



# Obbligo di indicazione in etichetta degli allergeni

ASL ORISTANO – Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)



## REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori

L'obiettivo principale del regolamento UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori, è quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate allergeniche. Tali sostanze sono da dichiarare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare.

**Dal 13 Dicembre 2014** anche gli alimenti somministrati e/o venduti per asporto saranno soggetti all'obbligo di indicazione degli allergeni ivi contenuti.

L'obbligo è imposto dal regolamento UE n° 1169 del 2011 (artt. 9: elenco delle indicazioni obbligatorie – 21: etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze – 44: disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati - allegato II: Sostanze e prodotti che provocano allergie), e riguarda, oltre ai prodotti somministrati, tutti gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio oppure preincartati al momento della vendita su richiesta del consumatore.

Dal prossimo **13 Dicembre 2014** l'esercente sarà tenuto ad informare il consumatore sulla presenza o meno dei cosiddetti allergeni evidenziati nell'allegato II del Reg UE n 1169/2011 e smi.

La lista degli allergeni viene periodicamente aggiornata alla luce delle conoscenze scientifiche più recenti.



### Definizioni

**ETICHETTA** qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore

**COLLETTIVITA'**: qualunque struttura come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese in cui sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.

**ALLERGENI**: ingredienti o sostanze, che se ingeriti, possono

determinare allergie e /o intolleranze nei consumatori.

**INGREDIENTE**: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti;

**ALIMENTO PREIMBALLATO**: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato

confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio;

**PRODOTTO ALIMENTARE PREINCARTATO**: unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto l'alimento.

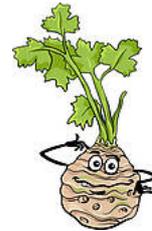
### Sommario:

Definizioni	1
Cosa è una allergia	2
Elenco allergeni	2
Gestione rischio allergeni	2
Tracciabilità	3
Punti critici	3
Esempi	4



## Cos'è una allergia alimentare

L'allergia alimentare è una reazione abnorme ed immediata dell'organismo, scatenata dal sistema immunitario, verso un alimento contenente allergeni. Più in dettaglio, il sistema immunitario produce un anticorpo verso un determinato alimento.



## Elenco degli allergeni.

Le sostanze considerate allergeni nel Regolamento UE 1169/2011 sono:

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.</li> <li>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.</li> <li>3. Uova e prodotti a base di uova.</li> <li>4. Pesce e prodotti a base di pesce.</li> <li>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.</li> <li>6. Soia e prodotti a base di soia.</li> <li>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).</li> <li>8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle,</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Sedano e prodotti a base di sedano.</li> <li>10. Senape e prodotti a base di senape.</li> <li>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</li> <li>12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.</li> <li>13. Lupini e prodotti a base di lupini.</li> <li>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.</li> </ol> |
|--|--|

*L'art.21 del reg.UE 1169/2011 prevede:*

**La denominazione dell'allergene deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo;**

**Si dovrà ripetere il nome dell'allergene ogni qualvolta esso sia presente in più ingredienti e/o coadiuvanti tecnologici presenti nell'alimento**

## La gestione del rischio allergeni negli esercizi di vendita e somministrazione di prodotti alimentari

I programmi sulla sicurezza alimentare hanno evidenziato che la presenza di allergeni non dichiarati è da attribuire alle manipolazioni che vengono effettuate nel corso della preparazione degli alimenti per la somministrazione e la vendita, ed inoltre dalla incapacità da parte degli operatori di fornire una corretta informazione al consumatore.

Al fine di gestire il rischio allergeni in queste fasi, le imprese alimentari devono conoscere in modo dettagliato gli ingredienti utilizzati per la preparazione degli alimenti.

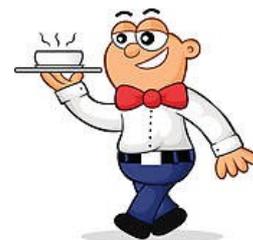
Per questo motivo, gli esercenti del settore alimentare devono conservare tutti i dati relativi alle materie prime, presenti sull'etichetta apposta sulla confezione dell'alimento o sulla documentazione fornita all'atto della consegna della merce. Altro punto fondamentale è quello di stabilire dove conservare le informazioni relative agli ingredienti in modo che il personale possa avere rapido accesso ad ogni dato in modo semplice e veloce per fornire l'informazione completa ed esaustiva al consumatore.





