

ETICHETTIAMO PER IL VENETO

---

INDICAZIONI APPLICATIVE  
DEGLI OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE  
DEGLI ALLERGENI  
NEGLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE



## GRUPPO DI LAVORO ETICHETTIAMO PER IL VENETO

### **Dott. Luca Bucchini**

Tel.: 0698 939628

Fax: 0698 939630

Mob.: 3291027180

Mail.: [lucabucchini@hylobates.it](mailto:lucabucchini@hylobates.it)

### **Prof. Carlo D'Ascenzi**

Tel.: 050 2216986

Mob.: 338 7444557

Mail.: [carlo.dascenzi@unipi.it](mailto:carlo.dascenzi@unipi.it)

### **Fabrizio de Stefani DVM**

Tel.: 0445 389137

Mob.: 349 1815371

Mail.: [Fabrizio.DeStefani@ulss4.veneto.it](mailto:Fabrizio.DeStefani@ulss4.veneto.it)

### **Dott. Saverio Linguanti**

Tel./Fax 030 316798

Mob.: 334 3293434

Mail.: [studiolinguanti@sav.bs.it](mailto:studiolinguanti@sav.bs.it)



## INDICE - SOMMARIO

CONTATTI DEL GRUPPO DI LAVORO ETICHETTIAMO PER IL VENETO .....	2
INDICE - SOMMARIO .....	3
INTRODUZIONE.....	4
CAMPO DI APPLICAZIONE.....	5
SCOPO.....	5
Quadro legislativo e tecnico di riferimento - disposizioni generali.....	5
Disposizioni specifiche .....	6
DEFINIZIONI .....	6
Allergie e intolleranze alimentari - aspetti generali .....	7
Le principali cause di allergie ed intolleranze alimentari.....	8
Obblighi degli operatori che conducono esercizi di ristorazione .....	10
AUTORITA' COMPETENTI.....	11
ALLEGATI.....	12
Allegato 1.....	13
RELAZIONE NORMATIVA DI BASE DELLE INDICAZIONI APPLICATIVE DEGLI OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE DEGLI ALLERGENI NEGLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE.....	13
Allegato 2.....	20
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE .....	20
Allegato 3 .....	21
LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO .....	21
Atti normativi della Regione Veneto.....	21
Altri documenti di riferimento .....	22

## INTRODUZIONE

Il Regolamento 1169/2011 ha esteso il campo applicativo della disciplina dell'etichettatura dei prodotti alimentari alle attività di ristorazione quali bar, ristoranti, mense scolastiche, mense ospedaliere, pizzerie, agriturismi ecc., disponendo che anche in questi contesti commerciali siano indicati gli allergeni alimentari eventualmente presenti negli alimenti.

La norma che disciplina attualmente l'etichettatura dei prodotti alimentari è il D.lgs. 109/1992, che esclude invece dal proprio campo di applicazione i ristoranti.

Le disposizioni sopra richiamate entreranno in vigore su tutto il territorio dell'Unione Europea il prossimo 13 Dicembre 2014.

Tale previsione costituisce una novità assoluta per questo settore, che per giunta non ha caratteristiche operative assimilabili a nessuno degli altri ambiti commerciali in cui sono previsti obblighi di etichettatura per gli alimenti venduti al consumatore. È quindi comprensibile il disappunto espresso dai ristoratori.

Le autorità competenti, nazionali e regionali, sono in evidente ritardo nel definire le norme nazionali sull'etichettatura dei prodotti alimentari preparati e venduti direttamente al consumatore.

Il tema degli allergeni rappresenta per giunta un argomento molto delicato, che ha ripercussioni importanti sulla salute e la qualità della vita di molte persone che soffrono di allergie ed intolleranze alimentari.

Lo stesso Regolamento 852/2004, nel prevedere che gli operatori del settore alimentare debbano disporre di sistemi in grado di garantire la sicurezza dei consumatori, coinvolge anche i titolari di ristoranti nell'obbligo di gestire i pericoli, compresi quindi gli allergeni, in modo che la salute del consumatore sia tutelata.

**[riferimento alla pluralità di modalità applicative degli obblighi 1169/2011 previste dagli esperti della Commissioni (qanda) e dalle Autorità inglesi]**

**[riferimento alla pluralità di contesti in cui operano gli esercizi di ristorazione, enfatizzando le specificità che incidono sull'efficacia delle modalità applicative degli obblighi di comunicazione adottate:**

- **modalità specifiche di offerta al consumatore degli alimenti;**
- **impatto dei consumatori di lingua cultura diverse da quella italiana.]**
- **le specificità di usi, costumi e scelte degli operatori in ordine alle denominazioni dei piatti, non assorbibile dai criteri del Regolamento 1169/2011, in quanto comprensive dell'ambiente, dell'atmosfera, delle relazioni espresse dall'operatore, di cui si può comporre il servizio di ristorazione, in quanto connesso con la qualità attesa dai clienti avventori;**
- **la scelta di alcuni operatori di fornire alimenti esplicitamente adatti a categorie di consumatori che soffrono di allergie ed intolleranze alimentari;**

Le esperienze di buone prassi adottate in ambito internazionale, insieme alle competenze ed alle esperienze di esperti, possono costituire la base per definire le indicazioni pratiche applicative delle disposizioni normative relative al rischio allergeni e alla modalità di comunicazione al consumatore.

