

## Impatto della normativa sugli allergeni in Europa: ritiri dal commercio in aumento?

Luca Bucchini e Lucilla Caricchio

Hylobates Consulting srl – via Gaggiano 42 – 00135 Roma – [lucabucchini@hylobates.it](mailto:lucabucchini@hylobates.it)

### Introduzione

In Europa, negli Stati Uniti e negli altri paesi occidentali il ritiro dal commercio di prodotti alimentari adulterati o comunque non conformi alla normativa è uno strumento abituale per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti. In Italia, il **ritiro dal commercio** è espressamente previsto dal D.Lgs. 155/97.

A livello europeo, le informazioni relative ai ritiri dal commercio vengono notificate a tutti gli stati membri e ai consumatori attraverso il sistema Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)<sup>1</sup>. Negli USA, sono la FDA e il FSIS della USDA a richiedere, suggerire od ordinare i ritiri dal commercio<sup>2</sup>.

Gli USA e altri paesi occidentali da molto tempo pongono i **pericoli allergici** come priorità di sicurezza alimentare<sup>3</sup>. In Europa, la situazione, dal punto di vista normativo, dovrebbe cambiare con l'entrata in vigore della Direttiva 2003/89/CE.

Scopo di questo studio è stato valutare quale sia l'impatto dei pericoli allergici sui ritiri dal commercio in USA, Australia e Nuova Zelanda ed Unione Europea; su questa base si è stimata la probabile evoluzione dei ritiri dal commercio nell'Unione Europea.

### Materiali e metodi

Per quanto riguarda gli USA, sono state classificate e inserite in un foglio di lavoro MS Excel i dati relativi a ritiri dal commercio presi dagli Enforcement Report della FDA del periodo 1/1/2003 al 26/11/03 (non sono stati utilizzati i dati USDA), indipendentemente dalla data effettiva del loro svolgimento.

Per l'Australia sono stati utilizzati i dati pubblicati relativamente al 2002<sup>4</sup>.

Per l'Unione Europea, sono stati presi in considerazione gli aggiornamenti settimanali di RASFF dal 12/5/03 al 31/12/03. Le allerta sono state classificate e inserite in un foglio di lavoro MS Excel.

Le stime sono state condotte assumendo che il numero totale di ritiri dal commercio per altre cause in Europa non cambi e che la ripartizione nazionale resti invariata.

### Risultati

Nel periodo preso in esame, sono state identificati 454 ritiri dal commercio negli **USA** operati dalla FDA, in un periodo di 298 giorni (1,5 ritiri/giorno); in media, su base annua, questo si traduce in un ritiro dal commercio ogni 1,92 milioni di abitanti. Di questi, 180 riguardavano pericoli allergici (39,6%, vedi tabella 1).

**Tabella 1** Numero di ritiri dal commercio e percentuale di ritiri dal commercio dovuto a pericoli allergici.

Gruppo	Ritiri (giorni)	Pericolo allergico
USA (FDA)	454 (298)	39,6%
UE	354 (233)	2,3%
Australia e Nuova Zelanda	75 (365)	41,3%

Di questi 180, a livello di categorie alimentari, 49 riguardavano "preparazioni a base di cereali, di farine, di amidi, di fecole o di latte; prodotti della pasticceria" (27%), 43 "preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta o di altre parti di piante" (24%), 35 "preparazioni alimentari non meglio definite" (19%), 26 "preparazioni di carni, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici" (14%), 10 "zuccheri e prodotti a base di zuccheri" (6%). Ulteriori dettagli sugli alimenti sono riportati in tabella 2. La maggior parte dei prodotti coinvolti era di origine interna. Tra i prodotti

importati, l'origine più frequente era la Cina (14 su 180).

**Tabella 2** Alimenti specifici oggetti di più frequenti ritiri relativi ad allergie negli USA.

Alimenti	Numero
Biscotti	21
Prodotti da forno con frutta	7
Caramelle	5
Salse	5
Gelati	5

Quando specificato, il pericolo allergico specifico più frequente era la presenza non dichiarata in etichetta di solfiti, che hanno causato il 27% dei ritiri in questo campione (soprattutto frutta secca o preparati di frutta), seguiti da residui proteici non dichiarati di uova che rappresentavano il 18% dei casi (torte alla frutta, salse, prodotti impanati), di latte l'11% (alimenti pronti al consumo), di arachidi il 6% (soprattutto gelato e caramelle), di siero (ravioli) e di noci (prodotti da forno) il 3%; negli altri casi la causa non era specificata.

In **Australia e Nuova Zelanda**, sono state effettuate 75 ritiri dal commercio nel 2002, ovvero 0,2 ritiri al giorno. Di questi, 31 erano dovuti a pericoli allergici (41,3%).

Sono state identificate 354 allerta dell'**Unione Europea**, in 233 giorni, 1,5 allerta/giorno (in termini di abitanti, 1,46 ritiri ogni milione di abitanti). Tra le 354 allerta, il 18% riguardava prodotti di origine italiana; 11% se si escludono i casi dovuti al colorante Sudan I.

Delle 354 allerta identificate, 8 riguardavano pericoli allergici (2,3%) e, in particolare, la presenza di solfiti in vino rosso (2 volte), scampi (2 volte), e albicocche secche (4 volte). I paesi d'origine dei prodotti erano Turchia e Olanda (1e albicocche), la Danimarca (gli scampi) e vino imbottigliato in Germania. Tra i paesi che hanno identificato il problema

spicca la Germania (4 segnalazioni), mentre ad una segnalazione stanno Olanda, Danimarca, Italia e Belgio.

