CURTIS

CLIENT ALERT 9 NOVEMBRE 2026

Le nuove linee guida del Codex Alimentarius sull'etichettatura precauzionale degli allergeni

Principali novità e implicazioni per il settore Food & Beverage

Introduzione

Lo scorso luglio 2026, la Commissione del Codex Alimentarius, istituita congiuntamente da FAO e OMS nel 1963 con lo scopo di elaborare pratiche volte a proteggere i consumatori e promuovere l'equità del mercato alimentare, ha adottato le nuove linee guida sull'etichettatura precauzionale degli allergeni (*Precautionary Allergen Labelling*: di seguito, "*PAL*"), inserite come allegato allo *standard* generale sull'etichettatura degli alimenti pre-imballati CXS 1-1985 (di seguito, le "**Linee Guida**"). [1]

Come gli operatori del settore ben sanno, la PAL è definita come una "*dichiarazione riportata nell'etichettatura degli alimenti pre-imballati per indicare il rischio derivante dalla presenza involontaria di uno o più allergeni alimentari, dovuta al contatto crociato con uno o più alimenti allergenici, individuato mediante una valutazione del rischio*".

Le nuove Linee Guida riguardano, quindi, le avvertenze utilizzate per segnalare il rischio di una presenza non intenzionale di allergeni dovuta al "*cross-contact*" (contatto crociato), cioè l'entrata in contatto di un alimento con altri alimenti o ingredienti in grado di provocare allergie (ad esempio, la dicitura "può contenere"). Benché non si tratti di normativa cogente[2], esse costituiscono nondimeno delle importanti *best practices* che possono essere utili a colmare in parte un vuoto normativo a livello europeo che ha favorito, nella prassi, un impiego sempre più diffuso delle etichettature precauzionali, le quali, a motivo della loro genericità e diffusione, hanno perso da tempo la loro valenza di strumento effettivamente utile al consumatore. In quest'ottica, le nuove Linee Guida intendono favorire un impiego più coerente e scientificamente fondato di tali indicazioni, affinché queste forniscano informazioni più attendibili.

[1] Codex Alimentarius, CXS 1-1985, edizione 2026, allegato *Guidelines on the use of precautionary allergen labelling*, sezioni 1–3; FAO, comunicato del 7 luglio 2026, *Global food safety standards body Codex agrees on new guidance on "may contain" allergen labels*.

[2] Codex Alimentarius, *About Codex texts*, sulla natura volontaria degli *standard* e degli altri testi Codex e sulla necessità della loro trasposizione in disposizioni legislative o regolamentari affinché siano vincolanti.

Per gli operatori del settore *Food & Beverage*, il nuovo testo costituisce un riferimento fondamentale per la corretta gestione degli allergeni e la conseguente revisione delle etichette.

Pertanto, con questo *alert* si intende offrire un sintetico quadro delle principali indicazioni contenute nelle Linee Guida e delle loro implicazioni per produttori, importatori, distributori e *retailers*, chiarendone il rapporto con la disciplina europea vigente.

Le principali indicazioni delle linee guida

1. La prevenzione del contatto crociato e la valutazione del rischio

Anzitutto, le Linee Guida seguono un'impostazione che mette al centro le misure di gestione degli allergeni, richiamando i principi di cui al *Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators* CXC 80-2020: in siffatto contesto, il principio-chiave è che il ricorso alla *PAL* deve essere circoscritto alle situazioni nelle quali la presenza non intenzionale di allergeni non possa essere prevenuta o controllata attraverso appropriate pratiche di gestione.[3]

Pertanto, l'effettiva adozione, nei processi aziendali, di misure precauzionali volte ad evitare la presenza non intenzionale di allergeni deve necessariamente precedere qualsiasi valutazione circa l'opportunità di ricorrere alla *PAL*.

In ogni caso, il ricorso alla *PAL* si giustifica solo a valle di un processo di valutazione del rischio che ne indichi l'opportunità. La scelta di utilizzare un'avvertenza deve pertanto trovare fondamento negli esiti della valutazione, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto e dei processi interessati.

Per gli operatori, ciò suggerisce di verificare il presupposto delle diciture attualmente utilizzate, anche quando esse riproducano avvertenze ricevute dai fornitori, e di conservare la documentazione a supporto delle decisioni di etichettatura.

[3] CXS 1-1985, allegato, par. 4.1; Codex Alimentarius, *Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators*, CXC 80-2020, edizione 2026, in particolare sezioni 5.2, 5.3, 5.7 e 6.1.

2. Le dosi di riferimento e i livelli di azione

Una delle principali novità consiste nel collegamento tra l'impiego della *PAL* e il superamento di determinati "livelli di azione" (*action levels*). Essi consistono in soglie quantitative calcolate a partire dalle dosi di riferimento riportate nelle Linee Guida, tenendo conto della quantità di alimento ragionevolmente consumata in una singola occasione, il cui superamento, a valle dell'adozione delle misure precauzionali di cui si diceva, legittima il ricorso alla *PAL*. Per converso, ove i livelli di azione non siano superati, la *PAL* non dovrebbe essere applicata.

I livelli di azione per ciascun allergene non sono stabiliti in quantità assolute, bensì sono espressi come quantità in rapporto alla quantità di alimento ragionevolmente consumata in una singola occasione[4]. Così operando, le Linee Guida tengono in considerazione la reale assunzione dell'allergene in funzione della ragionevole porzione di alimento, sicché, per fare un esempio, una data concentrazione potrebbe essere valutabile in modo differente, ai fini della *PAL*, a seconda se essa sia riferita alla presenza di un allergene rinvenibile all'interno di una salsa di accompagnamento per la carne (la cui porzione media è piuttosto ridotta) oppure in un prodotto da forno (che si presume si consumi in quantità maggiore).

Naturalmente, si tratta, per il momento, di criteri utili ad orientare e giustificare su basi solide le scelte di comunicazione del rischio, ma non costituiscono parametri aventi forza di legge.

3. Il contenuto e la presentazione delle avvertenze

Le Linee Guida intervengono anche sulla formulazione e sulla collocazione della *PAL*. L'avvertenza deve essere presentata come dichiarazione separata, immediatamente sotto o in prossimità dell'elenco degli ingredienti, quando presente.[5]

La dichiarazione deve iniziare con l'espressione "*può contenere*", o con formule equivalenti individuate dalle autorità competenti, e identificare gli alimenti allergenici mediante le denominazioni specifiche previste dalle stesse Linee Guida.

Sono inoltre richieste modalità di presentazione chiare e distinte, ad esempio attraverso caratteri, stili o colori che contrastino con il testo circostante. Quando siano presenti sia una *PAL* sia una dichiarazione degli allergeni, entrambe devono essere evidenziate secondo le medesime modalità.

---

[4] CXS 1-1985, allegato, par. 4.3, relativa nota iii e tabella A1. Il livello di azione è calcolato dividendo la dose di riferimento, espressa in mg di proteine totali dell'alimento allergenico, per la quantità di alimento consumata, espressa in kg. La quantità da considerare è quella ragionevolmente consumata in una singola occasione, preferibilmente utilizzando il 50° percentile.

[5] CXS 1-1985, allegato, parr. 5.1–5.2.4. Il par. 5.2.1 disciplina la collocazione dell'avvertenza quando l'alimento sia esentato dall'elenco degli ingredienti e questo non sia presente. Il par. 5.2.3 contiene, inoltre, una previsione specifica per i casi nei quali il glutine superi il livello di azione e la sua origine non possa essere verificata mediante la valutazione del rischio.

La revisione delle etichette richiede quindi di considerare, insieme al fondamento dell'avvertenza, la precisione delle denominazioni utilizzate, la collocazione del testo e la sua leggibilità.

4. Il coordinamento con le indicazioni sul glutine

Le Linee Guida dedicano anche previsioni specifiche alla celiachia. Non solo viene individuato uno specifico livello di azione in riferimento alla presenza di glutine totale (4 mg), ma il par. 4.3.2 stabilisce altresì che, quando sia necessaria una *PAL* in relazione alla presenza di frumento, orzo o segale, non sia utilizzata l'indicazione «*gluten-free*».[6]

Su questo punto occorre coordinare il riferimento Codex con le condizioni stabilite dal diritto europeo, che ha normato la materia tramite il Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014, il quale consente, in ambito UE, la dicitura "senza glutine" quando il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg.[7]

La dose di riferimento di cui alle Linee Guida (4 mg) e il limite europeo di 20 mg/kg esprimono, però, grandezze diverse non direttamente confrontabili: la prima riguarda la quantità di glutine assunta con la porzione di cibo, mentre il secondo indica una concentrazione assoluta nell'alimento. Pertanto, la valutazione circa la possibilità di utilizzare la dicitura "senza glutine" dovrà essere fatta tenendo conto di entrambi i parametri.

Considerazioni finali

Le nuove Linee Guida offrono agli operatori del settore un riferimento per riesaminare il fondamento delle avvertenze precauzionali e il loro coordinamento con le procedure di gestione degli allergeni.

In questa prospettiva, appare utile, anzitutto, porre in campo processi di mappatura delle occasioni di contatto crociato lungo la filiera produttiva e assicurarsi di ricevere dai propri fornitori informazioni complete e accurate, al fine di porre in essere le misure precauzionali idonee a limitare le contaminazioni con allergeni indesiderati e rispettare, così, il nuovo paradigma che presiede alla valutazione della *PAL*.

In seconda battuta, occorrerà rivedere le proprie pratiche di etichettatura in modo da assicurare il rispetto dei criteri espositivi delle Linee Guida che, come abbiamo visto in questa breve panoramica, costituiscono una fondamentale fonte di *best practices* a livello internazionale.

[6] CXS 1-1985, allegato, tabella A2 e par. 4.3.2.

[7] Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014, art. 3 e allegato, parte A.

****

Qualche informazione su Curtis

Curtis, Mallet-Prevost, Colt & Mosle LLP è uno studio legale *leader* a livello internazionale. Con sede principale a New York, Curtis conta 18 uffici tra Stati Uniti, America Latina, Europa, Medio Oriente ed Asia. Lo Studio rappresenta una vasta gamma di clienti, tra cui società multinazionali e istituzioni finanziarie, governi e società statali, gestori delegati, fondi sovrani, aziende a conduzione familiare, individui ed imprenditori.

Per ulteriori informazioni, si prega di visitare il sito www.curtis.com.

Avviso alla gentile Clientela: il materiale qui contenuto rappresenta unicamente una revisione generale degli argomenti trattati e non costituisce parere legale. Pertanto, sul suo contenuto non dovrebbe basarsi alcuna decisione legale o commerciale.

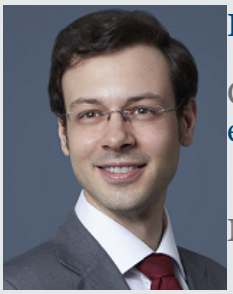
Per qualsivoglia questione inerente al contenuto della presente, si prega di contattare gli Avvocati referenti di seguito indicati:



Emanuella Agostinelli

Partner
eagostinelli@curtis.com

Milan: +39 02 7623 2001



Emanuele Ballo

Counsel
eballo@curtis.com

Milan: +39 02 7623 2001