

Gastronomie

UE – Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti

Obbligo di informazione per gli ingredienti „Allergenici“ nell'industria della ristorazione

1. Situazione iniziale

Con l'entrata in vigore del nuovo Regolamento UE sulla fornitura di informazioni sugli alimenti N. 1169/2011 lo scorso 13 dicembre 2014 è stato ampliato l'obbligo di informazione vigente fino ad ora per gli alimenti confezionati sin merito alla presenza dei 14 allergeni principali, anche ai così detti "prodotti sciolti".

Da questa data, tutte le aziende della ristorazione in Europa devono dichiarare gli ingredienti dei loro piatti che possono scatenare allergie o intolleranze alimentari.

Secondo l'opinione della Commissione Europea, queste informazioni devono essere trasmesse per iscritto al consumatore finale (cliente). Nell'ambito della conversione nazionale la Commissione concede agli stati membri anche altre possibilità di trasmissione delle informazioni. In Austria la conversione del Regolamento è di competenza del Ministero della Salute.

Già nel luglio 2011 l'Associazione di categoria Gastronomia si era rivolta al Ministero della Salute competente richiedendo che le possibilità della trasmissione delle informazioni venissero regolate nell'ambito dell'obbligo d'informazione comunitario nel modo più flessibile possibile e che venisse ritenuta sufficiente anche l'informazione per via orale su richiesta del cliente.

In seguito a lunghe trattative e discussioni si è ottenuto che la conversione nazionale sfrutti nella misura possibile questo margine nell'interesse delle aziende operanti nel settore della ristorazione.

La conversione avverrà sotto forma di Ordinanza del Ministero della Salute integrato dalle raccomandazioni della Commissione Codex Alimentarius.

1. Linee guida per la formazione del personale su come fornire le informazioni sugli allergeni (regolano le competenze delle persone che forniscono le informazioni orali)
2. Linee guida per le informazioni sugli allergeni per gli alimenti non pre-confezionati ("merci sciolte") nelle aziende al dettaglio ai sensi del Regolamento per le informazioni sugli allergeni (riportano indicazioni sulle necessarie misure aziendali)
3. Raccomandazioni per le informazioni scritte (impiego di abbreviazioni e lettere codice).

In questo modo viene sfruttato nella misura possibile l'ambito previsto dal Regolamento UE per l'adeguamento nazionale dell'obbligo di informazione previsto dall'Unione Europea.

Achtung!

I valori nutrizionali non devono essere riportati nel menu. A tale proposito è possibile consultare QUI una circolare del Ministero.

2. Aspetti sostanziali dell'obbligo d'informazione

L'obbligo di informazione si applica agli alimenti (comprese le bevande), che

- Sono destinati al consumatore finale.
- Sono venduti da offerenti della ristorazione collettiva.
- Sono destinati ad essere forniti ad offerenti della ristorazione collettiva.
- Vengono somministrati in aziende di trasporto quando la località di partenza rientra nei territori nazionali degli stati membri dell'Unione Europea.

L'obbligo di informazione sussiste quando per la produzione vengono impiegati degli **ingredienti** che rientrano in una delle **14 categorie principali (inclusi i relativi prodotti)**.

Per maggiori informazioni cliccare [qui](#).

Cosa si intende con ingrediente?

Con ingrediente si intende qualsiasi sostanza (inclusi additivi e enzimi) che viene **usata** nella produzione o nella preparazione di un alimento e — anche se in forma modificata — **rimane presente nel prodotto finale** (*Articolo 6 comma 4a, Direttiva CE 2000/13*).

Sostanzialmente, ogni sostanza che viene usata nella produzione come ingrediente o parte di un ingrediente composto. Non determinanti sono gli allergeni presenti in modo non intenzionale, che non sono stati usati come ingredienti e che sono finiti nel prodotto ad esempio per contatto crociato.

