



Associazione Scuole Materne non statali - Padova

Prot. n. 55/2015
Circ. n. 6/2015

Padova, 13 aprile 2015

**Ai Legali Rappresentanti
Alle Coordinatrici
delle scuole associate**

Il 13 dicembre 2014 è entrato in vigore il Regolamento UE 1169/2011 che prevede l'obbligo di informazione al consumatore finale degli allergeni negli alimenti, responsabili delle intolleranze alimentari di due milioni e mezzo di italiani.

COSA PREVEDE LA NORMATIVA

Secondo la normativa tutte le imprese che operano nel settore alimentare SONO TENUTE AD EVIDENZIARE i componenti che potrebbero scatenare nei soggetti sensibili delle reazioni pericolose. Tra le imprese sono annoverate anche **LE MENSE SCOLASTICHE**.

QUALI SONO GLI ALLERGENI

Gli allergeni di cui sussiste l'obbligo di indicazione sono i seguenti:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati (celiaci)
- Crostacei e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Pesce e relativi prodotti
- Arachidi e relativi prodotti
- Soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, pistacchi e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
- Lupini e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

COME ASSolvere A TALE OBBLIGO

È necessario individuare un sistema per EVIDENZIARE, **con carattere distintivo** rispetto agli altri (es. sottolineato, in grassetto, ecc.) **nel menù/ricettario/in bacheca le pietanze che contengono allergeni**.



Associazione Scuole Materne non statali - Padova

L'obbligo si considera assolto nei seguenti casi:

- 1) indicando 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) riportando, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

E' comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino ad 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 prevista dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscono comunque l'informazione corretta al consumatore.

Prima di fare ciò:

1. Verificare la presenza di allergeni nelle materie prime acquistate ed utilizzate: infatti l'obbligo dell'indicazione in etichetta degli allergeni è già in vigore e a capo del produttore.
2. Verificare la presenza di allergeni nel proprio menù basandosi sul ricettario delle pietanze proposte. I piatti proposti possono essere degli allergeni tal quali (es. frittata- uova sode-merluzzo, ecc) oppure contenere in uno degli ingredienti uno o più allergeni (es. polpette di manzo in cui è presente come ingrediente l'uovo- vitello tonnato in cui è presente come ingrediente la maionese che contiene uova).
3. Verificare l'intera filiera del proprio ciclo di lavorazione, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione, in modo da identificare la presenza degli allergeni e definire le procedure di autocontrollo da mettere in atto.

L'elenco degli allergeni, il menù e/o ricettario potrebbero essere compresi nel manuale di autocontrollo che deve prevedere la gestione delle allergie e intolleranze alimentari. Si ricorda inoltre che il manuale HACCP deve prevedere la rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti.

Cordiali saluti

IL PRESIDENTE

Ugo Lessio