



LAFFORT

l'œnologie par nature



INFO

NUMERO 58 - Gennaio - Febbraio 2008

Allergeni ed etichettatura dei prodotti vinicoli: quali le novità?

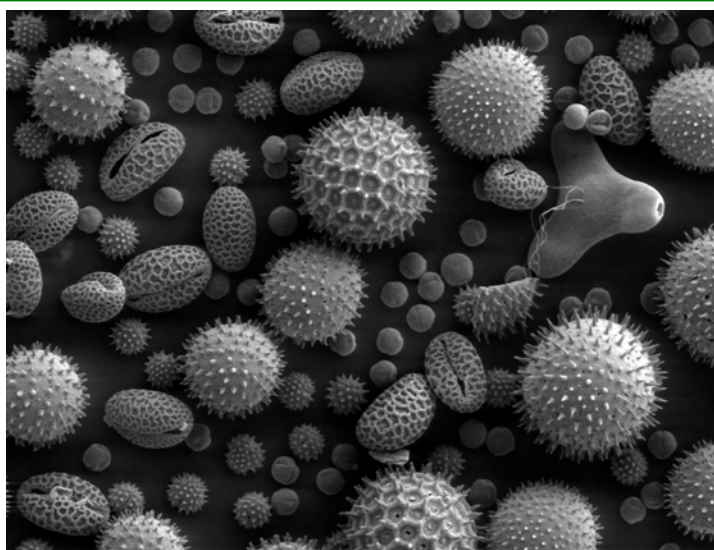
Sempre maggiore attenzione viene rivolta, in ambito medico-sanitario e, ad un livello più generale, nella sensibilità collettiva, al problema delle allergie. In particolare, per quelle alimentari, stime accurate, effettuate con l'aiuto di test clinici in doppio cieco, indicano una frequenza del fenomeno attestata sull'ordine dell' 1 - 2% circa della popolazione adulta.

Recentemente è stato tra l'altro messo in luce il ruolo dei cosiddetti "allergeni nascosti" nello scatenamento di reazioni - anche molto serie - in individui sensibili.

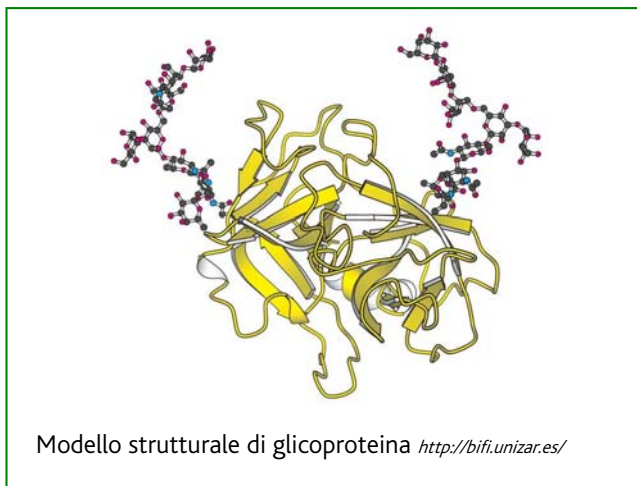
Dinanzi a questa situazione il legislatore è intervenuto - a più riprese - con l'intento di garantire una maggior trasparenza e leggibilità delle etichette dei prodotti alimentari e la possibilità di conoscere l'eventuale contenuto in allergeni - anche nascosti - degli stessi. Anche i prodotti vinicoli sono interessati da queste disposizioni.

Allergia ed allergeni: premessa generale.

E' noto alla scienza medica che vari ma ben identificati agenti - detti **allergeni** - generalmente innocui e normalmente non patogeni, possono scatenare, in individui predisposti e particolarmente sensibili, reazioni del sistema immunitario di entità e gravità variabile.



Granuli pollinici al microscopio elettronico. <http://remf.dartmouth.edu>



Modello strutturale di glicoproteina <http://bifi.unizar.es/>

Sovente il quadro sintomatico è limitato all'evidenza locale: si possono manifestare arrossamenti cutanei, infiammazioni delle mucose oculari e nasali, lievi difficoltà respiratorie. Possono però anche sopravvenire - per fortuna più raramente - severe reazioni di natura sistemica dette anafilassi, la cui forma più grave e potente, detta **shock anafilattico**, se non trattata in modo tempestivo ed adeguato, può avere come estrema conseguenza anche la morte della persona colpita.

