obbligatoria**, né per i prodotti confezionati, né nella ristorazione.

Il Reg.1169/2011 impone l'obbligo di dichiarare la presenza di glutine solo se è stato aggiunto volontariamente al prodotto (ingrediente o coadiuvante).



Reg 1169/2011

Responsabilità (Articolo 8)

L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni
sugli alimenti

**è l'operatore (nome o ragione sociale) con cui è commercializzato
il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione,
l'importatore nel mercato dell'UE**

Di cosa è responsabile



assicura la **presenza** e l'**esattezza** delle **informazioni sugli
alimenti**



Reg. CE 1169/2011

Con l'obiettivo di realizzare una etichettatura semplice e uguale per tutti i consumatori



Il glutine, sostanza chiave per soggetti con celiachia o intolleranza a cereali e derivati, è anch'esso definitivamente considerato **nel Reg. (CE) 1169/2011**: la sua *assenza o presenza ridotta* può essere a tutti gli effetti interpretata come utile per fasce sempre più ampie dei consumatori.



Con il **regolamento (CE) n.41/2009** la Commissione aveva già stabilito norme armonizzate in tema di informazioni da fornire ai consumatori sull'assenza di glutine («**senza glutine**») o sulla sua presenza in misura ridotta («**con contenuto di glutine molto basso**») negli alimenti.

Settore alimenti ADAP: la menzione "senza glutine» poteva essere usata, ma solo dietro registrazione apposita come «alimenti dietetici».



Composizione ed etichettatura dei prodotti destinati alle persone intolleranti al glutine

- Il contenuto di glutine dei prodotti alimentari destinati alle persone **intolleranti al glutine**, consistenti di ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenenti uno o più di tali ingredienti, **non deve superare 100 mg/kg** nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale
➡ **«con contenuto di glutine molto basso».**
- **Se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg,** ➡ **«senza glutine»** nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale.
- I prodotti alimentari destinati alle persone **intolleranti al glutine**, consistenti di ingredienti che sostituiscono il frumento, la segale, l'orzo, l'avena o le loro varietà crociate, o contenenti uno o più di tali ingredienti, **non devono avere un contenuto di glutine superiore a 20 mg/kg** nei prodotti alimentari come venduti al consumatore finale. ➡ **«senza glutine»**



Reg. (CE) n.609/2013

Nel quadro della revisione della normativa sui prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare è **stato poi approvato il Regolamento Ue 609/2013** (che definisce le prescrizioni in materia di composizione e di informazione per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso).



- Abroga il Reg. 41/2009
- Abroga il concetto di dietetico per i **prodotti senza glutine**
- Trasferisce «**senza glutine**» e «**con contenuto di glutine molto basso**» nel Reg. 1169/2011 a partire dal luglio 2016



Reg. UE 1155/2013



**Modifica il regolamento (UE)
n. 1169/2011**

Regolamento delegato (Ue) n.1155/2013 ha modificato le modalità di indicazione del glutine, aggiungendo la lettera d) all'articolo 36, paragrafo 3, primo comma del Reg. UE 1169/2011:

d) «informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti»

La modifica dovrebbe consentire alla Commissione di stabilire condizioni uniformi in merito all'assenza di glutine o alla sua presenza in misura ridotta negli alimenti che possono essere fornite dagli operatori del settore alimentare.



Reg. di esecuzione UE 828/2014

Infine, il 30 luglio 2014 è stato pubblicato il **Regolamento 828/2014**



- Dà pieno compimento ai passaggi normativi previsti (“relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti”).

- Riprende le disposizioni del Reg. 41/2009 che definiscono le condizioni per l'uso in etichetta di «senza glutine» e «con contenuto di glutine molto basso»



Campo di applicazione del Reg. 1169/2011 come informazione volontaria art. 36, integrato da lettera d: **«informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti»**

- Conferma i valori soglia per definire **un prodotto «senza glutine» oppure «con contenuto di glutine molto basso»**



ALLEGATO Reg. 828/2014

Diciture consentite sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti e relative condizioni

A. Prescrizioni di carattere generale

SENZA GLUTINE: è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale **non sia superiore a 20 mg/kg (20ppm)**.

CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO : è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale, consistente di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti, **non sia superiore a 100 mg/kg (100 ppm)**

B. Prescrizioni aggiuntive per gli alimenti contenenti avena

L'avena contenuta in un alimento presentato come “senza glutine” o “con contenuto di glutine molto basso” deve essere stata specialmente prodotta, preparata e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, delle segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e **il suo contenuto di glutine non deve inoltre superare 20 mg/kg.**



La dicitura «senza glutine» è di natura volontaria.

Qualsiasi alimento del libero commercio (gelati, salumi, caramelle, salse ecc.) **e della ristorazione**, per cui le aziende / ristoratori possano **garantire l'assenza di glutine** (glutine < 20 ppm), può riportare la dicitura «senza glutine».

Ciò significa garantire non solo l'assenza di glutine o cereali contenenti glutine tra gli ingredienti, ma anche l'assenza di potenziali fonti di contaminazione durante tutto il **processo produttivo** attraverso l'adeguamento del proprio *piano di autocontrollo* (HACCP).

Limiti / Definizioni	glutine < 20 mg/kg (ppm)	20 < glutine < 100 mg/kg (ppm)	glutine > 100 mg/kg (ppm)
Alimenti che sostituiscono o riducono il contenuto di glutine (specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine)	"senza glutine", facoltativamente accompagnato dal termine "specificamente formulato per celiaci/persone intolleranti al glutine" ¹	"con contenuto di glutine molto basso" (NON erogati dal SSN)	Non ammessi alimenti specificamente formulati per celiaci
Alimenti che tradizionalmente non contengono il glutine tra gli ingredienti (alimenti di uso corrente)	"senza glutine" ² , facoltativamente accompagnato dal termine "adatto ai celiaci/alle persone intolleranti al glutine"	"glutine" tra gli ingredienti oppure "può contenere tracce di glutine" ³	



Alimenti sostitutivi (ex “dietetici”)

NOVITA'

Il termine “dietetico” è sostituito dal termine "specificamente formulato per celiaci" (oppure “specificamente formulato per persone intolleranti al glutine”), sempre solo come diciture accessorie (e volontarie) rispetto al termine “senza glutine” o al termine “con contenuto di glutine molto basso”.

Possono essere definiti «**senza glutine**» anche i prodotti sostitutivi ottenuti con l'impiego di materie prime derivanti da cereali vietati, come l'amido di frumento deglutinato, purché garantiscano un contenuto in glutine < 20 ppm nel prodotto finito.

Il limite di glutine di 100 ppm è ammesso per i soli prodotti sostitutivi a base di ingredienti **depurati di glutine/deglutinati**, cioè materie prime derivanti da cereali contenenti glutine appositamente trattati. Questi prodotti possono riportare la dicitura «**con contenuto di glutine molto basso**».

Il D.M.S. (17 maggio 2016) ha sancito che è necessario utilizzare, per l'inserimento nel **Registro degli alimenti senza glutine**, erogabili ai celiaci, le nuove diciture “accessorie”: “specificamente formulato per celiaci” o “specificamente formulato per persone intolleranti al glutine” accanto all'indicazione «**senza glutine**».



CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI ALLERGENI

Al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni sulle sostanze allergeniche previste dal Regolamento, viene quindi predisposto **in ambito regionale**, un piano di campionamento ufficiale che prevede la ricerca di:

- **proteine del latte (caseina e β -lattoglobuline) e lattosio**
- **proteine delle uova**
- **glutine**

in **A)** prodotti a base di carne

in **B)** preparazioni a base di carne (rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce).

Sono esclusi dal presente piano di campionamento gli alimenti per i quali è dichiarata la presenza dell'allergene mentre sono da prediligere quelli per i quali le caratteristiche di produzione (natura dell'impianto, tecnologia di processo ecc.) indichino un rischio maggiore.

Poiché il campionamento è di tipo ufficiale per tutti e tre gli allergeni, dovrà essere eseguito secondo le modalità previste dal D.P.R 327/80, utilizzando il verbale attualmente in uso nella regione Lazio.

