

Regolamento del sottosegretario di Stato alla Salute, al benessere e allo sport, del [data, n.], che stabilisce norme sulla contaminazione incrociata con allergeni e sull'etichettatura a scopo precauzionale (norma sull'etichettatura a scopo precauzionale)

Il sottosegretario di Stato alla Salute, al benessere e allo sport,

Visti:

- l'articolo 14, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU 2002 L 31);
- l'allegato II, capitolo IX, punto 9 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU 2004 L 139);
- l'articolo 36, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU 2011, L 304);
- l'articolo 4:81, paragrafo 1, della legge amministrativa generale [Awb];

stabilisce quanto segue:

Articolo 1

Nella presente norma si applicano i seguenti termini e definizioni:

- *prodotti alimentari artigianali*: prodotti alimentari forniti direttamente dal produttore in piccole quantità al consumatore finale o agli esercizi al dettaglio locali che riforniscono direttamente il consumatore finale;
- *etichettatura degli allergeni a scopo precauzionale*: informazioni sull'eventuale presenza involontaria negli alimenti di sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze.

Articolo 2

1. L'etichettatura degli allergeni a scopo precauzionale si basa sui risultati di una valutazione del rischio effettuata dagli operatori del settore alimentare.
2. L'etichettatura degli allergeni a scopo precauzionale è applicata solo se la valutazione del rischio di cui al paragrafo 1 rivela che uno o più dei valori di riferimento stabiliti nell'allegato sono stati superati.
3. In deroga al paragrafo 2, l'etichettatura degli allergeni può essere applicata come misura precauzionale agli alimenti artigianali se la valutazione del rischio dimostra che la contaminazione incrociata con uno o più allergeni elencati nell'allegato è possibile nella pratica.

4. Viene utilizzata la dicitura «Può contenere xxx» o «Non adatto a xxx» quando si applica l'etichettatura precauzionale.

Articolo 3

La presente norma entra in vigore il giorno 1 gennaio 2026.

Articolo 4

La presente norma viene citata come: Etichettatura degli allergeni a scopo precauzionale.

La presente norma e la relativa nota esplicativa sono pubblicate nella Gazzetta ufficiale.

Il segretario di stato alla Sanità, al Benessere e allo Sport,

Allegato all'articolo 2

Allegato Valori di riferimento per la valutazione del rischio

(Allegato di cui all'articolo 2, paragrafi 2 e 3, della norma sull'etichettatura a scopo precauzionale)

Allergene	Dose di riferimento raccomandata sulla base di ED ₀₅ (mg di proteine totali dell'allergene)
Uova	2,0
Lupini	15,0
Latte	2,0
Senape	0,40
Noci:	
- Mandorla	1,0
- Anacardio:	1,0
- Nocciola	3,0
- Noce di macadamia	1,0
- Noce del Brasile	1,0
- Noce pecan	1,0
- Pistacchio	1,0
- Noce	1,0
Arachide	2,0
Crostacei	200,0
Sedano	1,0
Sesamo	2,0
Soia	10,0
Grano / Cereali contenenti glutine	5,0*
Pesce	5,0
Molluschi	20,0

* Per i cereali contenenti glutine, il valore di riferimento del frumento è di 5,0 mg, a meno che il prodotto finale non superi la concentrazione di 20 mg/kg di glutine. In tal caso, ciò si applica come limite.

Conversione della dose di riferimento (RfD) in limite di azione

La dose di riferimento in questione deve essere convertita in una concentrazione in mg/kg (ppm), nota come limite di azione. La conversione della quantità assoluta della dose di riferimento in un limite di azione è indicata di seguito.

