

Per gli operatori del settore alimentare dal 13 dicembre 2014 sono cambiate le regole in materia di allergeni

Dichiarazione degli allergeni per gli operatori che somministrano e/o vendono alimenti



Dal 13 dicembre 2014 ristoranti, alberghi con ristorante, pizzerie, bar, pasticcerie, gelaterie, panifici, gastronomie, pizze al taglio, comprese le mense ed i catering e altri operatori che somministrano e/o vendono per asporto alimenti sfusi, devono informare il cliente sulla presenza degli "allergeni" in tutte le pietanze proposte con l'integrazione per iscritto del menù e degli ingredienti utilizzati che deve essere messo a disposizione del cliente.

Lo stabiliscono le disposizioni del Regolamento Europeo n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, entrate in vigore da sabato 13 dicembre 2014 obbligatoriamente in tutti gli Stati membri dell'UE. La riforma europea dell'etichetta ha lo scopo di armonizzare tutte le norme nazionali su tre fronti: la presentazione e pubblicità degli alimenti, l'indicazione corretta dei principi nutritivi e del relativo apporto calorico e l'informazione sulla presenza di ingredienti che possono provocare allergie. L'intento è rafforzare la salvaguardia della salute dei consumatori grazie ad una maggiore trasparenza delle informazioni. La norma riguarda prevalentemente i prodotti "preimballati" o confezionati, tuttavia l'articolo 44 del regolamento prevede l'obbligo di indicare l'eventuale presenza dei cosiddetti allergeni negli alimenti anche nei prodotti somministrati (in bar e ristoranti) o venduti sfusi.

Allergene alimentare = proteina solitamente innocua per la maggior parte della popolazione, ma che si comporta da antigene in soggetti particolarmente predisposti, in cui, a seguito di una prima sensibilizzazione, scatenano reazioni avverse, le quali coinvolgono il sistema immunitario che risponde in maniera violenta causando, nei casi più gravi, lo shock anafilattico.

Ecco l'elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. **cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i **prodotti derivati**;
2. **crostacei** e **prodotti** a base di crostacei;
3. **uova** e **prodotti** a base di uova;
4. **pesce** e **prodotti** a base di pesce;
5. **arachidi** e **prodotti** a base di arachidi;
6. **soia** e **prodotti** a base di soia;
7. **latte** e **prodotti** a base di latte (**incluso lattosio**);
8. **frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro **prodotti**;
9. **sedano** e **prodotti** a base di sedano;
10. **senape** e **prodotti** a base di senape;
11. **semi di sesamo** e **prodotti** a base di semi di sesamo;
12. **anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **lupini** e **prodotti** a base di lupini;
14. **molluschi** e **prodotti** a base di molluschi

Cosa dovrà fare un esercente

Le modalità per assicurare tale integrazione sono libere ed a scelta dell'esercente che dovrà comunque tenere conto delle responsabilità che gli competono nei confronti della clientela che soffre di allergie od intolleranze alimentari e delle conseguenze che possono derivare a seguito di informazioni errate e imprecise fornite dai dipendenti (camerieri ad esempio).

I ristoratori e gli esercenti di bar, pub e gelaterie potranno scegliere se riportare il tutto direttamente sul menu, allegare un foglio illustrativo o in alternativa mettere a disposizione dei clienti un membro dello staff in qualità di addetto agli allergeni.

L'indicazione dell'allergene non è obbligatoria per i piatti che contengono il nome dell'allergene "nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione" .