

U.S.A: SESAMO E' UN ALLERGENE



AGRIFOOD20

Dal 1° gennaio 2023 anche negli U.S.A il sesamo dev'essere considerato come un allergene.

Questo si aggiunge alla lista degli 8 allergeni normati dalla FDA

In europa il "sesamo" ed i "prodotti a base di sesamo" sono già parte dei 14 allergeni normati dal Regolamento UE 1169/2011



AGRIFOOD20

DIAMO I NUMERI

17

milioni di europei soffrono di reazioni avverse agli alimenti (1)

x7

l'aumento negli ultimi 10 anni degli interventi di emergenza per bambini in shock anafilattico (1)

32

milioni di statunitensi soffrono di reazioni avverse agli alimenti (2)

0.7

milioni di statunitensi riportano reazioni avverse al sesamo (2)





AGRIFOOD20



La maggior parte del sesamo importato in Europa viene impiegato nei prodotti da forno (3)

Solo il 7 % dei semi viene usato per l'estrazione di olio (2020) (3)

In Europa, la Grecia è il principale importatore di sesamo(3)



Le possibilità di crescita del mercato del sesamo sono notevoli, considerando il suo valore nutrizionale e la tendenza a voler consumare alimenti sani, arricchiti ed etnici. Il fatto che il sesamo sia un **ALLERGENE** richiede però particolari attenzioni.

GESTIONE DEGLI ALLERGENI

Dal 1° gennaio 2023 negli USA sarà obbligatorio dichiarare ed evidenziare la presenza di sesamo in etichetta.

Le aziende alimentari statunitensi dovranno inoltre implementare l'ALLERGEN PREVENTIVE CONTROL ed un piano di gestione del nuovo allergene.

- (1) Quality of Life for People with Food Allergies in Europe: A Menu for Improvement | EURACTIV PR
- (2) FARE Food Allergy Facts and Stats rev 2020-06-04.pdf
- (3) The European market potential for sesame seeds | CBI



RIMANI AGGIORNATO: ISCRIVITI
AD AGRIFOOD20



Valentina Guarino, PhD student
Master's Degree in Food Science and Technology



AGRIFOOD20