La dose di riferimento è una quantità assoluta di proteine di un allergene (mg) per dose/pasto. Essa non equivale a una concentrazione (mg di proteine di un allergene / kg di prodotto = ppm). Per convertire l'RfD in un limite di azione si applica la seguente formula:

$$Actielimiet (ppm) = \frac{\text{referentiedosis (in mg)}}{\text{consumptiegrootte (in kilo)}}$$

Actielimiet (ppm)	Limite di azione (ppm)
Referentiedosis (in mg)	Dose di riferimento (mg)
Consumptiegrootte (in kilo)	Dimensione del consumo (in chili)

NOTE ESPLICATIVE

I. Generale

1. Introduzione

La presente norma specifica l'uso dell'etichettatura degli allergeni come misura precauzionale, nota anche come etichettatura degli allergeni a scopo precauzionale (di seguito: PAL). Lo scopo della presente norma è chiarire quando vi è contaminazione incrociata con allergeni e quando l'etichettatura degli allergeni dovrebbe essere applicata come misura precauzionale.

Sostanze o prodotti che causano allergie o intolleranze (di seguito: allergeni) possono inavvertitamente essere presenti negli alimenti a seguito di contaminazione incrociata. La contaminazione incrociata si verifica quando un allergene diventa inavvertitamente presente in un alimento in una bassa concentrazione. Ciò può verificarsi a causa della contaminazione della materia prima utilizzata o della contaminazione durante la produzione. La presenza possibile e non intenzionale di allergeni negli alimenti rappresenta un rischio per la salute dei consumatori con allergie alimentari. Pertanto, è innanzitutto importante prevenire o ridurre al minimo il rischio di contaminazione incrociata adottando misure preventive. Una valutazione del rischio deve rivelare se le misure preventive sono state sufficientemente efficaci. Solo se tale valutazione del rischio rivela che il prodotto in questione può rappresentare un rischio effettivo per i consumatori con un'allergia alimentare, l'etichettatura degli allergeni dovrebbe essere applicata a scopo precauzionale.

La corretta applicazione dell'etichettatura degli allergeni come precauzione è importante, da un lato, perché concentrazioni molto basse di un allergene possono portare a reazioni e conseguenze molto gravi in alcuni consumatori con un'allergia alimentare. Dall'altro, l'uso non necessario e/o eccessivo dell'etichettatura degli allergeni come misura precauzionale può limitare la scelta alimentare dei consumatori con allergie alimentari e aumentare il rischio di sviluppare carenze nutrizionali. Infine, esiste la possibilità che i consumatori allergici possano prendere meno sul serio l'indicazione PAL, con conseguenti rischi per la salute.

I consumatori sono parzialmente tutelati nel settore degli allergeni dal regolamento (UE) n. 1169/2011¹, che prevede l'indicazione di 14 allergeni quando sono presenti come ingredienti in alimenti preimballati o non preimballati. L'indicazione obbligatoria degli allergeni alimentari a norma di tale regolamento non è richiesta quando un allergene alimentare è presente in un alimento a seguito di contaminazione incrociata. A tal fine, il presente regolamento definisce

¹ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 2011)

un'avvertenza volontaria (PAL). A causa dell'assenza di normative europee in materia di PAL, nel 2016 l'ufficio di valutazione del rischio e ricerca (di seguito: BuRO) della NVWA (Autorità dei Paesi Bassi per la sicurezza alimentare e dei prodotti) ha proposto valori di riferimento per l'eventuale presenza di un determinato allergene in un prodotto che può scatenare una reazione allergica². I valori di riferimento proposti erano provvisori, in quanto la disponibilità di informazioni era limitata e vi era incertezza riguardo al calcolo dei valori di riferimento disponibili e ai possibili effetti sulla salute nella scelta di una determinata soglia.

Nel 2021 il ministero della Salute, del benessere e dello sport ha chiesto a BuRO di valutare il parere del 2016 sui valori di riferimento in risposta a varie preoccupazioni sul campo e cause legali contro le azioni della NVWA. Questi valori di riferimento si basavano sulle informazioni pubblicamente disponibili alla base del sistema di etichettatura volontaria degli allergeni per tracce accidentali (VITAL) sviluppato dall'Allergen Bureau (ufficio degli allergeni) di Australia e Nuova Zelanda.