Oltre alla **specificità** un'altra caratteristica tipica delle reazioni allergiche è la **rapidità**: salvo casi piuttosto rari il tempo di decorrenza dei sintomi generalmente va dai 5 ai 30 minuti dal contatto, inalazione od ingestione dell'allergene.

Un ulteriore importante tratto caratteristico di questo fenomeno è il fatto di **non essere dose-dipendente**: è infatti sufficiente la presenza di una quantità anche minima di allergene per scatenare l'allergia.

In maniera piana e con una certa approssimazione il fenomeno allergico può essere spiegato come un *errore* del sistema immunitario che interpreta come *nemiche* (appartenenti cioè ad un inesistente patogeno aggressore) particolari **proteine**, proprie di **animali o vegetali** che, in realtà, di natura ostile non sono, e che non determinano alcuna reazione nella grandissima maggioranza dei soggetti; causano invece negli individui predisposti la complessa ed articolata sequenza di azioni di difesa immunitaria che provocano la caratteristica sintomatologia.



La predisposizione individuale alle allergie appare possedere basi genetiche ed essere collegabile a dinamiche ereditarie. Se da un punto di vista puramente teorico una reazione allergica è possibile venga scatenata nei confronti di praticamente qualsiasi fattore, esterno ma anche interno all'organismo (sono note ad esempio reazioni cosiddette auto-immuni, nelle quali l'organismo non riconosce ed attacca addirittura elementi che gli appartengono); tuttavia sono ben noti e determinati una serie di **allergeni** che con **maggiore frequenza** causano problemi.

Il contatto con essi può avvenire fondamentalmente attraverso la pelle, per via respiratoria od **alimentare**.

Tra i più comuni agenti di allergia ritroviamo: pollini, acari della polvere (*Dermatophagoides sp.*), pelo di animali domestici (cane - gatto), fragole, arachidi ed altra frutta a guscio, senape, sesamo, soia, sedano, molluschi, crostacei, **pesce, latte, uova, anidride solforosa, solfiti**.

Relativamente agli allergeni alimentari la loro attività è fatta risalire, nella maggior parte dei casi, a composti della classe delle glicoproteine: idrosolubili, con peso molecolare relativamente basso (10-70 kd), stabili in ambiente acido; molte di esse presentano anche caratteristiche di termostabilità e di resistenza all'azione delle proteasi.

I più rigorosi studi effettuati relativamente alla frequenza di reazioni allergiche ai cibi riferiscono di una percentuale di soggetti allergici compresa tra il 2 ed il 3 % della popolazione adulta.

Di fronte a questa situazione ed ai crescenti dati scientifici ed epidemiologici la legislazione relativa ai prodotti alimentari è stata progressivamente modificata, generalmente nell'ottica di una maggiore chiarezza e completezza delle indicazioni relative agli ingredienti, con particolare riguardo a quelli, presenti anche solo come residui o tracce, riconosciuti come in grado di scatenare reazioni allergiche.

Al riguardo è disponibile on-line all'indirizzo <http://www.allergen.org/Allergen.aspx> un database completo e costantemente aggiornato degli allergeni conosciuti.

Il sito è gestito dalla International Union of Immunological Societies - Allergen Nomenclature Sub-Committee sotto gli auspici dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Etichettatura dei prodotti alimentari: la legislazione comunitaria e nazionale.

Alla base della legislazione della Comunità Europea relativa alla "presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari"

sta la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978.

Questo disposto, e le successive sostanziali modifiche ed integrazioni, sono state codificate a fini di razionalità e chiarezza dalla direttiva CE 2000/13, poi modificata dalla direttiva 2003/89. Ed è quest'ultima disposizione a recitare testualmente "*È necessario disporre che gli additivi, i coadiuvanti tecnologici e le altre sostanze di cui all'articolo 6, paragrafo 4, lettera a), della direttiva 2000/13/CE, con effetti allergenici, siano soggetti a norme in materia di etichettatura, per fornire un'adeguata informazione ai consumatori che soffrono di allergie alimentari.*"

In seguito la dir. CE 2005/26 del 21 marzo 2005, aveva temporaneamente escluso (fino al 25 Novembre 2007) alcuni di questi ingredienti dall'obbligo di indicazione in etichetta, in attesa delle indicazioni dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare).

L'EFSA, in seguito alla valutazione di analisi condotte su larga scala sui residui di additivi e coadiuvanti tecnologici riscontrabili nei prodotti al consumo e di studi epidemiologici relativi ad episodi allergici ricondu-

**DIRETTIVA 2007/68/CE DELLA COMMISSIONE
del 27 novembre 2007
che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE
del Parlamento europeo e del Consiglio per
quanto concerne l'inclusione di alcuni ingredienti alimentari**

«ALLEGATO III bis

Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11

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 d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. **Uova e prodotti a base di uova.**

4. **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 chiarificante nella birra e nel vino.**

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. 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.

