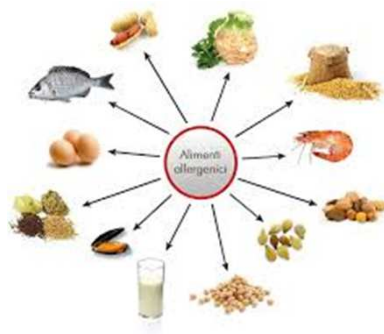


Reg. UE 1169/2011

Gestione del
pericolo



Informazione al
consumatore

Circ. Min. Salute 6 febbraio 2015

TdP Gioia di Benedetto e Tiziana Morgante – SIAN ASUIUD

Ambito di applicazione

- ...Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività (art. 1 c. 3)
- Collettività: qualunque struttura (compreso veicolo o un banco di vendita fisso o mobile) come ristoranti, mense, scuole, ospedali... in cui vengono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (art. 2 c. 2 lettera d)

**le imprese di ristorazione non sono più considerate
«consumatore finale»
ma OSA
anche agli effetti dell'etichettatura**

Responsabilità

L'OSA (art. 8):

assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti conformemente alla normativa applicabile (c. 2)

**le informazioni date al consumatore
sugli alimenti somministrati
devono essere sempre
presenti e precise**

Responsabilità

L'OSA (art. 8)

che non influisce sulle informazioni relative agli alimenti, non fornisce alimenti di cui conosce o presume di conoscere, **in base alle informazioni in suo possesso in qualità di professionista**, la non conformità alla normativa in materia di informazione (c. 3)

**l'OSA non deve consegnare ai terminali/somministrare
alimenti (sfusi o preimballati)
con informazioni che egli riconosce (o presume)
essere imprecise o mancanti**

Responsabilità

L'OSA (art. 8)

nell'ambito dell'impresa che controlla, non modifica le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore o riduce il suo livello di protezione o non gli permette scelte consapevoli
(c. 4)

**le informazioni che accompagnano l'alimento
non possono essere mai modificate
dall'OSA che lo riceve**

Responsabilità

L'OSA (art. 8),

nell'ambito dell'impresa che controlla, **assicura e verifica** la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazione (c. 5)

**l'OSA deve garantire
che le informazioni siano presenti
e continuamente aggiornate secondo le modalità
previste dalle norme vigenti**

Responsabilità

L'OSA fornitore di OSA collettività (art. 8):

- **che destina alimenti sfusi** assicura che le informazioni sugli alimenti siano trasmesse all'OSA che riceve il prodotto in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale (es.: elenco ingredienti, allergeni, denominazione prodotto...) (c. 6)
- **che destina alimenti preimballati** assicura che le indicazioni obbligatorie richieste appaiano sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta o su un documento commerciale che si riferisca a tale prodotto, se si può garantire che tale documento accompagni l'alimento o sia stato inviato prima (c. 7)

**l'obbligo di trasmettere le informazioni
ricade "a cascata" su tutti gli OSA della filiera:
in caso di fornitura di pasti dal centro cottura ad altro OSA,
le informazioni devono essere trasmesse formalmente**

Alimenti non preimballati (art. 44)

Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività sfusi oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta

fornire le informazioni sugli «allergeni» è obbligatorio

(c. 1 lettera a);

la fornitura di altre informazioni non è obbligatoria **a meno che gli Stati membri non adottino disposizioni nazionali** che ne richiedono la fornitura parziale o totale (c.1 lettera b);

gli Stati membri **possono adottare** disposizioni nazionali concernenti **i mezzi** con i quali tali indicazioni devono essere rese disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione (c. 2)

Caratteristiche delle informazioni (artt. 7 e 36)

Le informazioni **obbligatorie** sugli alimenti devono essere **precise, chiare e facilmente** comprensibili per il consumatore (art. 7 c. 2)

Le informazioni **volontarie** sugli alimenti **non devono indurre in errore il consumatore**, non devono essere ambigue né confuse e sono, se del caso, basate su dati scientifici (art. 36 c. 2)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

allegato II del REG. 1169/2011 e s.m.i.

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. 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 chiarificante nella birra e nel vino

(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

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. 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.

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) lattitolo.