Le "tracce" non valgono come ingrediente:

Se l'etichetta di un produttore, oltre alla marcatura degli allergeni, reca anche la dicitura: „può contenere tracce di ...“, non deve essere fornita alcuna informazione al proposito, in quanto le tracce non valgono come „ingrediente“ ai sensi del Regolamento per le informazioni ai consumatori.

Per queste tracce non esiste alcun obbligo di marcatura secondo il Regolamento UE (si veda al proposito l'articolo dell'ing. Andreas Schmölder „Nessuna responsabilità per le tracce?/keine Haftung bei Spuren?“)

Tutte le aziende alimentari (dalla produzione fino alla vendita) sono tenute a trasmettere le informazioni sugli ingredienti usati.

2.1. Come si ottengono le informazioni sugli allergeni contenuti nei prodotti destinati all'ulteriore lavorazione?

Per i produttori di alimenti confezionati sussiste già dal 2005 un obbligo di contrassegno per i 14 allergeni più frequenti nell'ambito dell'elenco degli ingredienti. Dal 13 dicembre 2014 tutti i produttori di prodotti alimentari destinati all'ulteriore lavorazione (quali Convenience, aromi ecc. ...) sono tenuti a contrassegnare gli allergeni principali. Questo vale anche per i produttori agricoli di generi alimentari e la vendita contadina diretta (ad esempio salumi del contadino)!

Dove si trovano le informazioni dei produttori?

Alimenti confezionati:

- I produttori sono obbligati ad **evidenziare in modo chiaro** quegli ingredienti che rientrano in una delle 14 categorie dell' Allegato II, nell'elenco degli ingredienti sull'etichetta o sulla confezione **(ad esempio in grassetto o con sottolineatura)**.

Se non è presente l'elenco degli ingredienti, è necessaria una espressa segnalazione in merito al relativo ingrediente, „contiene...“

Alimenti non confezionati:

- Schede prodotto per l'industria di trasformazione

Vendita attraverso tecniche di comunicazione a distanza (ad esempio Webshop):

- Link a tutti i dati obbligatori sugli allergeni per i rispettivi ingredienti dell'elenco ingredienti.

3. Possibilità per la trasmissione delle informazioni

Due sono le possibilità per la trasmissione delle informazioni. Occorre fare attenzione e ricordare però che le informazioni devono essere disponibili

per il cliente al momento dell'ordinazione.

3.1. Per iscritto

Dove devono essere riportate le informazioni scritte?

- Nel menu dei piatti e nella carta dei vini/bevande
- Nell'elenco dei prezzi
- In un avviso
- In un cartellino sull'alimento o vicino all'alimento
- In formato elettronico (ad es. PDA)

L'informazione scritta è particolarmente raccomandata quando sussiste solo un'offerta limitata e/o un elevato grado di standardizzazione per i prodotti.

Ad esempio

- banco salumi
- Buffet
- Locale Fast-Food
- Caffé
- Gelateria
- Self-service

Una informazione specifica (marcatura) non è necessaria se la denominazione dell'alimento riporta un riferimento univoco all'ingrediente interessato oppure la presentazione dell'alimento fa desumere la presenza di questo ingrediente.

Esempi:

- „Cocktail di gamberetti“ – non è richiesta alcuna indicazione specifica dell'allergene Crostacei
- „Milk shake“ - non è richiesta alcuna indicazione specifica dell'allergene latte
- „Insalata di sedano“ - non è richiesta alcuna indicazione specifica dell'allergene sedano
- Arachidi in un contenitore aperto – non è richiesta alcuna indicazione specifica dell'allergene Arachidi dato che l'alimento allergenico è riconoscibile come tale grazie alla sua presentazione.

3.1.1 Come deve essere il contrassegno?

Per il contrassegno è possibile usare anche abbreviazioni o simboli se questi vengono chiariti nelle dirette vicinanze.

Se si utilizzano dei simboli occorre prestare attenzione che questi siano di una determinata grandezza minima in modo da risultare ben riconoscibili.