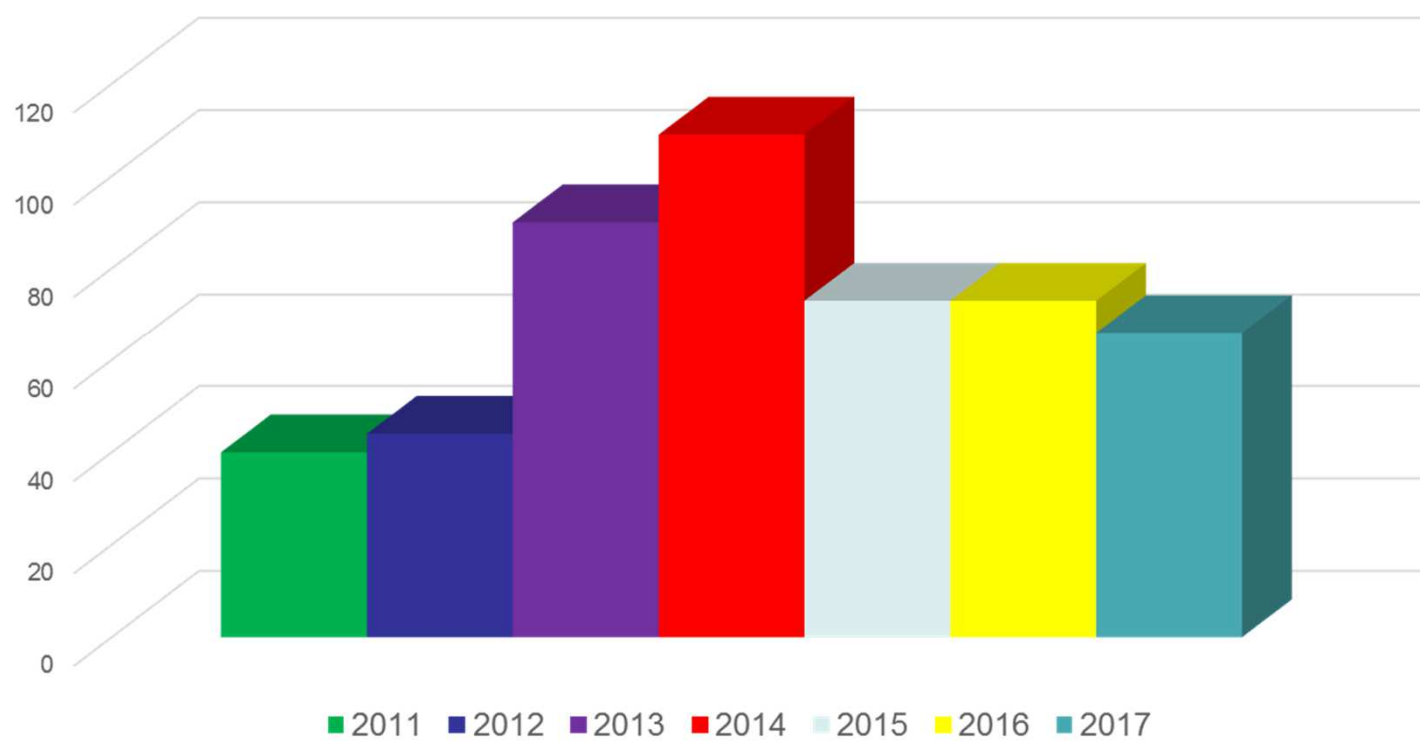


Presso la DO Produzioni Zootecniche IZSLT, il laboratorio di miglioramento delle produzioni animali, nell'ambito della sicurezza alimentare, svolge analisi in ottemperanza al **PRIC della Regione Lazio** (Piano Regionale Integrato dei Controlli) utilizzando metodi accreditati interni e normati **per la ricerca delle proteine del latte, lattosio, proteine delle uova e glutine**, anche in regime di autocontrollo. In questo ambito, sono effettuate anche analisi per altri Istituti Zooprofilattici e Asl del territorio nazionale.



N. CAMPIONI PERIODO 2011-2017

GLUTINE



«QUOD ALI CIBUS EST, ALIIS FUAT ACRE VENENUM»

(Ciò che per qualcuno è nutrimento, per altri può essere veleno)

Tito Lucrezio Caro
De rerum natura

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

