

Efsa, non vanno esentati allergeni in etichetta

Il programma era ambizioso: esentare dall'indicazione in etichetta alcune possibili sostanze allergizzanti, se presenti in concentrazioni molto basse. Ma al momento, e dopo attenta analisi dell'Autorità Europea, sembra che tale possibilità non sia ancora attuabile. Questo è infatti uno dei principali risultati dell'opinione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che fino all'8 agosto venturo ha indetto una Consultazione Pubblica per ricevere commenti da soggetti terzi.

Nell'opinione sono stati considerati quegli alimenti che generano una risposta immunitaria su base anticorpale: di particolare interesse anche per le produzioni agroalimentari nazionali, i solfiti (usati per il vino) e la malattia celiaca (glutine nei cereali).

Nell'opinione appena pubblicata, Efsa chiarisce che non è ancora possibile individuare con certezza soglie minime di allergeni che evitino di causare reazioni avverse. "I dati presenti, di tipo clinico, epidemiologico e sperimentale non permettono di determinare soglie sicure in grado di evitare reazioni avverse in consumatori sensibili", questo il commento circa gli allergeni. E ancora "considerando che dagli studi sono stati esclusi i pazienti che presentavano le reazioni più severe, e che le soglie testate non sono state valutate nella vita reale, il Panel (di Efsa) considera che le soglie da usarsi per la gestione del rischio a livello di popolazione non possano essere usate dagli individui per gestire la propria allergia a meno che non siano consapevoli del proprio livello di attivazione allergica rispetto alle dosi e a più puntuali condizioni d'uso".

Sicuramente non c'è quindi da attendersi a breve una revisione della normativa sull'etichettatura, e gli allergeni vanno sempre e comunque dichiarati. Si stima che il 3-4% della popolazione europea sia allergico, ma non vi sono chiari trend temporali. Un 75% dei bambini allergici lo è rispetto a uova, noci, latte di mucca, pesce e frutta secca.

Efsa sottolinea poi come per effettuare test sulle allergie le varie marche presenti sul mercato differiscano tra loro presentando diversi livelli di affidabilità; il che porta a un pregiudizio nella certezza delle analisi.

Efsa stima inoltre la celiachia colpire uno 0,5%-1% della popolazione. La celiachia è una malattia auto-immune scatenata dal glutine e proteine simili dei cereali. La dieta senza glutine è confermata come la soluzione più idonea, evitando quindi la frazione proteica di grano, avena, orzo. I valori limite di 20 mg per kg per prodotti "senza glutine" e di 100 mg per kg per quelli "a basso contenuto di glutine" aiutano a gestire quotidianamente la celiachia.

L'etichettatura dei solfiti, in concentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/L è requisito obbligatorio in base alla normativa europea in vigore. È stata fissata tale dose in base ai limiti tecnici di rilevamento possibili per l'epoca. Oggi sono disponibili sistemi più evoluti e precisi, in grado di abbassare tale limite al di sotto dei 10 mg. Non si sa ancora tuttavia quale è la dose minima in grado di attivare una reazione allergica. Non ci si attende a breve una revisione di tali limiti da un punto di vista del gestore del rischio.