

# Cibi e bevande, rischi in chiaro

## Sostanze allergeniche in vista su menù, registri o cartelli

Pagina a cura

DI CINZIA DE STEFANIS

**C**hiarezza nell'indicazione di sostanze o prodotti che provocano allergie. Gli esercenti della somministrazione di alimenti e bevande dovranno indicare le sostanze o i prodotti allergenici su un menù o un registro o su un apposito cartello o altro sistema equivalente, da tenere bene in vista. In alternativa al registro o al menù, potrà essere apposto un cartello che avvisi la clientela della possibile presenza degli allergenici e rimanderà al personale cui chiedere le necessarie informazioni. Le notizie sugli allergenici dovranno risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale. Queste alcune delle novità contenute in una bozza di dpcm (Mise e ministero delle salute) sulla etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari nei limiti consentiti dal capo VI del regolamento Ue n. 1169/2011. Il nuovo testo modifica il dlgs 27 gennaio 1992 n. 109, in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

**Indicazione specifica nell'elenco degli ingredienti.** Un ingrediente richiamato nella denominazione dell'alimento o nell'etichettatura in generale di un prodotto finito potrà figurare con il solo nome generico, purché nell'elenco ingredienti esso compaia con la sua denominazione specifica. La commercializzazione di un prodotto alimentare avverrà solo se accompagnato da un'indicazione che consentirà di identificarne lotto o partita alla quale appartiene. Per lotto o partita si intende un insieme di unità di vendita di un prodotto alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Nell'elenco ingredienti non sarà necessario indicare il lotto o la partita dei prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, saranno venduti o consegnati ai centri di deposito, di preparazione o di confezionamento o quando saranno raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione.

Inoltre non sarà necessario indicare il lotto quando gli alimenti saranno offerti non preconfezionati in quanto offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza confezione, preincartati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati, preincartati sui

### I nuovi obblighi

<b>Allergenici e menù nei ristoranti</b>	L'indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze dovrà essere fornita prima che l'alimento venga servito dal ristoratore al consumatore finale e dovrà essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, da tenere bene in vista. In alternativa al registro o al menù, potrà essere apposto un cartello che avvisi della possibile presenza degli allergenici e rimanderà al personale cui chiedere le necessarie informazioni che dovranno risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale
<b>Lotto o partita</b>	La commercializzazione di un prodotto alimentare avverrà solo se accompagnato da un'indicazione che consentirà di identificarne lotto o partita alla quale appartiene
<b>Termine minimo di conservazione</b>	L'indicazione del termine minimo di conservazione non sarà richiesta per i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi
<b>Prodotti preconfezionati</b>	Quando i prodotti alimentari saranno preconfezionati, l'indicazione del lotto o della partita, e all'occorrenza la lettera «L», figurano sulla confezione o su un'etichetta che a esso si accompagna
<b>Elenco ingredienti</b>	Nell'elenco ingredienti dovranno figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Le medesime informazioni potranno essere rese disponibili anche attraverso impiego di supporti digitali o tecnologie equipollenti purché direttamente consultabili dal consumatore
<b>Gelaterie, pasticcerie e gastronomia</b>	Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari e della macelleria, l'elenco degli ingredienti potrà essere riportato per tipologia di prodotti sul «cartello unico» nonché ad eventuale integrazione del cartello unico o in alternativa allo stesso, per singoli prodotti, su apposito «registro degli ingredienti e degli allergeni» tenuto ben in vista
<b>Distributori automatici</b>	Nel caso di distribuzione di alimenti non preconfezionati, posti in involucri protettivi, o di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, dovranno essere riportati sui distributori o nei locali commerciali automatizzati e per ciascun prodotto, la denominazione di vendita del prodotto finito, e l'elenco degli ingredienti, nonché il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto

luoghi di vendita ai fini della vendita a libero servizio.

Quando i prodotti alimentari saranno preconfezionati, l'indicazione del lotto o della partita, e all'occorrenza la lettera «L», figurano sulla confezione o su un'etichetta che a esso si accompagnerà.

Quando i prodotti alimentari non saranno preconfezionati, le indicazioni del lotto o della partita, e all'occorrenza la lettera «L», figureranno sulla confezione o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali.

Esse figureranno in tutti i casi in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili. L'indicazione del termine minimo di conservazione non sarà richie-

sta per i prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri e/o edulcoranti, aromi e coloranti quali caramelle e pastigliaggi.

**Distributori automatici.** Nel caso di distribuzione di alimenti non preconfezionati, posti in involucri protettivi, o di bevande a preparazione estemporanea o ad erogazione istantanea, dovranno essere riportati sui distributori o nei locali commerciali automatizzati e per ciascun prodotto, la denominazione di vendita del prodotto finito, e l'elenco degli ingredienti, nonché il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto.

**Prodotti non preconfezionati.** I prodotti alimentari non preconfezionati in quanto offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza confezione dovranno essere muniti di apposito cartello o altro sistema equivalente, applicato ai recipienti che li contengono oppure applicato nei comparti cui saranno esposti, da tenere bene in vista e a disposizione dell'acquirente, sul quale dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti;
- le condizioni particolari di conservazione per i prodotti alimentari molto deperibili dal punto di vista microbiologico;
- la data di scadenza per le

paste fresche e le paste fresche con ripieno;

- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;

- la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti ittici congelati glassati.

**Negozi vari.** Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari e della macelleria, l'elenco degli ingredienti potrà essere riportato per tipologia di prodotti sul «cartello unico» nonché ad eventuale integrazione del cartello unico o in alternativa allo stesso, per singoli prodotti, su apposito «registro degli ingredienti e degli allergeni» tenuto ben in vista.

Se si ricorre a questa modalità di indicazione dell'elenco degli ingredienti, sarà previsto che il cartello recante le altre indicazioni obbligatorie riporti, se del caso, l'avviso che il prodotto contiene allergeni da consultare nell'apposito libro o registro.

Verrà inoltre offerta la possibilità che i prodotti preincartati saranno posti in vendita nei medesimi banchi o spazi in cui sono esposti i prodotti preconfezionati, a condizione che siano distinti mediante l'impiego di appositi separatori o cartelli divisorii. Nell'elenco ingredienti dovranno figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Le medesime informazioni potranno essere rese disponibili anche attraverso impiego di supporti digitali o tecnologie equipollenti purché direttamente consultabili dal consumatore.

**Prodotti sfusi.** L'articolo 11 della bozza dpcm (in materia di etichetta alimentare) modifica infatti l'articolo 16 del dlgs 109/1992 sui prodotti sfusi prevedendo che questi prodotti siano muniti di un apposito cartello, o altro sistema equivalente, applicato ai recipienti che li contengono oppure nei comparti in cui sono esposti, da tenere bene in vista e a disposizione dell'acquirente, su cui riportare le informazioni obbligatorie.

Quando parliamo prodotti sfusi ci riferiamo ai non preconfezionati in quanto offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza confezione, confezionati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o generalmente venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati e preconfezionati sui luoghi di vendita ai fini della vendita a libero servizio, definiti «preincartati».