



**10**  
CONVEGNO  
NAZIONALE  
AIDECO

**MILANO**  
**16-17**  
NOVEMBRE  
**2017**  
Marriott Hotel  
Via Washington, 66



Presidente  
**Leonardo Celleno**

## Allergeni in occulto

**Ornella De Pità**

Molti prodotti industriali confezionati contengono tracce di allergeni occulti, cioè sostanze in grado di scatenare reazioni allergiche.

L' allergene può essere contenuto in un alimento, apparentemente non legato al cibo verso cui si è allergici o ad un prodotto usato per la dermocosmesi .

Il Parlamento Europeo ha, di recente, approvato un nuovo regolamento che, di fatto, obbliga i produttori alimentari a rendere più chiare le etichette (introducendo anche requisiti minimi di visibilità, dimensione e carattere) specificando, in ognuna di esse, la lista esatta di ingredienti utilizzati - anche in percentuali estremamente ridotte - e di allergeni presenti.

La misura riguarda tutta la filiera alimentare: dalla vendita di prodotti confezionati a quelli sfusi, dai cibi offerti nei ristoranti a quelli preparati in gelateria.

Gli allergeni occulti stimati sono 120 ma nel regolamento rientrano solo una piccola parte di essi, quelli, cioè, ritenuti responsabili della maggior parte delle allergie nei paesi europei.

Gli allergeni che saranno segnalati in etichetta sono:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Crostacei ,Uova ,Pesce ,Arachidi ,Soia,Latte ,Frutta a guscio ,Sedano ,Senape ,Semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro Lupini

Tutti gli altri allergeni sono stati esclusi dall'obbligo dell'etichettatura perché, in base alle valutazioni fatte dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, durante i processi di lavorazione e trasformazione riducono la propria capacità allergizzante. Gli oli altamente raffinati, ad esempio, come riporta il Ministero della Salute, anche se provenienti da fonti allergeniche come soia ed arachide, non rappresentano un rischio per la maggioranza dei soggetti allergici a soia ed arachide, in quanto contengono minimi livelli residui di proteine responsabili della reazione allergica.

Ciò che cambia, rispetto alla normativa precedente datata 2006, è che ora le indicazioni devono essere maggiormente visibili, chiare ed esaustive..

Alcune sostanze presenti nelle fragranze possono determinare un'allergia cutanea o respiratoria. Sia sostanze chimiche di sintesi sia sostanze di origine naturale possono essere allergeni cutanei.

Si stima che tra l'1 e il 3% della popolazione europea presenti un'allergia cutanea alle fragranze.

Tra i sintomi più frequenti vi sono irritazioni che possono però cronicizzarsi (eczema).Su tutte le confezioni dei prodotti cosmetici sono oggi indicati in etichetta, all'interno dell'elenco degli ingredienti, i nomi di 26 sostanze, sintetiche o naturali, che possono potenzialmente indurre reazioni allergiche in maggiore percentuale rispetto ad altre.

Segreteria Organizzativa



Tel. 06 33680034

congressi@meeter.it

www.meeter.it



**10**  
CONVEGNO  
NAZIONALE  
AIDECO

**MILANO**  
**16-17**  
NOVEMBRE  
**2017**  
Marriott Hotel  
Via Washington, 66



Presidente  
**Leonardo Celleno**

L'obbligo è previsto quando la concentrazione di queste sostanze nel prodotto cosmetico eccede i limiti di soglia segnalati dal Comitato Scientifico dell'UE e previsti dalla legge europea. ( Alpha-isomethylionone, Amylcinnamal, Amylcinnamylalcohol, Anisealcohol, Benzylalcohol Benzylbenzoate, Benzylcinnamate, Benzylsalicylate, Butylphenylmethylpropional, Cinnamal Cinnamylalcohol, Citral, Citronellol, Coumarin, Eugenol, Everniafurfuracea, Everniaprunastri Farnesol, Geraniol, Hexylcinnamal, Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehydeHydroxycitronellal Isoeugenol, Limonene, Linaool, Methyl 2-octynoate)

Segreteria Organizzativa



Tel. 06 33680034

[congressi@meeter.it](mailto:congressi@meeter.it)

[www.meeter.it](http://www.meeter.it)