## Campo di applicazione

Il campo di applicazione delle presenti indicazioni è la comunicazione ai consumatori degli allergeni presenti nei prodotti alimentari offerti negli esercizi di ristorazione, con il fine di ottemperare sia ai nuovi obblighi in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, rappresentati dal Regolamento 1169/2011, sia agli obblighi in materia di sicurezza alimentare, rappresentati dal Regolamento 178/2002 e dal Regolamento 852/2004.

Gli operatori a cui si rivolgono le Linee Guida sono i titolari delle seguenti tipologie di esercizi di ristorazione: ristorazione commerciale, quali ristoranti, trattorie, alberghi, pizzerie, birrerie, self-service, fast food, bar, agriturismi, catering, ristoranti ferroviari, ristoranti navali, ristoranti aerei, ecc., ristorazione collettiva, quali mense aziendali, mense scolastiche, mense socio-sanitarie, mense comunitarie, mense assistenziali, ecc..

## Scopo

Lo scopo delle presenti indicazioni è di fornire un supporto pratico per gli operatori che conducono esercizi di ristorazione, con particolare riferimento alle piccole aziende, nell'adempiere gli obblighi legali in materia di comunicazione degli allergeni. Allo stesso tempo le indicazioni riportate costituiscono anche un riferimento per le autorità competenti nello svolgimento delle attività di Controllo Ufficiale.

Gli obbiettivi con cui è stato redatto il documento sono:

- fornire un riferimento tecnico per l'interpretazione e l'applicazione pratica dei requisiti legali riguardanti la comunicazione al consumatore degli allergeni alimentari;
- diffondere la conoscenza sui requisiti legali e sulle modalità con cui ottemperare agli obblighi in materia di comunicazione al consumatore degli allergeni alimentari;
- favorire la consapevolezza da parte delle aziende e dei consumatori sulla rilevanza che hanno le allergie e le intolleranze alimentari ai fini della salute, e sull'importanza che una corretta comunicazione ha nella gestione della sicurezza alimentare in questo contesto.

## Quadro legislativo e tecnico di riferimento - disposizioni generali

Norma	Principali disposizioni
<b>Reg. (CE) 178/2002</b>	Al Capo I "Campo di Applicazione e Definizioni", l'Art. 1 su "Finalità e campo di applicazione"; Al Capo II "Legislazione Alimentare Generale" l'Art. 4 su "Campo di applicazione"; Alla Sezione 1 "Principi Generali della Legislazione Alimentare", l'Art. 5 su "Obiettivi generali" e l'Art. 8 su "Tutela degli interessi dei consumatori"; Alla Sezione 4 "Requisiti Generali della Legislazione Alimentare", l'Art. 14 su "Requisiti di sicurezza degli alimenti", l'Art. 16 su "Presentazione" e l'Art. 17 su "Obblighi"
<b>Reg. (CE) 852/2004</b>	Al Capo I "Norme Generali", l'Art. 1 su "Ambito di applicazione", l'Art. 2 su "Definizioni"; Al Capo II "Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare", l'Art. 3 su "Obblighi generali", l'Art. 4 su "Requisiti generali e specifici in materia d'igiene", l'Art. 5 su "Analisi dei pericoli e punti critici di controllo"; Al Capo III "Manuali di Corretta Prassi Operativa", l'Art. 7 su "Elaborazione, diffusione e uso dei manuali"; Allegato II "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)".

## Disposizioni specifiche

Norma	Principali disposizioni
Reg. (UE) 1169/2011	<p>Al Capo I "Disposizioni Generali", l'Art. 1 su "Oggetto e ambito di applicazione" e l'Art. 2 su "Definizioni";</p> <p>Al Capo II "Principi Generali delle Informazioni sugli Alimenti", l'Art. 3 su "Obiettivi generali", l'Art. 4, su "Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti", l'Art. 7 su "Pratiche leali d'informazione", l'Art. 8 su "Responsabilità";</p> <p>Al Capo IV "Informazioni Obbligatorie sugli Alimenti", Sezione 1 "Contenuto e presentazione", l'Art. 9 su "Elenco delle indicazioni obbligatorie", l'Art. 12 su "Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti", l'Art. 15 su "Requisiti linguistici";</p> <p>Alla Sezione 2 "Disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie", l'Art. 21 su "Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze";</p> <p>Al Capo VI "Disposizioni Nazionali", l'Art. 38 su "Disposizioni nazionali", l'Art. 44 su "Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati";</p> <p>Al Capo VII "Disposizioni di Attuazione, Modificative e Finali", l'Art. 53 su "Abrogazione", l'Art. 54 sulle "Disposizioni transitorie", l'Art. 55 su "Entrata in vigore e data di applicazione";</p> <p>Allegato II "Sostanze o Prodotti che Provocano Allergie o Intolleranze"</p>

