



Via Italia 11 47921 Rimini (RN) P.Iva: 03761890403
Tel. 0541 410438 fax: 0541 411029
e.mail: info@selfservizi.com

GESTIONE E COMUNICAZIONE DEGLI ALLERGENI: entra in vigore dal 13/12/2014 il nuovo Regolamento UE 1169/2011

Le "collettività" (definite come "qualunque struttura - compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile - come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale") sono state inserite nel campo di applicazione del Reg. UE 1169/2011, che prevede di comunicare al consumatore finale "qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II (allergeni, vedi oltre) ... che provochi allergie o intolleranze usato nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito" (secondo il Regolamento "la fornitura di altre indicazioni non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali" NB: si attende l'emanazione dell'apposito Decreto)

Come fornire le informazioni: le informazioni relative agli allergeni vanno inserite nel menù, in un registro/cartello o altro sistema equivalente; le sostanze che possono provocare allergie o intolleranze sono **evidenziate** attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, *stile* o **colore di sfondo**. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

IN SINTESI

In attesa del Decreto che determinerà eventuali regole nazionali sulle modalità specifiche (forma scritta o verbale, sul menù o su cartelli/registri o altro, ecc), dal 13/12/2014 le attività di ristorazione dovranno essere in grado di comunicare al consumatore finale l'eventuale presenza, nelle loro singole preparazioni, dei 14 ingredienti classificati come "allergeni".

ESEMPI PRATICI:

TAGLIATELLE AL RAGU'

Ingredienti:

Tagliatelle: farina di **grano** tenero tipo 0, **uova**.

Ragù di carne: carne macinata (carne bovina, carne suina), pomodoro, olio extravergine di oliva, **sedano**, carota, cipolla, sale.

OPPURE:

TAGLIATELLE AL RAGU'

Contiene: grano, uova, sedano.

I Tecnici della **SELF snc** sono a vostra disposizione per eventuale consulenza

Riferimenti tecnici SELF:

Dott. Enrico Tombaccini cell. 3452756817

Dott. Gabriele Galvani cell. 3389160578

Sede tel. 0541410438

ALLEGATO: **ELENCO ALLERGENI**

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati