

Roma, 23 febbraio 2015
Prot. N. 189/AR
Circ Nota Minsalute Etich. allergeni collett..

**ALLE ASSOCIAZIONI TERRITORIALI
ALLE FEDERAZIONI REGIONALI**

**AI CONSIGLIERI DEI DIRETTIVI DELLE ASS.NI
COSTITUENTI LA FEDERAZIONE
ALIMENTAZIONE**

Loro Sedi

OGGETTO: Nota Ministero della Salute relativa alle indicazioni degli allergeni presenti nei prodotti somministrati dalle collettività. Revisione bozza DPCM per i prodotti non preconfezionati.

Il Ministero della Salute, avvalendosi della opportunità riconosciuta agli Stati membri dall'art. 44 del Regolamento UE 1169/2011, di poter adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili ai consumatori, ha pubblicato una nota di chiarimento, in allegato alla presente, relativa a tali indicazioni per i prodotti forniti dalle collettività. Il chiarimento riguarda gli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, nelle mense ospedaliere aziendali e scolastiche, negli esercizi di catering.

L'operatore ha la facoltà di poter discrezionalmente decidere quale soluzione adottare per informare correttamente il consumatore tra quelle indicate nella circolare.

Potrà indicare direttamente nel menù o su un apposito registro o cartello la eventuale presenza della specifica sostanza allergenica in relazione alle singole preparazioni alimentari inserite, anche utilizzando mezzi informatici (compresi QR code, app per smartphone) pur se non in via sostitutiva.

In via alternativa può assolvere all'obbligo predisponendo una dicitura tipo "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio" e collocandola in luogo ben visibile dal consumatore. In questo caso deve comunque essere presente un documento scritto in cui vengono correlati gli alimenti agli allergeni per poterne indicare in modo chiaro e inequivocabile la presenza. Tale documento deve essere letto/consegnato al personale che deve dare attestazione di averne preso visione.

Può anche fornire indicazione per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello con 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".

In questo caso deve essere presente un documento scritto in cui vengono correlati gli alimenti agli allergeni per poterne indicare in modo chiaro e inequivocabile la presenza. Tale documento viene fatto leggere al cliente che ne chiede la consultazione.

L'operatore, nel predisporre la documentazione scritta è libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che ritiene più opportune, ma tali da consentire una informazione corretta al consumatore.

Ad esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni e rinviando ad una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, permetta di segnalare le preparazioni che rispettivamente le contengono.

Parimenti alla nota del Minsalute anche il MISE ha revisionato la bozza del DPCM relativamente ai prodotti alimentari non preconfezionati, prevedendo di lasciare libero l'operatore di individuare il supporto alternativo al cartello sul singolo prodotto per l'indicazione delle informazioni sugli allergeni.

Il testo non parla più di cartello unico ma in deroga dal cartello di cui sopra è consentito che l'elenco degli ingredienti sia riportato, "anche in forma aggregata" (e questo sarebbe il riferimento al cartello unico) su specifico supporto, che può essere anche digitale, purché sia "direttamente consultabile dal consumatore" e le indicazioni degli allergeni "siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita".

Per cui come già indicato nella circolare 1412/AR del 18 dicembre u. s si ritiene che l'uso del cartello unico, stante la conferma nell'iter di approvazione della bozza revisionata, possa continuare a sussistere, ove possibile, in quanto lo stesso deve essere opportunamente integrato in modo che le informazioni relative alla presenza delle sostanze allergeniche siano indicate per **singolo prodotto**.

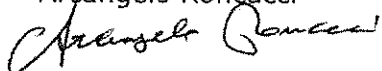
Nel caso in cui queste sostanze fossero scarsamente presenti nei prodotti il cartello unico sarebbe sufficiente a riportare le loro indicazioni, mentre nel caso in cui le stesse fossero più diffuse si potrebbe ricorrere per maggiore chiarezza ad un altro strumento(es. allegato, schema, registro etc.) richiamato nello stesso cartello unico e quindi correttamente segnalato al consumatore.