(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

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

8. Frutta a guscio, vale a dire:

- mandorle** (*Amygdalus communis* L.),
- noccioline** (*Corylus avellana*)
- nocci** (*Juglans regia*),
- nocci di acagiù** (*Anacardium occidentale*),
- nocci di pecan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],
- nocci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*),
- pistacchi** (*Pistacia vera*),
- nocci macadamia o nocci 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



9. Sedano e prodotti a base di sedano

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti)

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

artt. 9 e 44 Reg. UE 1169/2011

È obbligatorio indicare tutti gli allergeni* contenuti negli ingredienti o utilizzati come ingredienti nella preparazione dell'alimento e ancora presenti nel prodotto finito anche se in forma alterata

Circ. Min. Salute 6 febbraio 2015

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

[circolare allergeni.pdf](#)

* Sostanze o prodotti di cui all'allegato II

Alimenti da **somministrare**

(art. 44 Reg. UE 1169/11; Circ. Min. Salute 6 febbraio 2015)

L'OSA deve fornire le informazioni circa gli allergeni all'utente attraverso:

menù
registri o cartelli
altri sistemi (monitor, tablet...)

NB: I sistemi del tipo «applicazioni per smartphone» (codici a barre o QR) non possono essere predisposti quali unici strumenti di informazione

Essi devono essere tenuti ben in vista in modo che l'utente possa accedervi **facilmente e liberamente**

Alimenti da **somministrare**

(art. 44 Reg. UE 1169/11 - Circ. Min. Salute 6 febbraio 2015)

L'obbligo può considerarsi assolto quando:



l'OSA indica **per iscritto** in un luogo ben visibile agli utenti 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»

oppure

Alimenti da **somministrare**

(art. 44 Reg. UE 1169/11 - Circ. Min. Salute 6 febbraio 2015)



L'OSA indica sul menù, sul registro, 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 di servizio»

Alimenti da **somministrare**

(art. 44 Reg. UE 1169/11 - Circ. Min. Salute 6 febbraio 2015)



L'OSA, **se sceglie** una di queste due soluzioni, dovrà **obbligatoriamente**

- predisporre **idonea documentazione scritta**, indicante la denominazione piatti somministrati - merenda compresa - e allergeni relativi al singolo piatto (anche per categoria), facilmente reperibile per l'utente e per l'autorità di controllo
- **preventivamente** far prendere visione e conoscenza della suddetta documentazione al personale individuato a dare l'informazione al cliente **dando evidenza di ciò per iscritto**

Alcune modalità per informare i consumatori finali

Menù

- con allergeni specifici riferiti alla singola preparazione
- con categoria di allergeni riferiti alla singola preparazione



Spaghetti a trafilatura ruvida circolare in bronzo
 "l'Armonia del Gusto"
 con aringa, latte di mandorla e crema di broccoli
 Allergeni / Allergens (1-6-10)

Tortelli di cinghiale senese in brodetto di castagne e gallina
 Allergeni / Allergens (4-5-9-10-12-14)

Cappellacci con zucca, porri, anemone,
 pecorino e ristretto di coda
 Allergeni / Allergens (4-5-9-10-12-14)

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Frutta a Guscio – Tree nuts
2. Arachidi – Peanuts
3. Lupino – Lupin
4. Latte e prodotti latticini – Milk and milk products
5. Uova – Eggs
6. Pesce – Fish
7. Molluschi – Shellfish
8. Crostacei – Crustaceans
9. Soia – Soya
10. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten
11. Semi di Sesame – Sesame Seeds
12. Sedano – Celery
13. Senape – Mustard
14. Anidride Solforosa – Sulphur Dioxide

Libro Ricette

con elenco ingredienti comprensivi degli allergeni (specifici) riferiti alla singola preparazione

Minestra di patate

300 g di patate bianche
2 carote
1 cipolla
1 costa di **sedano**
1 cucchiaino di olio extravergine



Torta di carote

250 g di carote
220 g di farina 00 di **frumento**
100 g di zucchero
1 vasetto di yogurt bianco (**latte**)
2 **uova**
1 limone non trattato
1 bustina di lievito



Libro Allergeni

con elenco delle singole preparazioni e per ognuna l'elenco degli allergeni (per categoria)

