

Occhio ai 14 Allergeni

Informazioni sugli allergeni
nei cibi non confezionati



Manuale informativo per gli Operatori del Settore Alimentare
sulle disposizioni del Regolamento (UE) 1169/2011



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
Direttore: Dott. Enrico Bianco
Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Direttore: Dott. Luigi Castellone

Occhio ai 14 allergeni

Informazioni sugli allergeni nei cibi non confezionati

**Manuale informativo per gli Operatori del Settore
Alimentare sulle disposizioni
del Regolamento (UE) 1169/2011**

a cura di:

*Maurizio Palumbo, Andrea Tondini e Paola Palmieri, Dirigenti
Medici ASL NA 2 NORD Dipartimento di Prevenzione Servizio
Igiene degli Alimenti e Nutrizione*

Illustrazioni di Laura De Benedictis

*“Quod ali cibus est,
aliis fuat acre venenum”*

*(Ciò che per qualcuno è nutrimento,
per altri può essere veleno)*

Tito Lucrezio Caro

De rerum natura (libro IV)

Presentazione

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in applicazione dal 13 dicembre 2014, rappresenta senza dubbio una grossa conquista in termini di "trasparenza" di etichette alimentari e menu.

E assolutamente degna di plauso appare l'intenzione del Legislatore di garantire ai consumatori la possibilità di effettuare acquisti informati e consapevoli.

L'estensione dell'obbligo di segnalazione di ingredienti potenzialmente dannosi per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari rappresenta, infine, un intervento di tutela della salute pubblica decisamente innovativo.

E', pertanto, indispensabile, nel rispetto dei criteri di uniformità di applicazione, fornire a tutti gli operatori della filiera alimentare destinatari della norma, gli strumenti conoscitivi necessari per assolvere adeguatamente alle incombenze previste.

L'intervento informativo/formativo oggetto di questo Manuale si prefigge lo scopo di dissolvere dubbi e incertezze interpretative, fornendo agli Operatori del Settore preziosi suggerimenti su modalità semplificate di adeguamento al disposto del Regolamento Europeo.

Auguriamo, pertanto, a tutti una buona e proficua lettura.

IL Direttore del S.I.A.N. ASL NA 2 NORD

Dott. Luigi Castellone

Introduzione

Il 13/12/2014 è entrato in vigore il Regolamento UE n. 1169/2011 che armonizza tutte le norme nazionali in materia di etichettatura degli alimenti e che impone **l'obbligo di indicare in etichetta**, in

1

Torta di mele

Ingredienti:

Farina, burro (25%), acqua, zucchero, materie grasse vegetali idrogenate, mele, destrosio, lievito, uova, latte scremato, sale, emulsionante: E472e, farina di soia, lievito



maniera chiara, usando accorgimenti grafici (grassetto, colore o sottolineatura), gli **ingredienti** che potrebbero comportare un **rischio allergenico**.

Questi obblighi sono validi anche per i **cibi non confezionati**, per esempio quelli venduti nei **ristoranti** e nelle **mense**. I titolari di esercizi di vendita e somministrazione hanno **l'obbligo di fornire informazioni** circa gli ingredienti allergenici usati in ogni cibo che vendono o forniscono. Durante la preparazione di cibi freschi e/o da asporto spesso si

2



utilizzano, come ingredienti, alimenti preconfezionati, sulle cui etichette sono evidenziati gli allergeni presenti. Gli Operatori del Settore Alimentare devono segnalare ai consumatori tali sostanze onde evitare che gli stessi corrano il rischio di sviluppare una reazione allergica.

3

Allergie e intolleranze alimentari



Con il termine di **allergia alimentare** intendiamo una reazione avversa a molecole che vengono riconosciute come "estrane" all'organismo dal **sistema immunitario**. Queste molecole vengono definite "**allergeni**" e sono generalmente costituite da proteine che fanno parte di un alimento. Le forme

allergiche più conosciute nei propri meccanismi biochimici sono quelle mediate da alcuni tipi di anticorpi, le **immunoglobuline di tipo E (IgE)** e si manifestano per lo più con *sintomi gastrointestinali* (nausea, vomito, dolori addominali e diarrea), *cutanei* (eczema, orticaria), *respiratori* (asma, tosse, rinite) e talora con *manifestazioni generalizzate gravi* quali l'ipotensione o lo shock anafilattico, che possono condurre sino alla morte. L'**intolleranza alimentare** è, invece, conseguente ad un **disturbo della digestione** (deficit enzimatico) o **dell'assorbimento** dei principali costituenti alimentari, **senza il coinvolgimento delle IgE**. I sintomi sono spesso simili a quelli delle allergie e la loro intensità dipende dalla quantità ingerita dell'alimento non tollerato. Una forma particolare di intolleranza geneticamente determinata è la **celiachia**, il cui agente scatenante è il **glutine**, una proteina presente in molti cereali di uso comune (frumento, orzo, farro, segale e avena). **Tutti gli addetti alla produzione di alimenti non confezionati**, pertanto, devono **tenere in seria considerazione** la possibilità di tali reazioni e mettere in atto corrette prassi operative (v. a proposito il *"Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari"* oggetto della Delibera della Regione Campania n. 2163 del 14.12.07, in applicazione della legge 123/2005 art. 4).