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

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

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 del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne:

a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

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 solfiti 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.»

(1) E prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.

cibili ai residui stessi, ha emesso una serie di pareri sulla base dei quali la Commissione CE ha redatto, nell'allegato III bis alla direttiva 2007/68 del 27 Novembre 2007, il nuovo elenco di ingredienti alimentari che dovranno essere indicati in etichetta, se ancora presenti nel prodotto finito, perchè potenzialmente in grado di provocare fenomeni allergici in soggetti sensibili.

L'allegato III bis al suddetto regolamento è riportato nel riquadro di pagina 2; esso sostituisce a tutti gli effetti ogni analogo elenco precedente.

Per ciò che riguarda più da vicino le pratiche enologiche correnti, oltre a quanto già stabilito in precedenza riguardo all'anidride solforosa, risultano individuati come potenziali allergeni - e quindi dovranno essere menzionati in etichetta - anche **uova e prodotti a base di uova (albumina d'uovo sia in polvere che come albume fresco, lisozima); latte e prodotti a base di latte (caseine e caseinati); senape e prodotti a base di senape.**

Sebbene anche il pesce ed i suoi derivati siano considerati a rischio il disposto di legge **esclude esplicitamente** dall'obbligo di menzione in etichetta la **"gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino"**.

Per un approfondimento relativo al merito di queste scelte legislative è possibile far riferimento al sito dell'EFSA (vedi il riquadro sulla destra).

La direttiva 2007/68 abroga inoltre la direttiva 2005/26 e si pone come base normativa europea relativamente a presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari in diretto collegamento con le precedenti direttive 2000/13 e 2003/89.

A livello nazionale il testo di riferimento in materia è il Decreto legislativo 109/92, che contiene norme sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari in genere, già modificato dal Decreto legislativo 114 del 28 febbraio 2006.

Una nuova disposizione di modifica al D. lgs. 109/92 è attesa, in quanto la direttiva CE 2007/68 prevede tra l'altro che **"Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 31 maggio 2008"**.

Al momento nel quale scriviamo non ci risulta nota né una



I testi (in lingua inglese) dei pareri dell'EFSA riguardo all'obbligatorietà della menzione in etichetta dei potenziali allergeni utilizzati come coadiuvanti nella produzione del vino sono reperibili sul sito dell'organizzazione stessa all'indirizzo http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm

inserendo nel motore di ricerca del sito (campo "Search this site for") i termini "nutrition" "allergies" "casein" "egg" "fish".

data di possibile emanazione del decreto di recepimento da parte italiana, e neppure una bozza di tale norma.

Effetti pratici delle nuove normative nel comparto enologico.

La data di entrata in vigore della direttiva CE 2007/68 è stata fissata per il 29 novembre 2007 - quindi al momento attuale la norma è in vigore, ma nella stessa si prevede anche che **"Gli Stati membri autorizzano la commercializzazione, fino ad esaurimento delle scorte, dei prodotti alimentari, conformi alle disposizioni della direttiva 2005/26/CE, immessi sul mercato o etichettati prima del 31 maggio 2009"**.

In effetti quindi il termine nel quale scatterà l'obbligo di pieno adeguamento alle nuove disposizioni sarà quello del 31 maggio 2009.

Appare comunque opportuno tener conto delle indicazioni in merito alle menzioni obbligatorie in etichetta per i vini prodotti già a partire dalle campagne 2007 e 2008, qualora gli stessi, dopo un periodo di affinamento, debbano venire effettivamente imbottigliati dopo la data limite.

In effetti, a strettissimo rigore di legge, l'indicazione in etichetta degli allergeni eventualmente utilizzati come coadiuvanti è obbligatoria qualora resti traccia degli stessi nel prodotto immesso al consumo.

L'orientamento prevalente che emerge tra gli operatori è tuttavia quello, più garantista nei confronti del consumatore, di indicare comunque in etichetta - se anche remotamente esiste - la possibile presenza residua di allergeni.

Questo in linea con la prassi già adottata a riguardo in altri comparti dell'industria alimentare: su molti prodotti da forno, per esempio, è riportata la dicitura **"Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi, frutta a guscio, sesamo"**. I tre allergeni citati non rientrano tra gli ingredienti dello specifico prodotto, ma minimi residui vi si potrebbero ritrovare a seguito di contaminazione ambientale; e come si è visto fenomeni di allergia, anche di estrema gravità NON sono dose-dipendenti.