PIATTO	Zemi: cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut	Crustacei e prodotti a base di crostacei	Ovini e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Oleose e prodotti a base di oli (escluso luppolo)	Latte e prodotti a base di latte (escluso lattosio)	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e prod. a base di semi di sesamo	Glutine: sovrano >10 mg/kg	Uova e prodotti a base di uova	Molluschi e prodotti a base di molluschi
Sapone						X								
Porro e altre	X					X			X				X	
POLPETTE - HAMBURGER Prodotto pronto gela e fresco, manzo, tacchino														
Gremolata						X								
Piemontese	X					X			X				X	
Pizzalata				X		X								
Rosmarino	X								X				X	
Spagnola						X								
Umido	X					X			X				X	
Dolci di verdure	X					X			X				X	
POLPETTONI														
Polpettone	X		X			X	X		X				X	
Primaverile	X		X			X	X		X				X	
Riso e verdure	X		X			X	X		X				X	
Dolci di verdure	X					X			X				X	
Paperoni	X					X								
BRASATO - STRACOTTO														
Al vino rosso						X			X				X	
Brasato						X			X				X	
Stracotta						X			X				X	

ALLERGENE:	UOVA
Piatti in menù	Omelette
	Insalata russa
	Tagliatelle ai funghi
	Cotoletta alla milanese
	Polpette
	Sarde impanate e fritte

Ricordiamoci che...



anche per i prodotti confezionati all'origine deve essere fornita l'informazione in merito agli allergeni.

L'informazione può essere:

- sui singoli prodotti
- messa a disposizione del cliente con le stesse modalità utilizzate per i vari "piatti"



In sintesi

L'OSA deve *garantire* e verificare
la presenza e l'esattezza
delle informazioni
prima di metterle a disposizione del
consumatore al fine di permettere a
quest'ultimo una scelta sicura e consapevole
dell'alimento

*Il consumatore deve essere in grado
di conoscere quali ingredienti allergenici
contengono i piatti
che può scegliere per il pasto*

**ALLERGENI E
AUTOCONTROLLO**

Per garantire un'informazione corretta
è indispensabile
che gli allergeni nelle imprese
alimentari vengano considerati a tutti
gli effetti dei
PERICOLI
e vengano analizzati e gestiti
nell'ambito delle procedure di
autocontrollo aziendali alla stessa
stregua degli altri pericoli
(microbiologici, chimici, fisici)

Per gestire in sicurezza il pericolo «allergeni» è opportuno considerare e definire nel documento di autocontrollo almeno i seguenti aspetti:

- la politica aziendale di governo degli allergeni
- le varie responsabilità lungo la filiera
- **regole/criteri specifici per la gestione degli allergeni nel processo:**
 - selezione dei fornitori/forniture
 - accettazione materie prime,
 - modalità di stoccaggio e di conservazione degli alimenti
 - preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti
- **regole di igiene e di comportamento del personale**
- **le regole scelte per informare e per mantenere costantemente aggiornate le informazioni date al consumatore o ad altro OSA-terminale**
- la formazione specificata degli operatori

La politica aziendale di governo degli allergeni può riguardare:

- **l'intenzione di far entrare in azienda solo alcuni tipi di allergeni e non altri**
- **la destinazione degli alimenti preparati:** per esempio, a tutte le persone, compresi intolleranti/allergici
- **l'uso di locali e attrezzature dedicati** esclusivamente a certe preparazioni: esempio diete speciali
- **le informazioni da dare ai clienti:** solo informazioni obbligatorie (elenco ingredienti allergenici), informazioni volontarie del tipo "non contiene...", "può contenere tracce di..."
-

Le responsabilità



Come per tutti gli altri pericoli anche per la gestione degli allergeni è necessario che nel documento di autocontrollo vengano ben definite le varie responsabilità oltre a quella del responsabile dell'autocontrollo, per esempio:

- **Responsabile ufficio acquisti** per la selezione dei fornitori e delle forniture e il mantenimento delle schede di prodotto aggiornate...
- **Responsabile magazzino** per l'accettazione/stoccaggio dei prodotti
- **Responsabile cuoco** per la preparazione degli alimenti
- **Responsabile...**

Formazione

deve coinvolgere tutti gli operatori a vari livelli a seconda della mansione

Il responsabile dell'autocontrollo (o suoi delegati) deve:

- conoscere gli allergeni
- essere in grado di predisporre e mantenere le necessarie procedure/istruzioni operative documentate per la gestione degli allergeni nell'attività, comprese quelle necessarie per comunicare ai clienti (altri OSA e/o consumatori finali) le informazioni necessarie

L'addetto agli approvvigionamenti deve:

- conoscere gli allergeni
- essere in grado di applicare le disposizioni date dal responsabile, in particolare per quanto riguarda:
 - i criteri di selezione dei fornitori e delle forniture
 - l'aggiornamento della documentazione relativa agli allergeni (es.: schede tecniche dei prodotti)
 - le modalità per informare costantemente gli operatori interessati in caso di variazioni delle forniture (prodotti e relativi allergeni)

Formazione

deve coinvolgere tutti gli operatori a vari livelli a seconda della mansione

Il cuoco deve:

- conoscere gli allergeni
- saperli individuare nell'etichettatura delle materie prime/prodotti utilizzati
- essere in grado di applicare le disposizioni date dal responsabile (es. gestione contaminazioni crociate, preparazione dei piatti, regole di igiene...)
- essere in grado, se previste, di **applicare le regole per mantenere aggiornata la documentazione** da fornire al personale addetto alla somministrazione (che può essere interno alla stessa impresa o esterno/di altro OSA)

Gli addetti alla distribuzione devono:

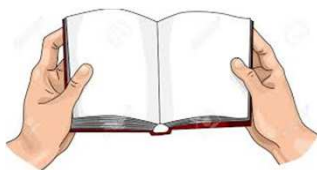
- essere in grado di applicare le disposizioni date dal Responsabile in particolare **quelle per informare correttamente il cliente**

Come aggiornare i documenti di autocontrollo

Può essere fatta una semplice **integrazione al documento di autocontrollo** esistente se si decide di trattare tutti gli aspetti necessari a gestire in sicurezza gli allergeni in un capitolo a sé stante

oppure

può essere prevista una **revisione completa** se gli aspetti vengono integrati nelle procedure già esistenti



Diete speciali: obbligo di informazione



L'obbligo di indicare gli allergeni presenti per le singole pietanze delle diete speciali è lo stesso dei pasti comuni quindi per ogni preparazione vanno indicati:

**gli allergeni specifici o le categorie di allergeni
riferiti alla singola preparazione**

Non si ritiene sufficiente indicare «pasto senza...» sul contenitore dedicato

Diete speciali: gestione del pericolo specifico

- Per la preparazione/produzione degli alimenti **senza glutine** o senza altre **sostanze allergeniche specifiche**, oltre alla procedura generica "gestione allergeni", è necessario governare il pericolo specifico **attraverso procedure basate sui principi del sistema HACCP** applicati anche in maniera flessibile (in particolare per le procedure di verifica e convalida e le registrazioni).
(Comunicazione Commissione Europea 2016/C 278/01)
- È comunque necessario, tenendo conto delle dimensioni e dell'organizzazione dell'impresa, che vengano sempre effettuate delle verifiche, per dimostrare che le misure messe in atto sono sufficienti a garantire il controllo del pericolo



La normativa sugli allergeni ha ancora diversi aspetti da chiarire, tra i quali:

Cosa si intende per tracce?

La normativa ancora non ha definito per i vari allergeni la quantità massima del contaminante nell'alimento per poterlo definire «traccia» anziché ingrediente



Quando è possibile dichiarare l'assenza di un allergene?

- quando non è riscontrabile con un'analisi perché il suo valore è inferiore al limite di rilevabilità (NB: non per tutti gli allergeni esistono metodi accreditati e il limite di rilevabilità è legato alla strumentazione utilizzata)
- quando nell'alimento la sua concentrazione è al di sotto di un certo limite (come attualmente vale per i solfiti e il glutine)
- quando non viene usato alcun ingrediente contenente l'allergene e l'OSA dimostra di essere in grado di governare tutte le possibili cause di contaminazione

"Può contenere..." o "Può contenere tracce di..."

È un'informazione volontaria che non deve indurre in errore il consumatore. Può tutelare sia l'operatore che il consumatore allergico, ma deve essere precisa, chiara e facilmente comprensibile, quindi dovrebbe:

- **essere riferita all'alimento e non al luogo di produzione** (es.: non è precisa l'indicazione "nell'attività si lavorano anche...")
- **essere la più specifica possibile** (es.: "può contenere noci" e non "...frutta a guscio")
- **presupporre una valutazione a priori degli allergeni effettivamente lavorati/presenti nell'impresa al momento della produzione dell'alimento**
- **essere utilizzata se, in relazione alle dimensioni e all'organizzazione dell'impresa, la gestione dell'allergene è troppo complessa usando le buone regole di fabbricazione/igiene (GMP-GHP)**

...e può essere indicata nel menù o nel libro "ricette/allergeni"