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

Cosa vuol dire la dicitura “Può contenere tracce di…” ?

Lun 12/09/2022 - 11:02

Sull’etichetta di prodotti alimentari lavorati si legge spesso la frase: “Può contenere tracce di…” seguita dall’indicazione di vari alimenti o ingredienti che potrebbero scatenare un’allergia o un’intolleranza alimentare, come frutta a guscio, arachidi, soia, uova e molti altri.

“Tale segnalazione non si riferisce agli ingredienti volutamente contenuti nel prodotto (ed elencati nella rispettiva lista)”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti, “bensì alla possibile, involontaria e inevitabile contaminazione dell’alimento con ingredienti allergizzanti”. Questo può verificarsi quando negli stessi locali o con le stesse attrezzature vengono realizzati anche altri prodotti alimentari e, nonostante la pulizia, da qualche parte restano attaccate piccole quantità del prodotto precedentemente lavorato. Inoltre, tracce di allergeni possono essere trasmesse anche attraverso il personale e l'aria. L’indicazione sull’etichetta non significa pertanto che l’alimento è effettivamente contaminato, ma che potrebbe esserlo.

Dal punto di vista giuridico, la segnalazione di un’eventuale presenza di un allergene è facoltativa. Il produttore non è obbligato quindi a riportare questa indicazione in etichetta, né esistono requisiti vincolanti per la formulazione esatta. Ciò comporta due conseguenze: da un lato, prodotti alimentari privi di questa indicazione possono comunque contenere allergeni in quantità tecnologicamente inevitabili e – nel peggiore dei casi – provocare una reazione allergica. Dall’altro, secondo il principio “meglio una volta di troppo che una in meno”, alcuni produttori elencano in modo forfettario un'intera gamma di allergeni, anche quelli che non hanno una rilevanza concreta per il rispettivo prodotto, in modo tale da proteggere al meglio l’azienda da rivendicazioni di responsabilità.

Le persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari non traggono vantaggio in nessuno dei due casi. Chi vuole andare sul sicuro dovrebbe quindi chiedere direttamente al produttore o, quando è possibile, preparare da sé i pasti utilizzando ingredienti freschi e prodotti alimentari non lavorati.