I 14 Allergeni

Oltre 120 alimenti sono stati descritti come responsabili di allergie alimentari, ma è solo un numero ristretto di alimenti a causare la maggior parte delle reazioni allergiche. **Soltanto 14 sostanze**, infatti, o prodotti necessitano dell'**etichettatura obbligatoria** degli allergeni in base alla legislazione dell'UE. Due di questi ingredienti (i cereali contenenti glutine e il diossido di zolfo/i solfiti) non determinano reazioni immuni mediate dal sistema immunitario attraverso gli anticorpi della classe IgE, ma sono definiti allergeni per semplificare la normativa.

Questi 14 ingredienti specifici (inclusi gli ingredienti introdotti da coadiuvanti tecnologici, additivi e solventi) rappresentano le cause più comuni o gravi di ipersensibilità alimentare nell'UE all'epoca in cui la normativa è stata elaborata e devono essere dichiarati sull'etichetta quando vengono impiegati per la produzione di un prodotto alimentare.

La stima approssimativa dell'allergia alimentare è collocabile al 3% nella popolazione generale in Italia, con una prevalenza più elevata nei primi anni di vita, epoca nella quale l'incidenza viene stimata tra il 6 e l'8% nei primi 2 anni, mentre tende a diminuire con l'età.

Lista degli Allergeni (All. II Reg. UE 1169/2011)

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⁽¹⁾
- b) maltodestrine a base di grano⁽¹⁾
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



6

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



2

3



UOVA e prodotti a base di uova

PESCE e prodotti a base di pesce, tranne:



- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come nella birra e nel vino

4

5



Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- 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.



6

7

7



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattulo.

Frutta a guscio

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



8

9



Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape



10

11



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

8

Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



12

13



Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi



14

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Il Regolamento (UE) 1169/2011

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

(Testo rilevante ai fini del SEE)

9

CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

SEZIONE 1

Contenuto e presentazione

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono **obbligatorie le seguenti indicazioni:**

.....c) **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un

alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata.....

Articolo 21

1.b La denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensione, stile o colore di sfondo.

10

Articolo 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, **a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;**



Fornire informazioni sugli allergeni ai consumatori

11

Ci sono molti modi per fornire ai consumatori informazioni sul contenuto di allergeni nei cibi non imballati venduti al pubblico o al privato. E' opportuno, ovviamente, individuare il metodo più adeguato al tipo di attività (ristorante, bar, mensa, panificio, pasticceria, gelateria) e alla qualità degli alimenti preparati.

Formazione del personale

I Responsabili delle Imprese Alimentari devono innanzitutto garantire che tutto il loro personale sia a conoscenza delle procedure e delle politiche del business quando si tratta di gestire tutte le richieste di informazioni sugli allergeni. Tutto il personale deve

ricevere una formazione sulla gestione di tali richieste già dal primo giorno di lavoro. Occorre anche assicurarsi che le informazioni sugli allergeni in etichetta sugli alimenti preimballati usati come ingredienti siano accessibili



a tutto il personale e che vengano mantenute aggiornate. E', infine, fondamentale evidenziare al proprio personale il **rischio di contaminazione crociata da allergeni durante la preparazione di alimenti e pietanze.**

Come fornire informazioni

(Nota Ministero della Salute del 6 febbraio 2015) ()*

Le informazioni sulla presenza di allergeni nei cibi preparati può essere fornita ai consumatori attraverso:

- **La Via orale**
- **Le Lavagne**
- **I Menu**
- **I Kit informativi (Book Allergeni)**
- **Sistemi tecnologici ("applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR etc.)**





La **modalità di comunicazione orale** su richiesta del consumatore è certamente la forma più immediata e diretta. Essa, tuttavia, richiede competenza e,



soprattutto, non va trascurata la necessità di verificare la correttezza delle informazioni fornite interfacciandosi con altre figure professionali del proprio staff.

La possibilità di ricevere informazioni orali sugli allergeni "su richiesta" dei consumatori verrà segnalata, assolvendo all'obbligo di cui all'art. 44, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 1169/2011, **"indicando per iscritto, in maniera chiara e in luogo visibile"** (*) una dicitura come quella riportata nella proposta di tabella in figura, che, in considerazione della vocazione turistica di molti esercizi di ristorazione, potrà anche essere opportunamente tradotta in varie lingue.

