

ALLERGENI: UN NUOVO PROBLEMA

Lorenzo Tablino

Il 1 luglio 2012 è entrata in vigore la direttiva comunitaria (Gazzetta UE 316 del 28/11/07) che impone l'obbligo di indicare in etichetta la possibile presenza di allergeni alimentari di varia provenienza.

Si tratta di una nuova incombenza per le aziende, che va ad ampliare ulteriormente il già folto panorama legislativo in merito alle produzioni vitivinicole. L'iter di approvazione di quest'ultima direttiva è stato piuttosto complesso e articolato, a causa di numerose deroghe e divergenze da parte del mondo tecnico-scientifico, in quanto la legge tratta di pratiche enologiche tradizionalmente utilizzate per l'affinamento, la stabilizzazione e la finitura dei vini in vista della commercializzazione.

Precisiamo subito che la "direttiva allergeni" è stata emanata a tutela della **salute dei consumatori**, in particolare coloro i quali risultano di per sé più sensibili a queste sostanze. Si tratta di una forte innovazione alle norme generali esistenti in materia di etichettatura degli alimenti, resa necessaria dalla maggior sensibilità verso la **prevenzione** dei possibili rischi nei confronti del consumatore e dalle proteste di coloro che denunciano danni a causa degli allergeni impiegati nel processo produttivo, ma soprattutto dallo sviluppo e innovazione delle tecnologie alimentari in genere. Per i motivi sopraccitati l'**informazione data**

dall'industria alimentare dovrà essere molto più precisa, indicando in etichetta tutti gli ingredienti che potrebbero creare allergie.

Alla luce dei fatti, anche da un punto di vista commerciale, qualsiasi prodotto alimentare posto in commercio con indicazioni solo generiche, potrebbe suscitare incertezza nei consumatori, incorrendo pertanto in un possibile calo di vendite.

Per tal motivo, le cantine che utilizzassero nel processo produttivo "ingredienti" o coadiuvanti appartenenti all'elenco delle sostanze allergeniche (A) o loro derivati dovranno, dopo averne verificato la presenza di residui nel vino, menzionarli in **etichetta** con il nome della sostanza (es. proteine del latte).

La ricerca scientifica

La sperimentazione scientifica nel settore vitivinicolo da alcuni anni conduce studi specifici a carico della presunta allergenicità di caseina ed albumina (e loro derivati), in quanto iscritte nell'elenco dei possibili allergeni, e da molto tempo utilizzate come agenti chiarificanti in vinificazione.

Diversi lavori sperimentali dimostrano che i vini chiarificati coi prodotti di cui sopra, in presenza di buone pratiche di cantina (B, C), non rischiano di provocare effetti indesiderati in persone allergiche sia al latte sia alle uova, elementi di base di tali coadiuvanti. Alla luce di questi elementi la commissione europea aveva concesso un periodo di proroga di due anni all'entrata in vigore della nuova normativa in modo da approfondire le indagini sulla possibile residualità di questi composti

nel prodotto finito, proroga che è ormai scaduta il 30 giugno scorso

L'autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), in base alla documentazione scientifica e alle ricerche disponibili, dimostratesi spesso contraddittorie, non ha potuto rispondere in modo certo e definitivo sulla presenza o meno nel vino di residui riconducibili ad albumine o caseine in grado di ingenerare reazioni avverse, anche deboli, in soggetti particolarmente sensibili.



(B) - La quantità di allergeni presenti nel vino è bassa grazie alla sedimentazione che avviene naturalmente



(A) - I chiarificanti a base di gelatina e albumina sono tra le sostanze classificate come possibili allergeni

Applicazione pratica della legge

Qualora l'aggiunta di uno dei seguenti additivi o coadiuvanti, albumina, lisozima, caseina, e loro derivati, comporti residui nel vino superiori a 0,25 mg/L, questi ultimi andranno dichiarati in etichetta, come da molti anni in uso per l'anidride solforosa (Direttiva UE 25 novembre 2003) diffusamente impiegata nella razionale tecnica enologica.

Attualmente è possibile eseguire controlli, abbastanza semplici ed accurati, sugli eventuali residui di allergeni nel vino in lavorazione, utilizzando appositi kit, alla portata anche di piccole e medie aziende. In particolare il kit Dal Cin - Euroclone è in grado di evidenziare la presenza di caseina/caseinato ed albumina d'uovo, mentre si sta ultimando la procedura per l'individuazione del lisozima.