## Definizioni

- **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; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (rif. Reg. 1169/2011).
- **Allergene:** una sostanza, generalmente una proteina, capace di provocare una reazione allergica (rif. EFSA, 2004).
- **Allergia:** risposta immunitaria che comporta una reazione avversa in individui sensibili (rif. EFSA, 2004).
- **Allergia alimentare:** reazione avversa al consumo di alimenti mediata da un meccanismo immunologico (rif. EFSA, 2004).
- **Autorità competente:** l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo (rif. Reg. 852/2004).
- **Celiachia:** malattia caratterizzata da lesioni alla mucosa dell'intestino tenue e da intolleranza al glutine, una proteina presente nella farina di grano ed altri cereali (rif. EFSA, 2004).
- **Collettività:** qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (rif. Reg. 1169/2011).
- **Controllo Ufficiale:** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (rif. Reg. 882/2004).
- **Esercizi di ristorazione:** esercizi pubblici in cui si svolge la somministrazione di pasti e di bevande, identificati anche da termini quali ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie (rif. Legge n. 287/1991)

- **Etichettatura:** qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento (rif. Reg. 1169/2011).
- **Igiene degli alimenti:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (rif. Reg. 852/2004).
- **Informazioni sugli alimenti:** le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale (rif. Reg. 1169/2011).
- **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 (rif. Reg. 1169/2011).
- **Intolleranza alimentare:** reazione avversa al consumo di alimenti o ad ingredienti dell'alimento, di cui si presume che non agisca un meccanismo immunologico (rif. EFSA, 2004).
- **Pericolo alimentare:** agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (rif. Reg. 178/2002)

## Allergie e intolleranze alimentari - aspetti generali

Le allergie e le intolleranze alimentari costituiscono un gruppo di patologie conseguenti al consumo di alimenti in consumatori sensibili, rappresentati da quote relativamente piccole della popolazione, nei quali l'esposizione anche a minime quantità di alcune sostanze alimentari determina una reazione abnorme da parte dell'organismo (EFSA, 2004).

Diversamente dalle sostanze tossiche o dagli agenti infettivi, che costituiscono un pericolo per la popolazione, nel caso dell'AA sono taluni costituenti alimentari, innocui per i più, in grado di determinare reazioni immediate o ritardate che possono raggiungere gradi elevati di gravità fino ad essere fatali (Ministero della Salute, 2014).

In questo contesto troviamo sia reazioni caratterizzate da un meccanismo immunologico (allergie), quali quelle indotte da latte, uova, pesce, che caratterizzate da meccanismi non immunologici, correlati con deficit enzimatici, come nell'intolleranza al lattosio, o con effetti farmacologici, come nell'intolleranza ad ammine biogene (es. istamina) o da meccanismi sconosciuti idiopatica (EFSA, 2004).

La celiachia, che non è la sola intolleranza ai cereali, non è un'allergia alimentare. È una reazione autoimmunitaria caratterizzata da lesioni alla mucosa dell'intestino tenue concomitante ad un'intolleranza al glutine, una sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. L'incidenza di questa patologia alimentare in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone, benché solo uno su sei dimostra di esserne consapevole sulla base di una diagnosi (EFSA, 2004).

La prevalenza di allergie ed intolleranze alimentari nella popolazione è stimata essere grossolanamente dell'1-3% negli adulti e del 4-8% nei bambini (EFSA, 2004).

Stime accurate condotte nel Regno Unito hanno rilevato come le sole allergie alimentari colpiscano 1-2% degli adulti ed il 5-8% dei bambini, comprendendo complessivamente circa 2.000.000 di persone (su una popolazione di 64 milioni di abitanti (UK Food Standard Agency, 2014).

Nei bambini le allergie alimentari sono più frequentemente provocate (90% dei casi) da latte vaccino, uova, arachidi, pesci, frutta secca, soia, mentre negli adulti sono soprattutto provocate da arachidi, noci, pesci, crostacei, verdura e frutta (Ministero della Salute, 2014).

Una reazione allergica può essere provocata da minime quantità di un ingrediente alimentare per il quale la persona è sensibile. La sintomatologia può andare da sintomi lievi, quali l'irritazione di aree prossime alla bocca e arrossamenti; e può avere un'evoluzione più grave con vomito, diarrea, asma, fino all'anafilassi che può avere un esito fatale (UK Food Standard Agency, 2014).

Non ci sono terapie efficaci per le allergie alimentari. La sola misura efficace è l'esclusione dell'alimento che la provoca. Tale prevenzione necessita del controllo degli ingredienti sull'etichetta per i prodotti alimentari preimballati in unità destinate al consumatore e dell'acquisizione delle informazioni sugli ingredienti allergenici per gli alimenti non preimballati (sfusi o confezionati in presenza del cliente o per la vendita diretta nei banchi a libero servizio) (UK Food Standard Agency, 2014).

La costante attenzione richiesta per evitare l'alimento in causa, in particolare l'alimento occulto o non segnalato ed il vivere con incertezza, ansietà, sono problematiche che turbano particolarmente i bambini, gli adolescenti e le relative famiglie. Di fronte a questo problema spesso gli individui si trovano isolati ed impotenti (Ministero della Salute, 2014).

Risulta quindi essenziale che gli operatori forniscano un'accurata informazione sugli ingredienti allergenici che sono contenuti nei prodotti alimentari. Il Regolamento 1169/2011 introduce nuove norme che disciplinano l'etichettatura e la messa a disposizione delle informazioni riguardanti gli allergeni alimentari (UK Food Standard Agency, 2014).