La **Commissione Codex alimentarius** ha elaborato a questo proposito una sua Raccomandazione.

Una grossa semplificazione per l'informazione scritta consiste nel fatto che è sufficiente la **segnalazione del gruppo allergene con una abbreviazione**. Questa abbreviazione deve essere indicata una sola volta anche in presenza di più ingredienti dello stesso gruppo (se un alimento contiene ad esempio latte e panna – è sufficiente l'indicazione „ Latte e Lattosio“).

Se si usa l'abbreviazione, deve essere specificato ad esempio in una nota a pie di pagina che si tratta di una informazione sugli allergeni secondo la raccomandazione Codex alimentarius.

Per semplificare il tutto ulteriormente e risparmiare spazio è ammesso anche l'impiego di **lettere codice**. In questo caso, deve essere rispettata la correlazione a seguire per evitare incomprensioni:

Denominazione	Lettera codice
Cereali contenenti glutine	A
Crostacei	B
Uova	C
Pesce	D

Arachidi	E
Soia	F
Latte o lattosio	G
Frutta a guscio	H
Sedano	L
Senape	M
Sesamo	N
Solfiti	O
Lupini/legumi	P
Molluschi	R

In questo caso deve essere applicata o messa a disposizione **una legenda** col titolo "Informazioni allergeni secondo la raccomandazione Codex alimentarius" in un punto ben visibile e ben leggibile. A seconda del tipo di offerta, questa legenda può avere la forma di un'affissione, di un espositore o di scheda informativa oppure essere inserita direttamente nel menu. Occorre ricordare che legenda e lettere codice devono essere vicine in modo da assicurare una informazione puntuale.

Scarica [qui](#) un esempio della legenda.

Indicazioni aggiuntive raccomandate per l'informazione scritta sul menu:

Per maggiore chiarezza e garanzia in relazione all'eventuale esercizio di diritti di responsabilità raccomandiamo di riportare le dichiarazioni/avvertenze aggiuntive a seguire sul menu o sulla carta dei vini/bevande:

- *Riportare la segnalazione se le sostanze designate oppure i prodotti derivati sono contenuti come ingrediente nel prodotto finale.*
- *Il contrassegno dei 14 allergeni principali avviene nel rispetto delle norme di legge (Regolamento UE per la fornitura di informazioni sugli alimenti 1169/2011). Esistono anche altre sostanze che possono provocare allergie o intolleranze alimentari*
- *Nonostante l'elevata cura riposta nella preparazione dei nostri piatti possono essere presenti, oltre agli ingredienti contrassegnati, anche tracce di altre sostanze che vengono usate in cucina nel processo di produzione.*

3.2. Oralmente:

Presupposti

1. **Indicazione** scritta in un **punto ben visibile** all'interno del locale, ad esempio sul menu o come documento affisso, che le informazioni sono disponibili su richiesta, con la seguente dicitura:

„Caro ospite! Le informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili a richiesta, non esiti a richiederle al nostro personale di sala“.

2. Definizione di una o più **persone incaricate** a gestire le richieste per le informazioni sugli allergeni. Questa persona deve essere debitamente istruita.
3. Durante **l'intero orario di apertura** del locale deve essere disponibile almeno un incaricato che possa fornire **indicazioni**, in caso di richiesta in tale senso.
4. La persona incaricata deve essere formata ed aggiornata almeno **ogni tre anni**.

Chi deve occuparsi della formazione?

Fondamentalmente, ogni gestore di locale può svolgere autonomamente la formazione del proprio personale. E' tuttavia indispensabile che disponga di debite conoscenze e sia in grado di trasmettere i contenuti di cui al punto 2 della Linea guida Formazione del Personale. Se necessario, il gestore del locale deve informarsi di conseguenza nel suo proprio interesse.