Allergeni – Allergen – Allergène ai sensi dell'art. 44, par. 2, Reg. (UE) n. 1169/2011



"Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio".



"Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty".



"Les renseignements sur la presence de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolerances sont disponibles en demandant au personnel en service".



"Für Informationen über Zutaten oder Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, wenden Sie sich bitte an das Personal".

Sebbene a integrazione della modalità orale **tabelloni o lavagne** possano essere considerati supporti adeguati a scopo informativo ***“è comunque necessario che...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”***^(*). L'operatore del settore alimentare dovrà riportare, pertanto, per iscritto un'ulteriore ***“dicitura del tipo: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio”***^(*). E' questo il caso dei **menu** e dei **kit informativi** messi a disposizione dei clienti su supporto cartaceo e in luoghi accessibili per garantirne una facile consultazione. La predisposizione di un kit informativo denominato **“Book Allergeni”** appare la soluzione più semplice a tale scopo. La costruzione di tale elenco può essere attuata prendendo spunto dai manuali di Corretta Prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP promossi dal Regolamento (CE) n. 852/2004. Tale documento si fonda, innanzitutto, sull'elaborazione di una lista di piatti inseriti, a seconda della presenza degli ingredienti, in 14 **schede** intestate a ciascuno degli

allergeni indicati nell'allegato II del Reg. (UE) 1169/2011, come nell'esempio in figura.

Il "book" così compilato, utilizzando fogli mobili che possano essere agevolmente aggiornati dal responsabile di cucina in caso di variazione dei prodotti, delle ricette e/o inserimento di nuove pietanze, va opportunamente **integrato** con la **copia del Reg (UE) n. 1169/2011 e il relativo allegato II**. E' opportuno, inoltre, che lo stesso capo chef provveda al costante aggiornamento del personale, avendo cura di lasciarne traccia su un foglio debitamente predisposto, sottoscritto dai dipendenti

16

Book allergeni



in concomitanza delle relative occasioni di “briefing”.

In alternativa può essere opportuno utilizzare **schede riassuntive semplificate**, come quella sotto riportata, da raccogliere in un’agenda dedicata, nelle quali “spuntare”, per ogni piatto, gli allergeni all’uopo prestampati.

Piatti e loro contenuto di allergeni

Ristorante

Piatti									
	Sedano	Cereali contenenti glutine: <input checked="" type="checkbox"/> Grano <input type="checkbox"/> Segale <input type="checkbox"/> Orzo <input type="checkbox"/> Avena <input type="checkbox"/> Farro <input type="checkbox"/> Kamut	Crostacei	Uova	Pesce	Lupini	Latte	Molluschi	Senape
Pizza “margherita”		<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>		
Risotto alla pescatora			<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>	
Pasta e fagioli con cozze	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	

SCHEDE ALLERGENI per il CUOCO:
 “Spunta l’allergene nel piatto”

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” (*)**.

Considerazioni conclusive

Ci auguriamo che questa agile pubblicazione possa fornire agli Operatori del Settore Alimentare utili suggerimenti su modalità operative semplificate da adottare nel rispetto delle disposizioni di un Regolamento Europeo sicuramente complesso, ma decisamente innovativo in termini di tutela della salute delle persone nonché di rispetto e solidarietà nei confronti dei soggetti allergici.

“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”, recita la nota ministeriale del 6 febbraio 2015.

Le indicazioni fornite in questa guida hanno, appunto, l’obiettivo di suggerire a tutti la via più semplice per conciliare la necessità di un adeguamento a una normativa ormai in vigore e la salvaguardia del peculiare modello di gestione complessiva della propria attività.



WWW Biblio - sitografia

Regolamento (UE) 1169 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

Nota del Ministero della Salute 6 febbraio 2015

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_215_allegato.pdf

<http://www.orsacampania.it/opuscoli/etichettatura-degli-alimenti-opuscolo.pdf>

<https://www.food.gov.uk/science/allergy-intolerance>

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/publication/loosefoodsleaflet.pdf>

La gestione del rischio allergeni negli esercizi di vendita e somministrazione di prodotti alimentari A. Testa, V. Marotta, M. Bassoli, F. Piovesan, R. Goi, R. Sattanino, B. Griglio ASL TO5 CHIERI/Ce.I.R.S.A.

<http://www.confcommercioveneto.it/allergeni/>

I files dell'opuscolo *“Occhio ai 14 allergeni”*, il poster *“Occhio ai 14 Allergeni”*, le schede per allestimento del *Book allergeni*, la scheda per i cuochi *“Spunta l'allergene”* e il cartello multilingue possono essere richiesti ai seguenti indirizzi di posta elettronica:

maurizio.palumbo@aslnapoli2nord.it

andrea.tondini@aslnapoli2nord.it

paola.palmieri@aslnapoli2nord.it