Alcune riunioni della consultazione congiunta di esperti FAO/OMS sulla valutazione del rischio degli allergeni alimentari (di seguito: il comitato di esperti FAO/OMS) si sono svolte nel 2020 e nel 2021. Lo scopo di tali riunioni era, in particolare, quello di stabilire valori di riferimento. BuRO ha esaminato se i valori di riferimento proposti dal comitato di esperti FAO/OMS diano luogo a un diverso livello di protezione della salute pubblica.

La valutazione di BuRO ha portato a un nuovo parere nel 2022.³ In sintesi, BuRO raccomanda di fissare valori di riferimento a livello nazionale fino a quando non saranno in vigore norme europee. Questi valori di riferimento sono utilizzati per determinare se debba essere utilizzato o meno una PAL. È importante che la formulazione di una PAL sia informativa e offra al consumatore allergico una prospettiva di azione.

Sulla base del parere di BuRO, è stato deciso di utilizzare come punto di partenza i valori di riferimento proposti dal comitato di esperti FAO/OMS. Tali valori di riferimento devono essere discussi dal comitato per l'etichettatura dei prodotti alimentari nel quadro del Codex e devono essere stabiliti in una norma del Codex. I valori di riferimento proposti dal comitato di esperti FAO/OMS si basano sui valori ED₀₅⁴ che sono considerati un punto di partenza sicuro. Ciò differisce dai valori di riferimento scelti nel 2016 nei Paesi Bassi sulla base del valore ED₀₁. All'epoca, BuRO consigliava tali valori sulla base della precauzione e delle limitate informazioni pubblicamente disponibili sui valori ED. La nuova scelta dell'ED₀₅ come valore di riferimento significa accettare che la probabilità che i pazienti allergici abbiano una reazione allergica sia aumentata dall'1 % al 5 % della popolazione allergica. Questo è per definizione un numero più elevato di reazioni allergiche, che è accettabile agli occhi delle organizzazioni dei pazienti. L'uso attuale di ED₀₁ non fornisce un significativo beneficio per la salute rispetto a ED₀₅,

² BuRO, 2016. Parere sulle dosi di riferimento provvisorie per gli allergeni negli alimenti. Utrecht.

³ BuRO, 2022. Parere sui valori di riferimento per gli allergeni negli alimenti. Utrecht.

⁴ «Eliciting dose (ED)» è la dose alla quale viene indotta una reazione allergica. L'«Eliciting dose (ED)» degli alimenti allergenici può essere definita dalla distribuzione delle dosi soglia per le persone all'interno di una popolazione specifica. L'ED₀₅, ad esempio, indica un rischio residuo del 5 %, ossia la dose alla quale è prevedibile una reazione nel 5 % della popolazione allergica. In altre parole, i valori ED₀₁ e ED₀₅ predicono l'insorgenza di sintomi allergici oggettivi rispettivamente nell'1 % e nel 5 % delle persone con allergie (Houben et al., 2020).

poiché con ED₀₅ si verificherebbero quasi esclusivamente reazioni lievi o moderate. L'uso di ED₀₁, d'altra parte, riduce la scelta alimentare dei pazienti con allergie, motivo per cui l'uso di ED₀₅ è visto come un equilibrio ottimale. In definitiva, la nuova politica sugli allergeni garantirà che la presenza e l'assenza di un'avvertenza per i consumatori con allergie diventino significativamente più affidabili.

