



## Nuove norme nelle etichette

Anche **Serena Pironi**, Tecnologo Alimentare ha fatto riferimento alle nuove normative per spiegare come il Reg. CE 41/2009 pre-

veda in etichetta la dicitura "con contenuto di glutine molto basso" tale da non superare 100 mg/kg e "senza glutine" se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg. Menzioni di glutine non devono essere indicate accanto alla denominazione di vendita del prodotto, evidenziando inoltre solo la parte del nome dell'ingrediente corrispondente, pur se, per motivi pratici, anche la messa in evidenza dell'intera denominazione è considerata conforme alle prescrizioni legali. Al contrario, quando la denominazione dell'ingrediente è composta da più parole separate, dev'essere evidenziato solo il prodotto o la sostanza che provoca allergie o intolleranze.

Il Regolamento indica che i cereali contenenti glutine devono essere dichiarati con il nome specifico del cereale; se la parola 'glutine' può essere aggiunta su base volontaria, il nome specifico del cereale deve invece essere sottolineato. Così come, se il glutine viene aggiunto come ingrediente, dovrebbe essere indicato anche il nome del cereale di provenienza, per ovviare a eventuali allergie o intolleranze dei consumatori a proteine di cereali diverse dal glutine. In caso di ingredienti provenienti da cereali contenenti glutine, come "idrolizzato proteico" è invece d'obbligo indicare il cereale di provenienza.

Anche se un ingrediente composto contiene sostanze che provocano allergie o intolleranze, queste devono essere sottolineate nella lista degli ingredienti. In assenza di un elenco, l'indicazione degli allergeni comporta il termine "contiene" seguito dal nome della sostanza o del prodotto, pur con la deroga all'obbligo di fornire informazioni su allergeni, quando il nome del prodotto alimentare faccia chiaramente riferimento alla sostanza o prodotto in questione. Infine, non è possibile dichiarare volontariamente informazioni aggiuntive quali "contiene: latte, farina di grano", oppure utilizzare simboli di avvertimento al di fuori della lista degli ingredienti, poiché lo scopo di questa armonizzazione è proprio evitare di confondere il consumatore con differenti modi di etichettatura degli allergeni negli alimenti.



## Il ruolo dell'industria alimentare

**Umberto Volta**, del Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Università di Bologna ha evidenziato il ruolo dell'industria nell'ovviare alle carenze nutrizionali e alle alterazioni metaboliche del celiaco a seguito di una dieta aglutinata. Negli ultimi anni, infatti, il mercato dei prodotti dieto-terapeutici senza

glutine ha presentato una significativa crescita, anche per l'incremento progressivo delle diagnosi di celiachia e il riconoscimento di una nuova sindrome glutine-correlata, la sensibilità al glutine non celiaca. Una realtà che, al di là dei vari aspetti ancora da chiarire, è probabilmente una forma ancor più frequente della celiachia. Non trascurabile è poi il fenomeno mediatico che sta portando moltissime persone a seguire una dieta gluten-free come stile di vita, senza peraltro una precisa necessità medica. In considerazione del fatto che molto probabilmente nel prossimo decennio si assisterà a un ulteriore incremento delle diagnosi di celiachia e sensibilità al glutine, l'industria del settore passerà da un mercato di nicchia a uno di primo piano nella grande distribuzione. È quindi auspicabile che nei prossimi anni l'industria supporti la ricerca, ponendo le basi per la messa a punto di prodotti dotati di qualità sensoriali sempre migliori e con un accrescimento ulteriore della sicurezza per l'individuo.

## Esempi di metodologie di controllo



**Simona Larini**, Chemical and Micro-Central lab Manager di HJ Heinz Italia - Plasmon ha riportato l'approccio multidisciplinare di Heinz Italia per la gestione degli allergeni e di come la validità del dato analitico sia di fondamentale supporto a sostegno della qualità del prodotto e della salute del consumatore. Una valenza, quella degli esami e dei controlli, che spazia dal sito produttivo alle buone

pratiche di sanificazione, dal confezionamento alla formazione e responsabilizzazione del personale, fino al riesame delle procedure per fugare ogni possibile rischio.

Anche **Guenther Augustin**, Responsabile Assicurazione Qualità Dr. Schär ha portato la propria esperienza, focalizzandosi su strumenti e metodi per la gestione delle Non Conformità e delle loro cause. Dal confronto delle varie professionalità alla definizione di Non Conformità, dalla ricerca delle cause all'individuazione di test di verifica, l'ottenimento di dati e informazioni è determinante per la risoluzione del problema. Descrizione, misura, analisi e controllo sono i passaggi chiave per un approccio funzionale realmente efficace.



## La corretta gestione delle materie prime

**Chiara Scaglione**, Biologa Nutrizionista della Segreteria Tecnica Spiga Barrata ha sottolineato il peso della selezione, della gestione e dello stoccaggio delle materie prime, con particolare attenzione alla contaminazione accidentale, crociata, oppure ambientale, passando in rassegna le varie azioni per

l'analisi del rischio secondo la metodologia HACCP. È bene considerare che per materie prime si deve intendere ogni tipo di sostanza