Dall'autunno 2014 sono disponibili e vengono offerti eventi informativi per i titolari di locali (moltiplicatori) (ad esempio dall'Accademia [AGES](#) oppure da gruppi professionali nelle diverse regionali federali).

Contenuti della formazione (secondo la Linea Guida Formazione del Personale)

- Trasmissione dell'importanza delle informazioni sugli allergeni (cosa è un'allergia o una intolleranza e quali effetti ha). Per maggiori indicazioni si veda [qui](#).
- Sensibilizzazione in merito all'insorgenza di una reazione allergica o di una intolleranza.
- Conoscenza dell'elenco delle sostanze allergene secondo l'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 (Regolamento per la fornitura di informazioni sugli alimenti-LMIV). Per maggiori indicazioni si veda [qui](#).
- Conoscenze sulla fornitura delle informazioni sugli allergeni nel locale e sul modo di trasmetterle al consumatore finale.
- Quale documentazione o prove sono necessarie in caso di trasmissione orale dell'informazione?
- **Comprova della formazione**; Documentazione analoga alla Linea Guida Formazione del Personale – da conservare per tre anni.
- **Documentazione**, da qui risulti per ogni pietanza o bevanda i relativi ingredienti allergenici.

[Qui](#) è disponibile un esempio per la documentazione necessaria. Un Tool di Excel è disponibile [qui](#) (fornito da Bekom - www.bekom.at).

L'esistenza della comprova della formazione e della documentazione su cui si basano le informazioni orali sugli allergeni viene verificata dall'apposito ispettorato competente.

Regime transitorio per la comprova della formazione:

Per concedere alle aziende tempo a sufficienza per istruire i propri dipendenti, è stato concordato che i controlli dell'avvenuta formazione a cura dell'ispettorato competente verranno effettuati solo dopo un anno dall'entrata in vigore del Regolamento comunitario (prevedibilmente quindi da dicembre 2015).

Nel caso di gestione o conservazione non regolare delle prove dell'avvenuta formazione o della documentazione volta a comprovare gli ingredienti usati sono previste sanzioni amministrative.

4. Domande sulla responsabilità:

La mancata informazione o l'informazione errata può comportare per il ristoratore delle conseguenze a livello di responsabilità civile (violazione di una legge protettiva). Nel caso estremo possono subentrare anche richieste d'indennizzo danni **dal contratto di ristorazione** o secondo la **legge sulla responsabilità del prodotto**, se la persona interessata può comprovare un nesso casuale tra la mancata informazione illegale /informazione errata e l'insorgenza di un danno.

Achtung!

Prestare attenzione se il cliente chiede ad esempio se un piatto è "privo di" determinati allergeni!

Una tale assicurazione vale come promessa di garanzia su cui il cliente può fare affidamento. In caso di dubbio è preferibilmente comunicare al cliente che è possibile dire solo quali ingredienti sono stati usati ma non fornire alcuna garanzia.

5. Informazioni sui dolcificanti

Per gli alimenti non confezionati che contengono **Aspartame/sale di aspartame-acesulfame** deve essere apposta l'indicazione „**contiene una fonte di fenilalanina**“.

Per gli alimenti non confezionati con oltre il 10 % di **alcol plurivalenti aggiunti** deve essere apposta l'indicazione „**in caso di consumo eccessivo può avere effetti lassativi**“.

Le indicazioni devono essere ben leggibili, durature e apposte in un punto ben visibile su un cartello, anche nell'elenco dei prezzi, sul o vicino all'alimento in questione oppure – nelle strutture di ristorazione collettiva – sul menu o sulla carta dei vini/bevande, in tutti gli altri casi su un avviso, che il consumatore finale possa vedere.

Attenzione: Questa informazione deve essere trasmessa sempre per iscritto, anche quando l'informazione sugli allergeni viene trasmessa verbalmente.

Achtung!

Qui è possibile scaricare tutte le informazioni, le schede e la documentazione

Stand: 20.08.2015