

Allergeni: dal 13 Dicembre 2014 modifiche a menù ed etichette



Dal 13 Dicembre 2014 diventa legge il Regolamento Europeo 1169/2011 (in vigore dal 2011) che prevede la **FORNITURA OBBLIGATORIA DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI**. In altre parole tutti i produttori di alimenti dovranno provvedere entro FINE 2014, a rivedere e ristampare tutte le etichette di prodotti alimentari con l'indicazione di tutte le informazioni obbligatorie.

La fornitura di informazioni alimentari obbligatorie da riportare su tutti i cibi, è richiesta al fine di proteggere la salute del consumatore e lasciare a quest'ultimo la possibilità di fare una scelta consapevole.

A seguito dell'entrata in vigore della nuova normativa europea (Regolamento UE 1169/2011) sull'etichettatura degli alimenti e sugli allergeni presenti all'interno dei preparati, in attesa che venga definita una procedura attuativa valida, occorre adottare alcuni accorgimenti per evitare pericoli per gli avventori e contestazioni e sanzioni da parte degli organi di vigilanza.

L'allergia alimentare è una reazione abnorme ed immediata scatenata dal sistema immunitario verso un alimento contenente allergeni, che sono i veri responsabili dell'allergia. Le **sostanze** considerate **allergeniche** nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova

- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni di SO₂ superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L)
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

I risultati dei controlli effettuati nell'ambito dei 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, e dalla incapacità da parte degli operatori di fornire una corretta informazione al consumatore.

Al fine di fornire un contributo alla gestione del rischio allergeni in queste fasi, le imprese alimentari devono conoscere in modo dettagliato gli ingredienti utilizzati per la preparazione degli alimenti e 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.

Si può mantenere la tracciabilità delle informazioni relative ai possibili allergeni in questo modo:

- Tenere la lista dagli ingredienti utilizzati per ogni ricetta;
- Conservare una copia delle etichette dei prodotti preconfezionati dove viene riportata la lista dagli ingredienti;

- Ove possibile, tenere gli ingredienti nei contenitori originali, e mantenere in un sito centrale (in forma cartacea o elettronica) una copia delle informazioni relative all'etichettatura;
- Informare il personale su dove e come sono conservate tali informazioni;
- Garantire l'aggiornamento delle indicazioni relative agli ingredienti;
- In caso di richiesta di informazioni sugli ingredienti contattare i fornitori;
- Verificare sempre le consegne per assicurarsi 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 un'adeguata etichettatura e che tali contenitori siano chiaramente identificati.

Nell'ambito della predisposizione e della stesura del piano di autocontrollo basato sull'HACCP, è necessario valutare il rischio allergeni partendo dalla formulazione del prodotto fino alla destinazione d'uso, al fine di individuare l'eventuale presenza di ingredienti sicuramente allergenici e prestando attenzione a realizzare alimenti privi di allergeni su linee produttive impiegate anche per alimenti contenenti allergeni. Alcuni punti critici per la prevenzione sono:

- Verificare che la confezione sia intatta;
- 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;
- 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...)