
Informazione sugli allergeni: dal 1° settembre le nuove norme per la ristorazione

Mer 31/08/2016 - 11:19

Da dicembre 2014 in tutta l'Unione Europea vige l'obbligo di segnalare gli allergeni. Anche nella ristorazione e nelle mense gli ospiti devono venir informati della presenza di allergeni eventualmente contenuti negli alimentari trattati e quindi nei pasti confezionati. Dal 1° settembre scatta per gli esercenti in provincia di Bolzano l'obbligo di esporre anche un documento scritto a riguardo, nonché quello di istruire in maniera adeguata il proprio personale affinché lo stesso possa informare a voce i clienti del locale.

L'informazione obbligatoria sugli allergeni comprende 14 sostanze, fra quelle considerate i maggiori trigger di allergie e intolleranze. Se questi sono contenuti in un alimento o in un pasto, vanno esplicitamente segnalati, come previsto dal Regolamento europeo relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Reg. UE 1169/2011).

Rientrano fra gli allergeni da segnalare obbligatoriamente i cereali contenenti glutine (ad. es. grano, segale, farro), i crostacei, le uova, il pesce, le nocciole americane, la soia, il latte, i frutti a guscio, il sedano, la senape, i semi di senape, l'anidride solforosa e i solfiti, i lupini, i molluschi nonché i prodotti a base degli stessi alimenti o sostanze.

L'obbligo vige sia per i prodotti preimballati, che non imballati. Negli alimenti preimballati gli allergeni vanno indicati ed evidenziati nella lista degli ingredienti, ad esempio, con caratteri di stampa in grassetto o corsivo.

Per quanto riguarda la segnalazione di allergeni nei prodotti non preimballati, ad esempio, nella ristorazione, vanno recepite le relative indicazioni del Ministero della Salute. La data indicata dall'Assessorato alla Salute è il 1° settembre 2016. L'obbligo vale sia per i ristoranti che per i luoghi di dispensa di pasti comuni (ospedali, mense, ecc.) e, non da ultimo, anche per coloro che offrono i loro prodotti al pubblico in manifestazioni occasionali o limitate nel tempo.

Molti addetti alla ristorazione, già da tempo, indicano la presenza di allergeni nei menù seppur in modo generalizzato, invitando gli avventori dei propri locali a richiedere maggiori informazioni al personale. Dal 1° settembre le informazioni dovranno essere fornite per iscritto in modo più dettagliato, e dovrà essere chiarito per ciascun pasto quale o quali allergeni esso eventualmente contenga. Queste informazioni potranno essere date nei menù. È però anche possibile raccoglierle in un documento a parte, ad esempio nel “ricettario” o nell' “elenco degli ingredienti”: l'aspetto importante è che tale informazione scritta risulti facilmente accessibile alla clientela.

Inoltre, il personale potrà informare i clienti a voce, sul presupposto ovviamente che il personale sia stato istruito adeguatamente allo scopo. Il personale dovrà confermare per iscritto di aver ricevuto tale istruzione dal proprio datore di lavoro.

Il Centro Tutela Consumatori Utenti saluta con favore l'introduzione di tale obbligo per la ristorazione e le mense comuni. „Per persone alle prese con intolleranze alimentari l'obbligo di informare sugli allergeni è davvero molto importante. Infatti, una reazione allergica può non limitarsi ad un lieve prurito o a un mal di pancia, ma i sintomi possono arrivare anche fino allo shock anafilattico e al collasso circolatorio, che potrebbe rivelarsi, a sua volta, anche fatale“ spiega Silke Raffeiner, esperta di alimentazione del Centro Tutela Consumatori Utenti. „Segnalare i 14 allergeni comunque non basta. Anche in relazione ad un'eventuale intolleranza all'istamina o al fruttosio sarebbe auspicabile una maggiore sensibilità verso chi ne soffre, ed inoltre un'informazione più esaustiva da parte del personale addetto.“