Alleghiamo alla presente, a mò di esempio, uno schema già in uso da parte di una gelateria nostra associata, che riteniamo possa essere adottato con le opportune modifiche relative alla tipologia di prodotti.

Cordiali saluti.

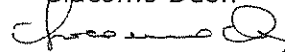
IL RESPONSABILE

Arcangelo Roncacci



IL PRESIDENTE

Giacomo Deon



ALL.

Confartigianato Imprese- Alimentazione



RETE
IMPRESSE ITALIA

Via S. Giovanni in Laterano, 152 - 00184 Roma • Tel. 06.70374214 - 322 • Fax 06.77260735
www.alimentazione.confartigianato.it • alimentazione@confartigianato.it



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE
UFFICIO V – NUTRIZIONE

Agli Assessorati alla sanità
Regioni e Province autonome
LORO SEDI

E, p.c.

Ministero dello sviluppo economico
c.a. dott. Stefano Firpo
via Molise, 2
00187 Roma

All'ufficio di Gabinetto
SEDE

Oggetto: indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011).

Con riferimento alle informazioni da fornire al consumatore finale in merito alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'oggetto, per parte di competenza, si rappresenta quanto segue.

Ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento 1169/2011, per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività, senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

A tal fine si ritiene opportuno premettere che in materia di informazioni sugli alimenti e di responsabilità degli operatori del settore alimentare, è necessario in ogni caso il rispetto di quanto sancito dall'articolo 8 del Regolamento (CE) 1169/2011, paragrafo 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”*; paragrafo 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” e paragrafo 8 “gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività, assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2”.

Più in particolare, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, 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 menù, 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, 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.

L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. 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”;*
2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, 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.

Quanto sopra premesso, si comunica che la presente nota verrà pubblicata nel portale del Ministero della salute. A tale riguardo, si pregano le Amministrazioni in indirizzo di voler assicurare la massima diffusione a tutti gli operatori del settore interessati.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Giuseppe Ruocco)

Intollerante o allergico ...? Fai la scelta giusta!

GELATI	Latte	Uova		Arachidi	Frutta Secca	Glutine	Soia
		Tuorlo	Albume				
Amaretto	⊗	⊗			⊗		
Bacio	⊗	⊗			⊗		
Caffè	⊗	⊗					
Cioccolato	⊗	⊗					
Coccoкрема	⊗				⊗		
Crema Cadolina	⊗				⊗		
Croccantino	⊗	⊗		⊗	⊗		
Dattero	⊗				⊗		
Fiordilatte	⊗						
Liquirizia	⊗						
Malaga	⊗	⊗					
Mandorla	⊗				⊗		
Menta	⊗						
Mocasù	⊗	⊗					
Nocciola	⊗	⊗			⊗		
Noce	⊗	⊗			⊗		
Panna Cotta	⊗						
Pistacchio	⊗	⊗					
Ricotta	⊗						
Straciatella	⊗						⊗
Striata	⊗						
Torrone	⊗		⊗	⊗	⊗	⊗	
Vaniglia	⊗	⊗					
Yogurth	⊗						
Zabajone	⊗	⊗					
Zenzero	⊗						
SORBETTI							
Ananas			⊗				
Arancio			⊗				
Aranciota			⊗				
Banana			⊗				
Cocco			⊗				
Fragola			⊗				
Frutti Bosco			⊗				
Kiwi			⊗				
Lampone			⊗				
Limone			⊗				
Mango			⊗				
Mela Verde			⊗				
Melone			⊗				
Mentuccia			⊗				
Mirtillo			⊗				
Sambuco			⊗				
White Coffe			⊗				
ALTRO							
Coni						⊗	⊗
Focaccine	⊗	⊗	⊗			⊗	⊗
Panna Montata	⊗						