

Gli alimenti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, ossia delle reazioni indesiderate del nostro organismo scatenate dall'ingestione di uno o più alimenti, che innescano una reazione del sistema immunitario, oppure da disfunzioni a carico dell'apparato digerente. L'elenco delle sostanze o dei prodotti che causano allergie o intolleranze è riportato dal Reg. UE 1169/2011 (Allegato II); tra questi vi sono, ad esempio, i cereali contenenti glutine, i crostacei, le uova, il latte e i prodotti da esso derivati, etc. Al fine di fornire ai consumatori un'informazione più completa sulla composizione dei prodotti, **la normativa impone l'indicazione degli allergeni nell'elenco degli ingredienti** riportato sull'etichetta dei prodotti preimballati. In particolare, la denominazione della sostanza allergenica deve essere evidenziata attraverso un **tipo di carattere chiaramente distinto** dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. Nel caso in cui più ingredienti contengano lo stesso allergene è obbligatoria la ripetizione dell'allergene stesso.



allergeni

Guida
alle etichettature

#12

CONTENUTI

È necessario **specificare sempre l'ingrediente allergenico** in questione, ad esempio "MANDORLE" e non "frutta a guscio" oppure "FRUMENTO" e non "glutine".

In caso di alimenti preimballati per i quali non è previsto un elenco degli ingredienti, come il vino, va usata l'espressione "contiene ..." seguita dall'allergene (es. "contiene SOLFITI"). Non è necessario indicare l'allergene quando la denominazione del prodotto fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, ad esempio per il latte o per la farina di grano tenero.

Vista la pericolosità degli allergeni anche in quantità minime, **occorre valutare anche la possibilità di contaminazione accidentale**, con sostanze allergeniche, di un prodotto alimentare la cui composizione non prevede l'utilizzo delle stesse. Tale ipotesi può riguardare attività o laboratori nei quali vengono effettuate varie tipologie di preparazioni (es.

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

pasticceria, gastronomia) e nei quali è perciò possibile che un prodotto alimentare venga in contatto con i residui della preparazione di un altro. In questo caso è possibile (ma non obbligatorio) che sull'etichetta sia riportata l'indicazione "**può contenere tracce di ...**", oppure "può contenere ...", specificando l'ingrediente in questione (es. "può contenere tracce di sedano" oppure "può contenere sedano").

Oltre ai prodotti preimballati, l'indicazione di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze deve essere riportata anche per gli **alimenti non preimballati**, ossia gli alimenti sfusi, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore oppure preimballati per la vendita diretta, con le stesse modalità sopra riportate. Tali informazioni devono essere presentate su un cartello, oppure tramite sistema equivalente, anche digitale, purché facilmente accessibile e riconoscibile, quindi presente nei comparti in cui sono esposti i prodotti in questione e direttamente consultabile.

Nel caso di alimenti **somministrati in mense, ristoranti, catering, etc.** è obbligatorio fornire le informazioni riguardanti gli allergeni prima che gli alimenti siano serviti al consumatore. Queste informazioni possono essere riportate sul menù, su un registro o un apposito cartello o sistemi equivalenti, anche digitali, da tenere bene in vista. In alternativa, le indicazioni presenti sui menù o sistemi equivalenti possono rimandare alla richiesta verbale da rivolgere al personale (es. "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"), quest'ultimo dovrà essere debitamente formato sull'argomento e in possesso di una documentazione scritta da mettere a disposizione del consumatore.

ELENCO DELLE SOSTANZE E DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE

Si riporta di seguito l'elenco delle sostanze e dei prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come presentato all'allegato II del Reg. UE 1169/2011:

- › Cereali contenenti **glutine**, vale a dire: grano (tra cui 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;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- › **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- › **Uova** e prodotti a base di uova.
- › **Pesce** e prodotti della pesca, 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.
- › **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- › **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - 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.
- › **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) lattio.
- › **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.
- › **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 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.
- › **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- › **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

ESEMPIO DI ETICHETTA

CREMA SPALMABILE CON CIOCCOLATO

350 g

Ingredienti: cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi) 60%, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi naturali.

Da consumarsi preferibilmente entro fine 2019
Conservare in luogo fresco e asciutto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	2250 kJ / 540 kcal
grassi	34 g
di cui acidi grassi:	23 g
carboidrati	49 g
di cui zuccheri:	47 g
proteine	6,5 g
sale	0,02 g

Lorenzo Bianchi Spa
Via Roma 56, Osimo (AN)

L312565

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona

Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