Per una serie di allergeni, come il lupino e il sedano, il comitato di esperti FAO/OMS non ha proposto alcun valore di riferimento al momento della stesura della nuova politica sugli allergeni. Ciò è dovuto al fatto che esiste una differenza tra il regolamento (UE) n. 1169/2011, che elenca 14 sostanze come allergeni, e gli allergeni alimentari nello standard del Codex (GSLPF). Da allora è stata emessa una pubblicazione con valori di riferimento per il lupino e il sedano⁵. Questi valori di riferimento non sono ancora stati stabiliti nel contesto del Codex, motivo per cui tali valori non sono stati inclusi nell'attuale politica. Occorre decidere in una fase successiva se tali valori di riferimento debbano essere inclusi nella norma. I valori di riferimento per gli allergeni elencati nel regolamento (UE) n. 1169/2011 ma non nella proposta FAO/OMS si basano sull'ED₀₅ da documenti sottostanti, come il parere BuRO. Tali valori di riferimento si basano su un'analisi dei dati scientifici disponibili.

2. Quadro giuridico

Regolamento (CE) n. 178/2002:

A norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002⁶, gli alimenti non possono essere immessi sul mercato se non sono sicuri. Nel valutare se un alimento non è sicuro, si tiene conto, tra l'altro, delle informazioni fornite al consumatore, comprese le informazioni sull'etichetta, o di altre informazioni generalmente a disposizione dei consumatori per quanto riguarda la prevenzione di specifici effetti nocivi per la salute di un determinato alimento o categoria di alimenti. Per i consumatori con allergie, è importante che le informazioni sull'etichetta avvertano se un allergene è presente in quantità che possono rappresentare un rischio effettivo. Una PAL dovrebbe pertanto essere utilizzata solo se risulta che, nonostante le misure preventive, esiste un rischio per i consumatori con allergie. In tal caso, la contaminazione incrociata supera il limite di sicurezza.

Regolamento (UE) 1169/2011:

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1169/2011, determinati allergeni intenzionalmente utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presenti nel prodotto finale devono essere indicati sull'etichetta di tale alimento.

Le informazioni sull'eventuale presenza accidentale di allergeni negli alimenti possono essere fornite su base volontaria⁷. Ad oggi, la Commissione europea non

⁵ FAO/OMS, 2023. Valutazione del rischio degli allergeni alimentari: Particolo 5: rivedere e stabilire i livelli di soglia per la frutta a guscio specifica (noce del Brasile, noce di macadamia o noce del Queensland, pinolo), soia, sedano, lupino, senape, grano saraceno e avena: relazione della riunione.

⁶ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 del 2002).

⁷ Cfr. articolo 36, paragrafo 3, lettera a), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

ha stabilito alcun requisito per tali informazioni. Fino all'adozione di tali norme armonizzate, spetta agli operatori del settore alimentare garantire che, laddove tali informazioni siano fornite, non siano fuorvianti, ambigue o confuse per i consumatori⁸. Pertanto, una PAL non deve essere utilizzata se la valutazione del rischio rivela che il limite di sicurezza non è superato o che il rischio di contaminazione incrociata non è dimostrabile.

La presente norma è abrogata quando la Commissione avrà stabilito norme.

Regolamento (CE) n. 852/2004

Nel 2021 il regolamento (CE) n. 852/2004 è stato modificato.⁹ La modifica include l'introduzione di norme igieniche per prevenire o ridurre al minimo la contaminazione incrociata degli alimenti con allergeni, sia durante la produzione primaria che nelle fasi successive della catena alimentare.¹⁰ Essa stabilisce norme a livello europeo per prevenire o ridurre la presenza accidentale di allergeni negli alimenti. In una comunicazione della Commissione del 2022¹¹ sono stati forniti ulteriori dettagli sull'attuazione delle buone pratiche igieniche necessarie per prevenire o ridurre la presenza di allergeni dovuti alla contaminazione degli alimenti. La Commissione sottolinea che le misure preventive sono il punto di partenza per alimenti sicuri e che l'etichettatura degli allergeni non dovrebbe mai essere utilizzata come alternativa precauzionale alle misure preventive. L'etichettatura precauzionale degli allergeni è una dichiarazione separata dall'elenco degli ingredienti e deve basarsi sui risultati di un'adeguata valutazione del rischio condotta dal produttore di alimenti, in cui viene valutata la presenza possibile e non intenzionale di allergeni.