## **Le principali cause di allergie ed intolleranze alimentari**

Sono molto numerose le sostanze in grado di scatenare allergie alimentari, ne sono state individuate più di 120 con diversi gradi di impatto sui soggetti sensibili. La normativa prevede, tuttavia, l'indicazione di quelle più importanti, per diffusione e gravità. Alcune allergie (sedano, senape) sono molto rare in Italia e più comuni nel Nord Europa (e quindi di interesse per il turismo), altre sono diffuse in Italia, specie tra i bambini (latte, uova, pesce).

**1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

- Il glutine nei cereali, sotto forma di farina o di amido, è presente in moltissimi alimenti, anche inaspettati. Poiché le persone allergiche ai cereali non reagiscono solo al glutine, è necessario indicare loro il tipo specifico di cereale: grano (frumento), orzo, segale, farro e così via. Ricordare invece che si tratta di cereali contenenti glutine è opzionale. Il riso non rientra in questa categoria, e neppure il



grano saraceno. Invece, contrariamente ad un'opinione diffusa, il farro rientra in questa categoria. Se è formalmente giusto segnalare la presenza del frumento nel pane, a maggior ragione è importante segnalare la presenza nelle salse o nell'impanatura. Il pangrattato, per esempio, è usato in numero sorprendente di piatti; molto spesso si infarina anche solo leggermente prima della cottura, oppure la si usa sulle teglie (con il pangrattato in alternativa).

## **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

- I crostacei comprendono gli scampi, le aragoste, gli astici, le canocchie, i granchi, le granseole, i gamberetti. E' importante prestare attenzione ad alcune paste o salse esotiche che possono contenere gamberetti. Il surimi, invece, pur avendo l'aspetto e il sapore di crostaceo, spesso è interamente di pesce (va verificata l'etichetta).

## **3. Uova e prodotti a base di uova.**

- Va prestata particolare attenzione all'uso di uova per glassare o spennellare un alimento. Inoltre per ricette simili si può usare, o meno, la pasta all'uovo.

## **4. Pesce e prodotti a base di pesce.**

- Il pesce comprende tutte le specie usate nella nostra cucina e in quella esotica. Bisogna prestare maggior attenzione alle salse e al dado a base di pesce, dove la presenza può essere inattesa. Per esempio, le acciughe (anche come pasta) sono usate per insaporire anche salse a base di carne o piatti quali i fagioli o il radicchio.

## **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

- Oltre alle arachidi in quanto tali, è compreso anche l'olio di arachidi; le si trova in alcune salse esotiche. Particolare attenzione va prestata all'olio di arachidi per friggere.

## **6. Soia e prodotti a base di soia.**

- La soia è molto diffusa, specie negli alimenti per vegetariani. Si trova come proteine alla soia, tofu, miso, shoyu, salsa alla soia o anche come olio.

## **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**

- Il latte è molto usato nella nostra cucina, sia in quanto tale, sia – forse anche di più – come formaggio. Sono compresi anche lo yogurt, il burro e il mascarpone e in generale tutti i derivati del latte. Lo si trova sorprendentemente in alcune salse e anche in alcuni succhi di frutta. Per esempio, la salsa d'anatra a volte comprende anche del formaggio grattugiato, oltre al burro. Il burro va tenuto in particolare considerazione perché compare in molti più piatti di quanto si attenda il consumatore meno informato, per esempio per insaporire la verdura o nei risotti o in piatti a base di pesce (per esempio alcune ricette a base di baccalà).

**8. 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.

- Vanno ricordati anche gli oli derivati dalle noci, la farina di mandorle, il marzapane, e i gelati. Non comprende la noce moscata, e neppure i pinoli. A volte le mandorle, che sono invece comprese, vengono usate in piccola quantità in superficie.

## **9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

- Il sedano è molto diffuso nella cucina italiana, usato nella preparazione dei sughi. Si trova anche nei dadi da brodo. Comprende anche il sedano rapa.

## **10. Senape e prodotti a base di senape.**

- La senape è perlopiù presente nella nota salsa.

## **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

- Oltre all'olio, i semi di sesamo sono spesso aggiunti al pane. Tra i piatti esotici, il tahini e l'hummus contengono generalmente sesamo. I dolci greci hanno spesso sesamo.

#### **12. Anidride solforosa e solfiti.**

- Si trova come conservante in frutta secca, prodotti a base di carne, bibite analcoliche, o conserve vegetali, ma anche nel vino o nella birra. La sua eventuale presenza si deduce dall'etichetta.

#### **13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

- Si trova in alcuni prodotti particolari a base di lupini.

#### **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

- I molluschi comprendono le cozze, le vongole, ricci di mare, capesante, le chiocchie (anche di terra), le seppie, i polpi. Vi rientra anche il risotto al nere di seppie.

Tra i derivati di questi allergeni vi sono alcune eccezioni, che si possono trovare nell'allegato II del Regolamento 1169/2011.

