

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Oristano li, 09.6.2015

Chiarimenti ministero della salute in merito alle indicazioni obbligatorie sulla presenza di allergeni negli alimenti (Regolamento CE 1169/2011)

Il Ministero della Salute, con circolare n° 3674 del 06.02.2015, ha fornito alcuni chiarimenti in merito alle indicazioni obbligatorie sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività.

In particolare, relativamente 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.

L'obbligo sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. L'operatore del settore alimentare indichi 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”.

Le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, devono comunque risultare 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.

Documentazione correlata

consulta la Circolare Ministero Salute n° 3674 del 06.2.2015 (file pdf)

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
(Dott. Roberto Puggioni)