3. Impatto a livello di oneri normativi

La presente norma non comporta modifiche dell'onere normativo per i cittadini. Tuttavia, ci si possono aspettare conseguenze per l'onere normativo per le imprese. I principali oneri a loro carico riguardano l'attestazione e la quantificazione della contaminazione incrociata e l'adattamento delle etichette. Una stima approssimativa dei compiti amministrativi per comprovare la contaminazione incrociata si compone di:

- Contatti con fornitori di materie prime per ricevere dati quantitativi
- Conversione e inserimento dei livelli di allergeni nelle specifiche e in altri sistemi aziendali
- Mantenere aggiornati i dati e le specifiche
- Costi di analisi
- Adattamenti ai processi di lavoro e all'amministrazione

⁸ Cfr. l'articolo 36, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011 e l'allegato I, punto 3.7, della comunicazione della Commissione sull'attuazione di sistemi di gestione della sicurezza alimentare costituiti da buone pratiche igieniche e procedure basate sui principi HACCP, compresa la promozione/flessibilità dell'attuazione in talune imprese alimentari (2022/C 355/01) (GU 2022, C 355).

⁹ Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione, del 3 marzo 2021, che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare (GU L 74 del 2021).

¹⁰ Cfr. allegato I, parte A, punto 5 bis, e allegato II, capitolo IX, punto 9, del regolamento (CE) n. 852/2004.

¹¹ Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01) (GU 2022, C 355).

Per l'adeguamento delle etichette, i compiti e i costi sono principalmente previsti nel settore degli adeguamenti della formulazione nei sistemi e nella progettazione e controllo delle etichette, nonché dei costi di litografia e stampa. I relativi costi sono stimati a 200 000 EUR per le multinazionali e a 50 000 EUR per le PMI.

4. Consultazione

In termini di contenuto, questa politica è stata elaborata in collaborazione con la NVWA e varie parti interessate del settore, tra cui la Federazione neerlandese dell'industria alimentare (FNLI), l'ufficio centrale per il commercio alimentare (CBL), l'associazione neerlandese per la celiachia e la fondazione per le allergie alimentari. Il progetto della presente norma è stato pertanto sottoposto a consultazione e discusso con tali parti. Inoltre, il progetto della presente norma è stato presentato ai partecipanti alla consultazione periodica sulla legge sui prodotti di base (ROW) per consultazione.¹² A seguito di tale consultazione, sono stati apportati adeguamenti alla regola politica. All'articolo 2 della presente norma è stata aggiunta una disposizione relativa agli alimenti artigianali. Tali alimenti sono già soggetti a un'eccezione per l'etichettatura nutrizionale a norma del regolamento (UE) n. 1169/2011. Ai fini della valutazione del rischio dell'alimento artigianale, può essere emessa un'avvertenza precauzionale per un particolare allergene senza che sia dimostrata l'esistenza della possibilità di superare il valore di riferimento. L'impresa responsabile deve essere in grado di dimostrare con una valutazione del rischio che la contaminazione incrociata con l'allergene in questione è possibile nella pratica. Un'avvertenza precauzionale può essere fornita solo per gli allergeni elencati nell'allegato. Infine, la relazione esplicativa è stata chiarita su una serie di punti.

5. Applicabilità e fattibilità

La progettazione di questa norma è stata valutata dall'NVWA in termini di applicabilità, esecutività e impermeabilità alle frodi. L'NVWA è del parere che le modifiche proposte siano applicabili, praticabili e a prova di frode dopo aver chiarito una serie di punti. La capacità di ispezione richiesta dell'NVWA è presa in considerazione nel successivo processo del piano annuale.

