

L'ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI E LA CROSS-CONTAMINATION

Paolo Borghi

Università degli Studi di Ferrara e Accademico dei Georgofili

Le informazioni “may contain” in etichetta sono sempre più frequenti, avvisando il consumatore della mera possibilità (senza nulla dire circa la probabilità) che all'interno dell'alimento vi siano tracce, significative o infinitesimali, di allergeni non impiegati nella produzione. Quella segnalata è una presenza soltanto eventuale, dovuta – nel caso – a c.d. “contaminazione incrociata”, che le norme sull'informazione al consumatore non obbligano affatto a comunicare: per questo motivo, se si ci si limita a considerare le disposizioni in materia di etichettatura, l'avvertenza è puramente volontaria mentre, d'altra parte, la nozione normativa di “alimento a rischio” esclude che la presenza di un allergene possa, di per sé sola, rendere tale un prodotto (salvo che esso sia espressamente destinato ai soggetti allergici proprio alla sostanza presente).

Eppure, il mercato (sia nel segmento consumer che in quello professionale), a torto o a ragione, sempre più spesso esige di vedere sulle etichette questo tipo di indicazioni. D'altra parte, il “comune sentire” avverte come poco accettabile (o, quanto meno, anomala) l'idea, suggerita dalle norme citate, che un operatore non si consideri tenuto a informare chi acquista, neppure in quei casi in cui la cross-contamination sia altamente probabile, o addirittura quasi certa, perché emerge dall'analisi dei pericoli aziendali connaturati al tipo di processo produttivo, o da caratteristiche intrinseche delle materie prime utilizzate, o dall'impossibilità tecnica di “isolare” completamente la produzione da possibili fonti di contaminazione.

Si tenta pertanto, oltre che di analizzare il problema, di fornire una soluzione giuridicamente accettabile, che superi le lacune e le apparenti contraddizioni dell'attuale disciplina.

ABSTRACT

“May contain” allergens warnings are increasingly found on food labels. They advise consumers simply about the “possibility” that inside a food some traces – no matter if significant or irrelevant – of a certain allergen, although not used in manufacturing the product, may however be present. Still, “may contain” warnings tell the consumers absolutely nothing about the “probability” of such a presence, which is merely possible and – in case – would be due to a “cross-contamination” issue, whose communication is not mandatory under the “Food Information to Consumers” discipline. For this reason, if we just consider the latter, such warnings are merely voluntary, whereas the General Food Law (EU Reg. No. 178 of 2002), in parallel, prevents a food from being legally considered as “unsafe” because of the mere presence of an allergen, in itself (unless the food is intended for consumers that are sensitive to such allergen, of course).

And yet, the market (both B2B and B2C) rightly or wrongly demands more and more this kind of indications on food labels. On the other hand, the common feeling considers as slightly unacceptable (or, at least, as “abnormal”) the idea, which is implied by the above mentioned rules, that a food business operator is not obliged to inform the purchaser, even when cross-contaminations are highly probable, or almost certain, as it is clearly emerging from the analysis of the hazards which are inherent to the manufacturing process, or from the intrinsic characteristics of the raw materials used for such productions, or finally from the well-known technical impossibility of “isolating” the production process from certain recurring sources of contamination.

After examining the problem both from a practical and from a legal perspective, an attempt to give some suggestions will be done, in order to achieve a legally acceptable solution that overcomes the gaps and the apparent contradictions, which seem to affect the legislation currently in force in the EU.