

# Indicazione degli allergeni sui menù. Chiarimento del Ministero della Salute



*Ministero della Salute*

*In una nota il Ministero della Salute chiarisce come indicare la presenza di allergeni negli alimenti distribuiti da ristoranti, mense e scuole secondo quanto disposto dal recente Regolamento europeo (1169/2011).*

Il Ministero della Salute ha pubblicato il 6 febbraio 2015 una nota di chiarimento relativa alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività.

Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, prevede che gli Stati membri possano adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali rendere disponibili le indicazioni sugli allergeni.

*In relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste.*

Tali informazioni possono essere riportate sui menu, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo

applicazioni per smartphone, codice a barre o codice QR questi non possono essere predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni.

L'obbligo sarà considerato assolto anche nei casi in cui l'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, 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" o riporti, per iscritto, sul menu, sul registro o 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 in servizio".

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, 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.

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. L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono,

o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore.

*FONTE: Ministero della Salute*