

Sede Legale:

20146 Milano – Via Giuseppe Frua, 21/8

Sedi Operative:

20136 Milano – Via Ascanio Sforza, 29

Tel. 02.67100436 – Fax 02.66703897

21040 Veduggio (VA) – P.zza San Rocco, 8/b

Tel. 0332.401477 – Fax 0332.401778



Ricerca Applicata per l'Ambiente

e-mail: info@raam.it – raam.vedano@raam.it – raam.milano@raam.it

<http://www.raam.it>

INFORMATIVA IN MERITO ALLE INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI (REGOLAMENTO CE 1169/2011)

Gentile Cliente, la presente per informarla che, in data 6 febbraio 2015, il Ministero della Salute ha emanato una circolare relativa all'applicazione, a partire dal 13 dicembre 2014, delle "indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività", secondo quanto previsto dal Regolamento (UE) Nr. 1169/2011 del Parlamento Europeo.

La normativa obbliga le Aziende che somministrano alimenti a fornire indicazioni ai Clienti in merito agli ingredienti delle preparazioni che possono scatenare allergie o intolleranze alimentari.

Tali ingredienti sono riportati nell'Allegato II del Regolamento (UE) Nr. 1169/2011.

ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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) lattiolio

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 SO₂ 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

⁽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.

Per adempiere a quanto richiesto dalla Normativa vigente sarà quindi necessario mettere in atto le seguenti procedure:

- a) Analizzare analiticamente tutte le preparazioni alimentari per individuare i singoli allergeni presenti in ogni piatto proposto in menù: ogni variazione del menù comporterà automaticamente una nuova analisi delle preparazioni;
- b) In presenza di piatti pronti forniti da aziende esterne richiedere inderogabilmente la documentazione specifica relativa agli allergeni presenti in ogni preparazione, direttamente ai fornitori;
- c) Predisporre e mettere a disposizione sia dei clienti sia degli organismi preposti ai controlli un registro degli allergeni presenti in ogni piatto proposto in menù: tale registro dovrà essere costantemente aggiornato in base alle variazioni proposte in menù;
- d) Informare preventivamente, con contestuale approvazione per iscritto, tutto il personale sulla documentazione e sulle procedure aziendali relative a quanto previsto dal Regolamento (UE) Nr. 1169/2011;
- e) Apporre sul menù le indicazioni di tutti gli allergeni presenti in ogni singolo piatto: in alternativa riportare almeno l'indicazione "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio";
- f) In caso di presenza di buffet apporre bene in vista cartelli che riportano almeno le seguenti informazioni:

"Gentili Clienti, Vi informiamo che in tutti i cibi esposti nel nostro buffet e nelle bevande somministrate possono essere presenti i seguenti allergeni^(*):"

- GLUTINE
- CROSTACEI
- UOVA
- ARACHIDI

- SOIA
- PESCE
- LATTE
- FRUTTA A GUSCIO
- SEDANO
- SENAPE
- SEMI DI SESAMO
- SOLFITI
- LUPINI
- MOLLUSCHI

(*) (REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)

In caso di allergie/intolleranze alimentari a Voi note Vi preghiamo di chiedere delucidazioni al nostro personale incaricato che cercherà, per quanto possibile, di fornirVi informazioni dettagliate.”.

I Tecnici di RAAM SRL sono a Vostra disposizione per ogni eventuale chiarimento o approfondimento.

Cordiali saluti.

RICERCA APPLICATA AMBIENTE SRL

La Direzione