## Come mantenere la tracciabilità delle informazioni relative agli allergeni

- ⇒ predisporre la lista degli ingredienti utilizzati per ogni ricetta.
- ⇒ Conservare una copia delle etichette dei prodotti preconfezionati dove viene riportata la lista degli ingredienti.
- ⇒ Ove possibile tenere gli ingredienti nelle confezioni originali.
- ⇒ Informare il personale su dove e come sono conservate le informazioni.
- ⇒ Garantire l'aggiornamento delle indicazioni relative agli ingredienti.
- ⇒ Verificare sempre le consegne per assicurare la corrispondenza dell'etichettatura della merce ordinata con le informazioni fornite nella documentazione di accompagnamento.
- ⇒ Assicurarsi che il fornitore dia indicazioni su eventuali modifiche relative agli ingredienti degli alimenti consegnati.
- ⇒ Controllare che il cibo consegnato sfuso e poi travasato in altri contenitori sia accompagnato da una adeguata etichettatura e che tali contenitori siano chiaramente identificabili.



## Punti critici per la gestione del rischio allergeni

- ⇒ verificare che la confezione sia intatta,
- ⇒ assicurarsi che non vi siano informazioni relative agli ingredienti dei prodotti alimentari mancanti, non precise o difficili da leggere,
- ⇒ Accertarsi che il personale sia a conoscenza di eventuali modifiche degli ingredienti dei prodotti alimentari
- ⇒ Verificare che le superfici e gli utensili impiegati siano puliti e non siano venuti a contatto con sostanze allergeniche
- ⇒ tenere gli alimenti in contenitori chiusi e fare attenzione ad eventuali contaminazioni crociate durante il trasferimento dalla zona di stoccaggio alla cucina: anche piccole quantità di cibo contenente allergeni possono causare gravi reazioni allergiche.
- ⇒ Prestare attenzione se si stanno utilizzando materie prime che possono essere contaminate da un ingrediente allergizzante
- ⇒ Valutare se in etichetta è presente qualche indicazione sulla presenza di allergeni ( es. può contenere...)



## Principali quesiti che possono sorgere nelle attività che forniscono prodotti alimentari non preconfezionati

BAR	
Alimento	Problematiche ed indicazioni
PANE O PIADINE Quali sono gli ingredienti utilizzati?	-tutto il pane solitamente contiene grano/glutine -il pane è ricoperto di sesamo o condito con olio di sesamo?
BURRO Nella preparazione dei panini c'è del burro?	Il burro è un prodotto a base di latte
ALIMENTI RIPIENI Conosci gli ingredienti dei panini imbottiti?	-vi sono alimenti allergenici come gamberi, uova o pesce? -è stata utilizzata della maionese?



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 Servizio di Igiene degli alimenti e  
 nutrizione SIAN

Tel.: 0783.3177 29-30-31  
 Posta elettronica: [sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)

Progetto ASL Oristano

Dott. R. Puggioni – Direttore SIAN

**Testi e redazione: Dssa M.Laura Betzu SIAN**

**ANNO 2014**

### Riferimenti Bibliografici:

[www.normativasanitaria.it](http://www.normativasanitaria.it)

[www.ceisra.org](http://www.ceisra.org)

[www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

Per approfondimenti visita il sito

[www.asl.oristano.it](http://www.asl.oristano.it)>Dipartimento Prevenzione>

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



## Principali quesiti che possono sorgere nelle attività che forniscono prodotti alimentari non preconfezionati

RISTORANTI	
Alimento	Problematiche ed indicazioni
CARNE	Utilizzo di pan grattato per impanatura o come guarnizione o salse di soia o senape (entrambi contengono glutine)
PATATE Nella preparazione c'è del burro o dell'olio di semi?	Il burro è un prodotto a base di latte
RIPIENI Quali ingredienti sono impiegati?	Ad esempio contiene pangrattato (glutine/grano) Contengono noci, uova, formaggio grattugiato?
VERDURE Come sono state preparate? Sono cotte in olio di semi o nel burro?	-sono state rosolate nel burro, è stato aggiunto del pangrattato, crostini di pane o salse (glutine)
RAGÙ E SALSE Quali ingredienti sono impiegati?	E' stata utilizzata della farina come addensante? Sono stati utilizzati dadi ?
PATATINE FRITTE L'olio utilizzato per la frittura è stato utilizzato per cuocere qualcos'altro?	Es. mozzarelle in carrozza (latte), alimenti impanati (glutine), gamberetti