### **Obblighi degli operatori che conducono esercizi di ristorazione**

Tenuto conto della legislazione regionale di riferimento relativa alle attività di somministrazione e ristorazione, ivi comprese le attività di agriturismo quando effettuata la somministrazione di alimenti e bevande, e considerato che tali attività di somministrazione possono essere effettuate anche in ambito temporaneo sotto forma di manifestazioni temporanee di somministrazione quali fiere, sagre e simili eventi, si ritiene che costituisca obbligo procedurale per le attività sopra indicate, la regola generale prevista al paragrafo 10, primo capoverso, dell'articolo 6 del regolamento CE 1169 valevole per gli allergeni alimentari.

Pertanto questi, elencati nell'allegato II o derivati da un ingrediente elencato in tale allegato, se utilizzati nella produzione di un prodotto alimentare e presenti nel prodotto finito anche in altra forma, devono essere resi noti al consumatore finale in forma scritta, oltre che in forma orale se richiesto dall'utenza. Nell'esigenza di contemperare la tutela del consumatore con la libertà di organizzazione interna e scelte imprenditoriali, l'informazione scritta all'utenza potrà realizzarsi, a scelta, mediante:

- 1) l'utilizzo di un cartello riepilogativo generale nel quale siano evidenziati con scritti, segni, grafici o indicazioni pittoriche i diversi tipi di prodotti contenenti gli allergeni di cui all'allegato II del Reg. CE 1169 ed utilizzati;
- 2) l'utilizzo di display luminoso che riporti il riepilogo dei diversi tipi di prodotti contenenti gli allergeni di cui all'allegato II del Reg. CE 1169 ed utilizzati;
- 3) l'utilizzo di depliant informativo specifico nel quale siano evidenziati, con scritti, segni, grafici o indicazioni pittoriche, i diversi tipi di prodotti contenenti gli allergeni di cui all'allegato II del Reg. CE 1169 ed utilizzati;
- 4) l'inserimento nel menù proposto all'utenza dell'indicazione dei diversi tipi di prodotti contenenti gli allergeni di cui all'allegato II del Reg. CE 1169 ed utilizzati, anche evidenziati con colori diversi rispetto agli altri alimenti;
- 5) l'utilizzo di tovagliette stampate fornite per il servizio al tavolo, sulle quali è riportata in evidenza l'indicazione che il cliente può rivolgersi al personale per ottenere tutte le informazioni sui diversi tipi di prodotti utilizzati nel locale e contenenti eventualmente gli allergeni di cui all'allegato II del Reg. CE 1169;

L'informazione orale resa eventualmente a richiesta dell'utenza sostituisce l'obbligo scritto di cui ai precedenti punti soltanto qualora l'esercente dimostri che il personale che fornisce le informazioni abbia conseguito specifico attestato a seguito di un idoneo percorso formativo. Tale dimostrazione dovrà essere resa a richiesta degli organi di controllo.

È fatto obbligo richiedere all'utenza prima del servizio l'esistenza o meno nel soggetto di patologie allergologiche. Inoltre, in relazione all'informazione orale resa all'utente, l'esercente deve indicare in modo facilmente visibile e leggibile che potranno essere ottenute dal personale addetto le informazioni circa gli alimenti utilizzati nel locale che possono provocare allergie .

Unica eccezione alla regola generale è data nel caso in cui la denominazione di vendita del prodotto indichi essa stessa l'allergene: in tale caso, l'informazione al consumatore si ha già per realizzata e non è, pertanto, necessario fornire l'indicazione dell'allergene.

L'informazione relativa agli allergeni, nel caso di vendita per asporto dei cibi e bevande, dovrà essere resa preventivamente alla vendita in questione, all'atto della richiesta effettuata dall'utente.

## **AUTORITA' COMPETENTI**

Fermo restando l'individuazione e la funzione delle autorità sanitarie competenti come individuate dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" - articolo 2 - in tema di controlli ufficiali, accertamenti e contestazioni in materia di informazioni all'utenza prevista nella presente linea guida possono essere effettuati legittimamente da ciascuno degli agenti ed ufficiali di polizia giudiziaria a cui la legge a vario titolo attribuisce le inerenti facoltà, nei casi in cui l'attività ispettiva di controllo si sostanzia nella verifica di situazioni oggettive di non conformità che non richiedano valutazioni di ordine tecnico da parte dell'agente accertatore.

Qualora siano necessarie valutazioni di ordine tecnico nella contestazione della violazione, l'autorità sanitaria competente ad effettuare le suddette, nonché gli atti conseguenti ai sensi dell'articolo 17 della legge n° 689/81, è individuata nell'azienda unità socio sanitaria locale competente per territorio.

**Allegato 1: Relazione normativa di base delle linee guida applicative degli obblighi di comunicazione degli allergeni negli esercizi di ristorazione.**

**Allegato 2: Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

**Allegato 3: Legislazione di riferimento**

## RELAZIONE NORMATIVA DI BASE DELLE INDICAZIONI APPLICATIVE DEGLI OBBLIGHI DI COMUNICAZIONE DEGLI ALLERGENI NEGLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE.

La necessità di predisporre un documento di intervento denominato Linee Guida per l'informazione sugli allergeni nella ristorazione e somministrazione, trova il suo fondamento in un triangolo normativo della legislazione comunitaria rappresentato dal Regolamento 178/2002, dal Regolamento 852/2004 e dal Regolamento 1169/2011, tre disposizioni di riferimento le cui particolarità ed i cui legami di fondo sono di seguito illustrati.

