

NEWS

sull'**IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

ETICHETTATURA **DEGLI ALIMENTI**

**Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività
(Regolamento CE 1169/2011).**

Con il Regolamento UE 1169/2011, l'Europa ha imposto anche ai ristoratori l'obbligo di informare i consumatori circa la presenza di allergeni. Non ha però specificato le modalità con le quali adempiere a tale obbligo, lasciando agli Stati Membri la libertà di decidere.

Abbiamo così visto molti ristoratori appendere cartelli riportanti l'elenco completo di tutti gli allergeni elencati nel Regolamento in bella vista nel locale d'ingresso, o indicati nella prima o ultima pagina del menu; altri non si sono neanche posti il problema.

Finalmente con la **circolare del 06/02/2015**, il Ministero della Sanità ha chiarito le modalità di indicazione degli allergeni per gli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, nelle mense ospedaliere aziendali e scolastiche, negli esercizi di catering, sui veicoli o su supporti fissi e mobili.

La circolare prevede che:

“in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze**, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un **ristorante**, una **mensa**, una **scuola** o un **ospedale**, o anche attraverso un servizio di **catering**, o ancora per mezzo di un **veicolo** o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

L’obbligo di cui all’articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. L’operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: ***“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”***;

2. l’operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: ***“per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”***.

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da **idonea documentazione scritta**, facilmente reperibile sia per l’autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell’operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L’operatore, nel predisporre l’informativa scritta necessaria per adempiere all’obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l’informazione corretta al consumatore.”

Sostanzialmente la circolare concede la comunicazione verbale, cioè la possibilità di indicare “a voce” ai clienti la presenza di allergeni nelle pietanze somministrate. Diventa quindi importante per le aziende:

- dotarsi di idonea documentazione scritta contenente le informazioni;
- formare il personale su tale documentazione, che deve firmarla per presa visione.

L'operatore è lasciato libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune:

Metodo	Modalità
Indicazione direttamente nel menù su ogni alimento	Gli allergeni devono essere indicati nella lista ingredienti di ogni alimento somministrato.
Dicitura riportante "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"	Nell'esercizio deve essere presente un documento scritto che riporta gli allergeni per ogni alimento somministrato. Il documento deve essere letto e consegnato al personale che deve firmarlo per presa visione.
Indicazione per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, con la dicitura: "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"	Nell'esercizio deve essere presente un documento scritto che riporta gli allergeni per ogni alimento somministrato. Tale documento dovrà essere fatto leggere al cliente che ne richieda la consultazione.
Utilizzo di mezzi informatici (codice QR, app per smartphone, etc.)	Nell'esercizio deve essere presente un documento scritto che riporta gli allergeni per ogni alimento somministrato. Tale documento dovrà essere fatto leggere al cliente che ne richieda la consultazione.

È superfluo sottolineare che la gestione degli allergeni deve essere riportata nel Manuale di Autocontrollo aziendale HACCP. Gli allergeni costituiscono un pericolo per la salute dei consumatori esattamente come i pericoli di natura microbiologica, chimica o fisica.

Nel Manuale HACCP sarà quindi opportuno inserire il "cartello" di cui sopra; di seguito si riporta un fac-simile elaborato dalla ASL di Torino:

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Dr.ssa Giovanna Amoruso

Componente della Commissione permanente di Studio dell'ONB "Igiene, Sicurezza e Qualità"

Esperta in Sicurezza degli Alimenti e in Sistemi di Qualità