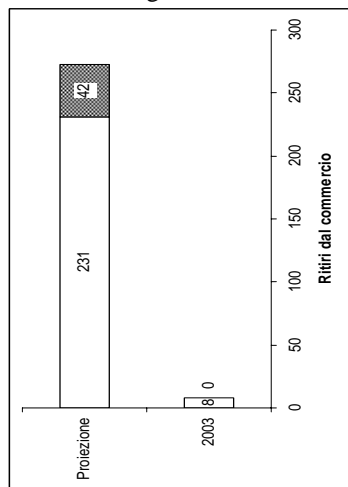
Con una stessa politica di attenzione rispetto agli allergeni, in Europa (media USA e Australia, circa 40% dei casi dovuti a pericolo allergico), la nostra stima è di 231 allerta in più, nei circa 8 mesi presi in considerazione, per un totale di 577 allerta (contro le 354 effettivamente registrate). Di queste allerta legate alle allergie, 25 ritiri dal commercio riguarderebbero l'Italia (se si presentasse relativamente agli allergeni un caso simile al colorante Sudan I, 42 ritiri, vedi Figura 1).

## Discussione

L'Unione Europea e gli USA hanno un numero non dissimile di ritiri dal commercio al giorno (1,5 in entrambi i casi). Tuttavia, la stima relativa agli USA non tiene conto dei ritiri ordinati dalla USDA e a livello statale. Inoltre, quando si consideri il numero di abitanti, i ritiri dal commercio risultano più frequenti negli USA (1,92 contro 1,46 in Europa). Ci si può quindi attendere un aumento dei ritiri dal commercio in Europa. Inoltre, negli USA, come già in Inghilterra, le autorità rendono pubblici i dati relativi ai ritiri dal commercio, spesso con comunicati stampa. E'probabile che in futuro anche la pubblicità delle imprese coinvolte sia maggiore in tutta Europa.

Rispetto ai **pericoli allergici**, l'Unione Europea vi ha prestato meno attenzione di altri paesi occidentali; questa politica è rispecchiata nella diversa percentuale, relativa a pericoli allergici, di ritiri dal commercio osservati in USA e Australia/Nuova Zelanda (40% circa) e nell'Unione (2%). Inoltre, l'unico pericolo cui gli stati

membri dell'Unione Europea hanno prestato attenzione è la presenza di **solfiti** che rappresenta solo un quarto circa dei ritiri dal commercio operati dalla FDA negli USA.



**Figura 1** Dati effettivi e proiezioni 2003 per i ritiri dovuti a pericoli allergici nell'UE (numero in alto ed area evidenziata, frazione dei ritiri provenienti dall'Italia).

L'**Italia** è un esportatore netto di prodotti a base di cereali, prodotti di pasticceria, soprattutto verso i paesi dell'Unione Europea (il 65% delle esportazioni per questa classe, dati ISTAT 2002); l'esperienza americana dimostra che questi prodotti possono essere a rischio ritiro dal commercio per la presenza di allergeni delle uova non dichiarati in etichetta. Anche nella preparazione di frutta, oltre che nel settore vinicolo, l'Italia è un paese esportatore e quindi a rischio di ritiri per presenza di solfiti o altri additivi simili (da E220 a E228); inoltre, i valori consentiti dalla normativa europea sono tali che, a fronte di livelli legalmente accettabili di questi additivi, si configura l'obbligo di etichettare (solfiti superiori a 10 mg/kg). Questa situazione può creare problemi sia per prodotti importati (es., dalla Turchia), sia per prodotti trasformati. Altro problema è la **contaminazione crociata** durante la lavorazione, che è stata ampiamente discussa negli Stati Uniti<sup>5</sup> e merita un dibattito anche in Italia, perché porta

spesso ad una presenza non intenzionale dell'allergene, soprattutto se le linee di lavorazione sono condivise da più prodotti. In risposta a questi problemi, un altro paese europeo ha avviato un dibattito sull'uso della frase "**può contenere**" e la sua accettabilità<sup>6</sup>. In generale, questa frase è poco gradita ai soggetti allergici perché restringe le loro scelte di consumo, spesso senza motivo.

## Conclusioni

Gli Stati Membri dell'Unione Europea aumenteranno probabilmente i ritiri dal commercio nei prossimi anni. Questo aumento riguarderà prevalentemente problemi legati alla presenza di allergeni; è possibile che diversi prodotti italiani siano coinvolti se non vengono rapidamente poste in atto strategie preventive. I prodotti italiani più a rischio di ritiri dal commercio per pericoli allergici sembrano essere i prodotti da forno e i preparati con frutta.

## Bibliografia

1. Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) – Introduction (visitato 26/2/04).  
[http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm)
2. FDA Recall Policies (visitato 26/2/04).  
[www.cfsan.fda.gov/~lrd/recall2.html](http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/recall2.html)
3. Information about Food Allergens (visitato 26/2/04).  
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/whalrgy.html>
4. Food Recalls for 2002 – 2003. Food Standards News 46, Settembre 2003.
5. Food Allergen Partnership. (visitato 26/2/04).  
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/alrgpa rt.html>
6. 'May contain' consultation launched (visitato 26/2/04).  
<http://www.foodstandards.gov.uk/new s/newsarchive/maycontainconsultation>

**Settimanale di Sicurezza degli Alimenti**

Una risorsa gratuita per essere sempre aggiornati

[www.sicurezza deglialimenti.it/archivio.htm](http://www.sicurezza deglialimenti.it/archivio.htm)