Innanzitutto le disposizioni contenute nel **Regolamento 178/2002 all'articolo 14** "Requisiti di sicurezza degli alimenti", introducono la finalità dell'azione normativa comunitaria:

1. *Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.*
2. *Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:*
  - a) *se sono dannosi per la salute;*
  - b) *se sono inadatti al consumo umano.*

Al successivo **paragrafo 3** lo stesso articolo aggiunge:

3. *Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:*

- a) *(...)*
- b) *le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.*

Al successivo **paragrafo 4** lo stesso articolo aggiunge:

4. *Per determinare se un alimento sia dannoso per la salute occorre prendere in considerazione quanto segue:*

- a) *non soltanto i probabili effetti immediati e/o a breve termine, e/o a lungo termine dell'alimento sulla salute di una persona che lo consuma, ma anche su quella dei discendenti;*
- b) *(...)*
- c) *la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di una specifica categoria di consumatori, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa.*

La lettura delle disposizioni dell'articolo 14 indica senza ombra di dubbio che la prevenzione in tema di alimenti a rischio è basata su una corretta e completa informazione resa all'utenza e sulla correlata accessibilità a tale informazione che rende la stessa efficace.

L'efficacia e la correttezza dell'informazione sono del resto esplicitate nell'**articolo 16** del Regolamento 178/2002 allorquando lo stesso così dispone:

*Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare, l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo, non devono trarre in inganno i consumatori.*

Conseguentemente l'**articolo 17** successivo indica che *Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.*

L'importanza della prevenzione nel "rischio alimenti" ed il suo stretto legame con l'informazione resa dall'O.SA al consumatore, ha condotto all'ulteriore scelta normativa del legislatore comunitario con l'approvazione del Regolamento 1169/2011 , nel quale al Capo II si ribadisce tra gli obiettivi generali che la fornitura di informazioni sugli alimenti è finalizzata sia alla tutela della salute sia alla tutela del consumatore nella scelta consapevole di un alimento , proprio per consentire al medesimo di valutare tutte le potenziali implicazioni sanitarie, economiche, ambientali, sociali ed etiche.

Le Disposizioni del Regolamento 178/2002 si completano poi con quelle contenute nel **Regolamento 852/2004** che al Capo I "Norme Generali", articolo 1 "Ambito di applicazione" dispongono in linea generale in ordine alla materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare . Queste disposizioni generali introducono in particolare i seguenti principi:

a) *la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;*

b) *è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;*

c) (...);

d) *l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;*

e) *i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;*

(...).

Complessivamente l'impianto normativo e concettuale del Regolamento 852/2004 , i particolare il Capo II "Obblighi degli Operatori del Settore Alimentare" -articolo 3 "Obblighi generali" , si fonda sull'assunto che gli operatori del settore alimentare debbano garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel regolamento stesso.

Così come nel regolamento 1169, l'auto-responsabilizzazione dell'OSA imprenditore diventa il fulcro dell'azione normativa e lo strumento per il raggiungimento dell'obiettivo sanitario . e tale responsabilità si esplica nelle disposizioni del Capo III "Manuali di Corretta Prassi Operativa" - *articolo 7 secondo cui Gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, a norma dell'articolo 8. Manuali comunitari sono elaborati a norma dell'articolo 9.*

*Allo scopo di assicurare e garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare il Regolamento 852, all'Allegato II "Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare (diversi da quelli di cui all'allegato I)" , elenca i requisiti nei seguenti ambiti:*

Capitolo I "Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti (diversi da quelli indicati nel capitolo III)";

Capitolo II "Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo III)";

Capitolo III "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici";

Capitolo IV "Trasporto";

Capitolo V "Requisiti applicabili alle attrezzature";

Capitolo VI "Rifiuti alimentari";

Capitolo VII "Rifornimento idrico";

Capitolo VIII "Igiene personale";

Capitolo IX "Requisiti applicabili ai prodotti alimentari";

Capitolo X "Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari";

Capitolo XI "Trattamento termico";

Capitolo XII "Formazione".

**Si tratta dunque di un complesso articolato tecnico-normativo nel quale il fine è rappresentato dalla necessità di proteggere i consumatori nella materia dell'informazione sugli alimenti, e lo strumento è individuato nella responsabilizzazione dell'imprenditore legato non più come in precedenza ad un sistema di requisiti tassativi preventivi, bensì ad un generale obiettivo da raggiungere con le modalità ritenute più idonee sulla base delle peculiarità aziendali, territoriali e di produzione del bene o del servizio.**

**L'indissolubile legame tra finalità, autonomia dell'azione e responsabilità conseguente messa in atto dal legislatore comunitario si conferma con l'approvazione del Regolamento 1169/2001 al cui Capo I leggiamo:**

*1. Il presente regolamento stabilisce le basi che garantiscono un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti, tenendo conto delle differenze di percezione dei consumatori e delle loro esigenze in materia di informazione, garantendo al tempo stesso il buon funzionamento del mercato interno.*

*2. Il presente regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti. Fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.*

*3. Il presente regolamento si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività, e a quelli destinati alla fornitura delle collettività.*

Le disposizioni dunque chiariscono il ruolo dell'informazione come strumento principe di prevenzione ma al tempo stesso , pur indicando l'etichetta come modalità essenziale, non limitano l'utilizzo alla sola stessa , introducendo un concetto più flessibile di scelta responsabile da parte dell'OSA nella resa delle informazioni , in grado di rispondere alle future evoluzioni del mercato e dell'imprenditoria del settore specifico.