(C) - La filtrazione è un'altra pratica che favorisce l'allontanamento delle sostanze allergeniche dal prodotto finito

Grazie a sperimentazioni triennali effettuate dal Politecnico di Milano il metodo è in grado di rilevare tracce di caseina o albumina in vini bianchi o rossi anche a livelli di nanogrammi. I kit analitici si basano sulla tecnica sierologica ELISA che sfrutta la specificità di reazione antigene (sostanza allergene)-anticorpo. Il legame che si forma tra i due composti dà origine ad una reazione colorimetrica la cui intensità è proporzionale alla quantità di allergene residuo nel vino sottoposto ad analisi. La quantificazione viene eseguita per via spettrofotometrica a reazione ultimata in appositi lettori.

È pur vero che l'azienda vinicola può scegliere di prevenire all'origine il problema degli allergeni utilizzando, per le operazioni di chiarificazione dei vini, preparati a base di proteine di natura vegetale, in particolare ottenute da leguminose e, di recente introduzione, un chiarificante vegetale derivato dalla patata.

Inoltre, già dal 2008, le aziende produttrici di specialità e coadiuvanti enologici hanno proposto ai tecnici utilizzatori linee di prodotti chiarificanti "allergen free", sfruttando le potenzialità dei coadiuvanti di origine minerale (bentonite e sol di silice), sintetica (PVPP) e vegetali di natura non proteica (cellulosa, carbone vegetale e alginati).

Alcuni ricercatori spinti dalla volontà di limitare l'uso di coadiuvanti di provenienza estranea alla natura enologica hanno concentrato studi

notevoli su prodotti chiarificanti provenienti dalla lisi delle pareti cellulari dei lieviti, ambito quest'ultimo che ha molti aspetti in comune con le tecniche di **affinamento sur lies** (D).

Termini di applicazione

Tutti i vini prodotti entro il 30 giugno 2012 possono essere smaltiti con le vecchie etichette sino ad esaurimento scorte.

I vini prodotti e/o imbottigliati a partire dall'1 luglio, in caso contengano residui di derivati da latte e/o uova (in quantità superiore a 0,25 mg/L), debbono riportare sull'etichetta la dicitura appropriata (es.: contiene proteine dell'uovo; contiene proteine del latte). In futuro si auspica che dette diciture possano essere sostituite da simboli e pittogrammi, se non altro per evitare costose traduzioni per le etichette dei vini destinati al mercato estero.

Prodotti allergenici

Tutta l'industria alimentare utilizza vari additivi: conservanti, coloranti, antiossidanti, sapidificanti, stabilizzanti, ammorbidenti, addensanti, aromatizzanti e complessati, con varie finalità; in particolare per migliorare il gusto, il profumo, l'aspetto e la conser-

vazione nel tempo dei cibi. Ma dette sostanze, pur regolarmente ammesse dalle singole legislazioni, possono essere causa di manifestazioni a carico dell'organismo. Vengono generalmente definiti con il termine di "**reazioni avverse agli alimenti**" e comprendono le "allergie" e le "intolleranze alimentari". Sono interessati dal problema delle allergie circa il 2-3% degli adulti e ben il 6-8% dei bambini, con una tendenza in continua crescita (fra le più diffuse le allergie ad arachidi, fragole e polline in primavera). I disturbi si manifestano rapidamente subito dopo l'ingestione e le reazioni possono essere violente con sintomi di varia natura: dermatiti con arrossamenti, eczemi, gonfiori, orticaria, irritazione, problemi respiratori (ovvero asma) e gastrointestinali (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea).

Le allergie propriamente dette sono correlate al sistema immunitario, mentre le intolleranze alimentari fanno riferimento alla quantità di alimenti che l'organismo non tollera. Avviene pertanto un accumulo di cosiddette tossine, che possono provocare sintomi spesso sovrapponibili alle reazioni allergiche.



(D) - La conservazione *sur lies* riduce la quantità di allergeni

Di seguito un elenco di sostanze che, con più frequenza, causano allergie di vario tipo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape. Alcune ricerche comprendono anche mela, pesca, kiwi e pomodoro.