



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Perché alcuni ingredienti sono stampati in grassetto o in maiuscolo?

Lun 31/08/2020 - 10:12

Certi alimenti e ingredienti possono scatenare allergie o intolleranze alimentari più frequentemente rispetto ad altri. Di questo gruppo fanno parte: i cereali contenenti glutine (ad esempio il grano e il farro), il latte ovvero prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio), il pesce, le uova, le arachidi, la frutta a guscio (ad esempio le noci), i semi di sesamo, la soia, i lupini, il sedano, la senape, i crostacei, i molluschi e l'anidride solforosa o i solfiti.

"È importante che i consumatori possano identificare subito quali allergeni alimentari sono presenti in un prodotto", sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Questo perché le persone affette da allergie alimentari devono evitare completamente gli ingredienti e gli alimenti che scatenano l'allergia, e quelle che soffrono di intolleranze quanto meno in larga misura".

In base al regolamento UE relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, pertanto, gli allergeni principali menzionati qui sopra devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti sulle confezioni dei prodotti alimentari preconfezionati, ed essere altresì evidenziati cosicché siano più facilmente visibili. L'evidenziazione può essere eseguita, ad esempio, utilizzando il grassetto, il corsivo, il maiuscolo, una sottolineatura o un fondo colorato. L'elenco degli ingredienti di una semplice miscela di cereali per il müsli potrebbe pertanto apparire così: **FIOCCHI D'AVENA** (64%), **FIOCCHI DI GRANO** (9%), **FIOCCHI D'ORZO** (9%), semi di lino (9%), **SESAMO** tostato (4%), semi di girasole (5%). In questo caso vanno evidenziati come allergeni i prodotti cerealicoli contenenti glutine e i semi di sesamo.

È obbligatorio indicare la presenza di allergeni anche nella vendita di prodotti non confezionati, nel settore gastronomico e in quello della ristorazione collettiva. Le informazioni al riguardo possono essere contenute nel menu o essere riportate in un documento scritto a parte, ad esempio in un libro di ricette o in uno degli ingredienti. Inoltre, il personale può fornire informazioni verbali, purché sia stato formato a tal fine.