E' diffuso all'interno del Regolamento 1169 lo spirito di conciliare la necessità tecnico-scientifica dell'informazione sull'alimento con la salvaguardia della scelta imprenditoriale responsabile che garantisca il rispetto delle pratiche leali d'informazione .

Per questo motivo da un lato l'**articolo 4**-*"Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti"*, prevede che le eventuali informazioni obbligatorie sugli alimenti richieste dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti devono rientrare in particolare, in una delle seguenti categorie:

- a) informazioni sull'identità e la composizione, le proprietà o altre caratteristiche dell'alimento;
- b) informazioni sulla protezione della salute dei consumatori e sull'uso sicuro dell'alimento. Tali informazioni riguardano in particolare:
  - i) gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori;
  - ii) la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro;
  - iii) l'impatto sulla salute, compresi i rischi e le conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento;
- c) informazioni sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli.

Dall'altro lato è l'**articolo 7**- *"Pratiche leali d'informazione"*, che sancisce la necessità ed obbligatorietà che le informazioni sugli alimenti siano precise, chiare e facilmente comprensibili per il consumatore, richiamando dunque alla mente non solo l'aspetto linguistico e lessicale dell'informazione ma anche l'aspetto grafico e pittorico dell'informazione stessa.

Tutta la Responsabilità della resa delle informazioni , civile, penale, sanitaria, è posta a carico dell'OSA Operatore Sanitario Alimentare che ha commercializzato il prodotto o se questo non ha sede nell'Unione europea, la responsabilità è di chi ha importato il prodotto .

Sul tema l'**articolo 8** del Regolamento 1169 dispone :

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.
2. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
3. Gli operatori del settore alimentare che non influiscono sulle informazioni relative agli alimenti non forniscono alimenti di cui conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la non conformità alla normativa in materia di informazioni sugli alimenti applicabile e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.
4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.
5. Fatti salvi i paragrafi da 2 a 4, gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano e verificano la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali attinenti alle loro attività.
6. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali



prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale.

(...)

Questa responsabilità tuttavia, a seguito dell'allargamento dell'ambito di operatività del Regolamento 1169 a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale compresi quelli forniti dalle collettività, comporta necessariamente una responsabilità di resa delle informazioni sul rischio degli alimenti anche all'esercente l'attività di ristorazione/somministrazione resa al consumatore finale, indipendentemente dalla denominazione fornita dalla norma amministrativa all'attività svolta ( bar, ristorante, agriturismo, mensa, circolo privato, etc.. ).

E' in questo ultimo ambito che **la predisposizione della Linea Guida assume tutta la sua importanza dovendo coniugare il dovere di informazione con l'autonomia della scelta imprenditoriale nella resa della suddetta, proprio in relazione all'obiettivo finale che si pone il Regolamento e la responsabilità che si assume l'imprenditore nel garantire il raggiungimento dell'obiettivo medesimo.**

E' necessario ricordare che il Regolamento 1169 al Capo IV "Informazioni Obbligatorie sugli Alimenti", Sezione 1 "Contenuto e presentazione", **articolo 9** –"Elenco delle indicazioni obbligatorie", così dispone:

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;

(...)

Al successivo **paragrafo 2** lo stesso articolo dispone:

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono espresse mediante parole e numeri. Fatto salvo l'articolo 35, esse possono in aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli.

L'**articolo 12** sulla "Messa a disposizione e posizionamento delle informazioni obbligatorie sugli alimenti" dispone:

1. Per tutti gli alimenti sono rese disponibili e facilmente accessibili le relative informazioni obbligatorie, conformemente al presente regolamento.

2. Le informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati appaiono direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.

(...)

5. Agli alimenti non preimballati si applicano le disposizioni dell'articolo 44.

Il citato **articolo 44** sulle "Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati" sancisce che nel caso in cui 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;

b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al paragrafo 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

3. Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo delle disposizioni di cui al paragrafo 1, lettera b), e al paragrafo 2.

Pur non entrando mai nello specifico delle modalità di resa delle informazioni, che correttamente vengono rinviate alla scelta legislativa nazionale dello Stato membro, il Regolamento fornisce anche un'prima indicazione di massima sulle stesse laddove all'**articolo 15** sui "Requisiti linguistici" è disposto che:

1. Fatto salvo l'articolo 9, paragrafo 3, le informazioni obbligatorie sugli alimenti appaiono in una lingua facilmente comprensibile da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato.

2. Sul loro territorio, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni siano fornite in una o più lingue ufficiali dell'Unione.

3. I paragrafi 1 e 2 non ostano a che tali indicazioni figurino in più lingue.

Alla Sezione 2 "Disposizioni particolareggiate sulle indicazioni obbligatorie", l'Articolo 21 sull'"Etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" dispone:

1. Fatte salve le disposizioni adottate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), sono conformi ai requisiti seguenti:

a) figurano nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni stabilite all'articolo 18, paragrafo 1, con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II; nonché

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 dimensioni, stile o colore di sfondo.