La presente norma chiarisce quando c'è contaminazione incrociata con allergeni e quando l'etichettatura degli allergeni dovrebbe essere applicata come precauzione. Se l'etichettatura degli allergeni non viene applicata erroneamente come misura precauzionale, l'NVWA può adottare misure di esecuzione sulla base dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002. Se, a titolo precauzionale, l'etichettatura degli allergeni è applicata in modo errato, l'NVWA può adottare misure di esecuzione sulla base dell'articolo 36, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011.

6. Notifica

¹² Il ROW comprende rappresentanti delle imprese (industria e commercio), dei consumatori, dei ministeri (in particolare il ministero della Salute pubblica, del benessere e dello sport e il ministero dell'Agricoltura, della natura e della qualità degli alimenti) e dell'Autorità neerlandese per la sicurezza alimentare e dei prodotti di consumo (NVWA).

Il progetto di questa norma è stato notificato il [data] alla Commissione europea al fine di conformarsi all'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva (UE) 2015/1535¹³. Si richiede la notifica alla Commissione europea in quanto l'articolo 2 può contenere norme tecniche ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535. **PM**

II. ARTICOLO PER ARTICOLO

Articolo 2 e l'allegato

L'etichettatura a scopo precauzionale degli allergeni si applica solo agli alimenti o alle bevande che, nonostante le misure preventive, possono rappresentare un rischio effettivo per i consumatori con un'allergia alimentare.

Il punto di partenza quando si utilizza l'etichettatura degli allergeni come misura precauzionale è che gli operatori del settore alimentare sono tenuti a fornire ai consumatori informazioni chiare ed eque sugli alimenti. Ciò significa che tali informazioni non dovrebbero indurre in errore o confondere i consumatori e dovrebbero basarsi, ove necessario, su dati scientifici. Sarà effettuata una valutazione del rischio al fine di determinare se l'etichettatura degli allergeni sia necessaria a titolo precauzionale e non fuorviante. È stata elaborata una direttiva che definisce i requisiti per una valutazione dei rischi¹⁴. Una valutazione del rischio stabilisce se esiste un rischio effettivo per il consumatore allergico in caso di contaminazione incrociata. Per la valutazione del rischio saranno utilizzate dosi di riferimento basate su dati scientifici.

Se sono state adottate tutte le misure preventive e la convalida e la valutazione del rischio rivelano successivamente che il valore di riferimento è stato superato e l'inevitabile contaminazione incrociata può rappresentare un rischio per il consumatore allergico, l'uso dell'etichettatura degli allergeni è in tal caso necessario come precauzione per informare i consumatori.

Se l'etichettatura degli allergeni è utilizzata a scopo precauzionale, deve essere supportata da:

- informazioni che dimostrano che la contaminazione incrociata può effettivamente verificarsi nella pratica;
- una valutazione del rischio (cfr. sopra) che rivela che la quantità di allergene supera il limite di sicurezza; e
- documentazione da cui risulti che sono state adottate misure preventive e che l'etichettatura degli allergeni non è utilizzata a scopo precauzionale anziché adottare misure preventive.

Un allergene menzionato nell'etichettatura degli allergeni come precauzione non dovrebbe essere già elencato nell'elenco degli ingredienti, ad eccezione degli imballaggi assortiti, in cui sono confezionate diverse varianti, come cioccolatini misti, gelati o snack. L'elenco degli ingredienti può essere riepilogato per tutti i prodotti contenuti nell'imballaggio. Questo vale anche per l'etichettatura degli allergeni a scopo precauzionale.

¹³ Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione) (GU 2015, L 241).

¹⁴ Orientamenti sulla contaminazione incrociata degli allergeni. FNLI, CBL e NVWA. Versione aprile 2024.

Viene utilizzata la dicitura «Può contenere xxx» o «Non adatto a xxx» quando si applica l'etichettatura precauzionale. Questa formulazione chiarisce al consumatore che per l'alimento in questione esiste un rischio reale di presenza di un (determinato quantitativo di un) allergene.

Il segretario di Stato alla Sanità, al benessere e allo sport,