



*Le allergie alimentari, presenti nel 1-3% della popolazione, si associano a considerevole morbilità e alterata qualità della vita, potendo provocare anche gravi anafilassi tali da mettere il paziente in pericolo di vita*



Prof.ssa Erminia Ridolo - docente di Allergologia e Immunologia Clinica presso l’Università di Parma e membro SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica

3 febbraio 2015 - Le allergie alimentari, presenti nel 1-3% della popolazione, si associano a considerevole morbilità e alterata qualità della vita, potendo in alcuni casi provocare gravi anafilassi tali da mettere il paziente in pericolo di vita. Il percorso diagnostico prevede test allergologici ben codificati, fino anche al terzo livello, da effettuarsi presso centri specialistici, al fine di identificare l’identità molecolare dell’allergene a cui il paziente è sensibilizzato e quindi poterlo evitare. La possibilità di individuare chiaramente l’alimento responsabile dei sintomi allergici nell’etichetta presente sui prodotti preparati dall’industria, è uno strumento essenziale per il paziente allergico al fine di evitare l’ingestione dell’allergene. Il sedano e il latte, come altri alimenti, risultano presenti nella lista di sostanze allergeniche della corrente Legislazione Europea Annex II, n. 1169/2011, che devono essere obbligatoriamente indicate in etichetta. Questo perché tali alimenti contengono proteine allergeniche stabili, che resistono alla temperatura e alla lavorazione industriale.



“Al fine di tutelare i pazienti allergici, l’Unione

Europea – spiega la Prof.ssa Erminia Ridolo, docente di Allergologia e Immunologia Clinica presso l’Università di Parma e membro SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica – impone obblighi generali di condotta all’industria alimentare per ridurre, controllare e comunicare la presenza di allergeni insieme ad altri pericoli alimentari, in quanto esiste un rischio generale relativo anche a bassissime quantità di allergene (tracce) presenti in un alimento preparato e quindi la possibilità che un consumatore molto sensibile manifesti una reazione allergica in conseguenza all’ingestione. In questo caso, è stata accidentalmente applicata a un unico lotto di sugo per pasta una etichetta non conforme, prontamente riconosciuto dalla ditta produttrice e ritirato dal commercio”.

La Società Italiana di Allergologia Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC) ribadisce l’importanza di un corretto labeling per ridurre il rischio di reazioni allergiche ad alimenti nei soggetti sensibilizzati e giudica molto positivamente, non solo il dovuto ritiro del lotto erroneamente etichettato, ma anche la chiarezza e l’ampiezza con cui la notizia è stata diffusa al fine di tutelare il consumatore allergico. La SIAAIC rimane a disposizione dei pazienti allergici che volessero richiedere ulteriori informazioni in merito.

*fonte: ufficio stampa*