In mancanza di un elenco degli ingredienti, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), includono il termine «contiene» seguito dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II.

Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento provengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.

Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste.

Un'ultima considerazione deve essere dedicata alla normativa abrogata dal Regolamento 1169 ed alle sue disposizioni transitorie .

Il regolamento 1169 al Capo VII "Disposizioni di Attuazione, Modificative e Finali", Articolo 53 -"Abrogazione" dispone:

1. Le direttive 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE e 2008/5/CE e il regolamento (CE) n. 608/2004 sono abrogati a decorrere dal 13 dicembre 2014.

2. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono fatti al presente regolamento.

L'Articolo 54 sulle "Disposizioni transitorie" dispone invece :

1. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2014 che non soddisfano i requisiti del presente regolamento possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

*Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfano il requisito stabilito all'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.*

*Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 1 o gennaio 2014 che non soddisfano i requisiti stabiliti all'allegato VI, parte B, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.*

*2. Tra il 13 dicembre 2014 e il 13 dicembre 2016, la dichiarazione nutrizionale, se è fornita su base volontaria, deve essere conforme agli articoli da 30 a 35.*

*3. Fatti salvi la direttiva 90/496/CEE, l'articolo 7 del regolamento (CE) n. 1924/2006 e l'articolo 7, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1925/2006, gli alimenti etichettati a norma degli articoli da 30 a 35 del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 13 dicembre 2014.*

*Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1162/2009 della Commissione, del 30 novembre 2009, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ( 1 ), gli alimenti etichettati in conformità dell'allegato VI, parte B, del presente regolamento possono essere immessi sul mercato prima del 1 o gennaio 2014.*

Infine l'Articolo 55 "Entrata in vigore e data di applicazione" dispone:

*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.*

*Esso si applica a decorrere dal 13 dicembre 2014, ad eccezione dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), che si applica a decorrere dal 13 dicembre 2016 e dell'allegato VI, parte B, che si applica a decorrere dal 1 o gennaio 2014.*

*Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.*

Dalle disposizioni sopra richiamate, da leggersi in combinato disposto con l'ambito di applicazione del Regolamento 1169 allargato ai prodotti forniti dalle collettività , appare evidente la necessità di intervenire sul tema della resa delle informazioni sugli allergeni a partire dal 14 dicembre 2014 , e per questo la necessità di predisporre la Linea Guida oggetto del presente lavoro .

La Linea Guida predisposta realizza un giusto connubio tra esigenza di tutela del consumatore e libertà di scelta imprenditoriale ,entrambe garantite dalla costituzione, consentendo al tempo stesso il rispetto dell'obbligo normativo finalizzato alla tutela della salute , ed il rispetto del principio di responsabilizzazione autonoma garantito all'OSA nelle scelte imprenditoriali dalla stessa normativa comunitaria .

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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.
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) latticolo.
8. **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.**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
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 SO<sub>2</sub> 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.**

Legenda:

(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.

**LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO**

Legge 25 agosto 1991, n. 287, Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi. GU n.206 del 3-9-1991

Modificato da norme successive, delle quali da ultimo dal Decreto Legislativo 6 agosto 2012, n. 147 (in SO n. 177 G.U. 30/08/2012, n. 202)

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

Modificato da norme successive, delle quali da ultimo dalla Legge 7 luglio 2009, n. 88 - Legge comunitaria 2008.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Modificato da norme successive, delle quali da ultimo il Regolamento (CE) n. 596/2009 del 18 giugno 2009.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

Modificato da norme successive, delle quali da ultimo il Regolamento (CE) n. 219/2009 del 11 marzo 2009.

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.

Modificato da norme successive, delle quali da ultimo il Regolamento delegato (UE) n. 78/2014 della Commissione del 22 novembre 2013.

**Atti normativi della Regione Veneto**

Legge regionale 21 settembre 2007, n. 29, Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande. BUR n. 84/2007.

Modificata da norme successive, delle quali di particolare rilievo la Legge regionale 7 novembre 2013, n. 27 (BUR n. 95/2013)

Legge regionale 10 agosto 2012 n° 28, Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario. (BUR n. 67/2012).

Modificata da norme successive, delle quali da ultimo il la Legge regionale 24 dicembre 2013 n° 35.

## **Altri documenti di riferimento**

EFSA, 2004. Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission relating to the evaluation of allergenic foods for labelling purposes. The EFSA Journal (2004) 32, 1-197

The European Food Information Council:

- Le allergie e le intolleranze alimentari - FONDAMENTI 06/2006
- Focus sugli allergeni alimentari - ALIMENTAZIONE OGGI 12/2008

UK Food Standard Agency, 2006. Guidance on Allergen Management and Consumer Information. FSA/1064/0606

UK Food Standard Agency, 2008. The Provision of Allergen Information for Non Pre-packed Foods. FSA/1226/0108

UK Food Standard Agency, 2014. Food allergen labelling and information requirements under the EU Food Information for Consumers Regulation No. 1169/2011: Technical Guidance

Commissione Europea DG SANCO, 2013. Domande e risposte sull'applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Ministero della Salute, 2014. Allergie alimentari e sicurezza del consumatore - Documento di indirizzo e stato dell'arte



DRAFT 6 (12/12/2014)