Una tale scelta appare sicuramente dettata dalla volontà di fornire la massima protezione ed informazione a chi acquista il prodotto, ed allo stesso tempo il più alto grado di tute-



Su Internet, all'indirizzo <http://www.eufic.org/article/it/salute-e-stile-di-vita/allergia-intolleranza-alimentare/expid/basics-allergie-intolleranze-alimentari/> (European Food Information Council) è disponibile una buona trattazione del fenomeno delle allergie ed intolleranze alimentari (in lingua italiana), ed un'ampia bibliografia al riguardo (in lingua inglese).

La gamma di prodotti Laffort e la nuova normativa sugli allergeni.

Il posizionamento della gamma dei coadiuvanti e dei prodotti Laffort ad uso enologico rispetto alla normativa sugli allergeni oggi in vigore è descritta in maniera completa dal certificato reperibile sul nostro sito Internet all'indirizzo <http://www.laffort.com/it/downloads/certificats.html> (cliccare sul link *Elenco dei prodotti contenenti allergeni* per attivare lo scaricamento del documento in formato .pdf).

Vi sono inclusi sia i prodotti che contengono anidride solforosa sia i prodotti di chiarifica e di trattamento a base di proteine animali classificabili come allergeni. I prodotti di origine animale **contenenti allergeni** inclusi nell'all. III bis alla dir. CE 2000/13 sono elencati nella tabella qui di seguito.

Allergeni di cui all'all. III bis dir. CE 2000/13 (come mod. da dir. 2007/68)	Prodotto enologico (denominazione commerciale)	Componente implicato
Uova e prodotti a base di uova	Albucoll; Lysozym; Albumine d'œuf poudre	Bianco d'uovo
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Argilact; Poly lact; Caseine soluble; Casei Plus	Caseine e caseinato di K

Qui sotto invece riportiamo i prodotti per chiarifica **non inclusi** nell'all. III bis alla dir. CE 2000/13 e quindi utilizzabili **senza** obbligo di menzione (anidride solforosa a parte).

Tipologia di prodotto	Denominazione commerciale	Utilizzo principale
Gelatina di pesce	Ichtyocolle	Chiarifica su vini di grande struttura - Rispetto delle caratteristiche del prodotto.
Gelatina suina in polvere solubile a caldo	Gelatina Extra N°1	Chiarifica in vini molto strutturati
Gelatina suina in forma liquida	Gecoll Supra	Chiarifica in vini che presentano particolari picchi di astringenza
Gelatina suina in forma liquida	Gelarom	Chiarifica e valorizzazione del profilo aromatico. Adatta anche all'uso su mosti in flottazione
Gelatina suina in forma liquida	Gelaffort	Uso generale - Elevata rapidità di azione
Gelatina suina in polvere solubile a freddo	Gecoll	Chiarifica su vini e mosti con caratteri tannici spiccati
PVPP	Viniclair P (PVPP puro); Viniclair (in associazione a cellulosa micropolverizzata)	Trattamento preventivo e curativo delle situazioni ossidative
Sol di silice	Siligel	Chiarifica dei vini - Rispetto dell'integrità aromatica - Utilizzabile dopo il trattamento con gelatina
Bentonite	Microcol Poudre; Microcol Alpha; Microcol CL	Chiarifica e deproteinizzazione di mosti e vini (Sodica, Sodica microggranulata, Calca)

ATTENZIONE: la presente nota informativa è stata composta con la massima cura e sulla base di dati rilevati, al momento della redazione, da fonti ritenute affidabili. Tuttavia non è possibile garantirne in ogni caso l'aggiornamento e l'assoluta assenza di errori. D'altra parte fanno fede unicamente i testi della legislazione dell'Unione europea pubblicati nelle edizioni cartacee della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Pertanto si invita a controllare con scrupolo ogni dato e si declina ogni responsabilità per problemi derivanti dall'utilizzo delle informazioni contenute in questa nota informativa ("Laffort-Info"). Per le porzioni di testo legislativo riportate la titolarità del diritto di autore e la proprietà del testo competono alle Comunità europee. Clausola di esclusione della responsabilità: «Soltanto la legislazione europea pubblicata nell'edizione cartacea della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea è da considerarsi autentica». Laffort-Info non contiene inoltre informazioni a carattere medico: per ogni esigenza di carattere sanitario consultare un medico abilitato (laureato in medicina e chirurgia abilitato all'esercizio della professione).