

Regolamento CE 1169/11
Implementazione libro ingredienti e/o tabella alimenti con allergeni

Il regolamento CE 1169/11 impone a tutti gli operatori del settore alimentare l'obbligo di comunicare gli ingredienti e la presenza di possibili allergeni in tutti gli alimenti venduti e/o somministrati.

Le attività alimentari (rivendite alimentari, forno, pasticceria, gastronomia, bar, ristorante, pizzeria...) devono comunicare ai clienti gli ingredienti presenti negli alimenti che rivendono o preparano, che vendono o somministrano, evidenziando i possibili allergeni.

In azienda si deve quindi predisporre di un "libro degli ingredienti" per ogni alimento venduto / somministrato, mettendo in evidenza eventuali sostanze allergeniche contenute.

Il "libro degli ingredienti" deve essere esposto ovvero messo a disposizione del cliente.

Il libro degli ingredienti è costituito da tante schede prodotto, tante quante sono le preparazioni vendute / somministrate.

In ogni scheda è riportata il nome del prodotto alimentare sotto il quale viene riportato l'elenco degli ingredienti, con particolare attenzione ad evidenziare con carattere in neretto, l'eventuale ingrediente allergenico.

Per le materie prime semilavorate si devono esplorare gli ingredienti all'interno, es: cioccolato (vengono riportati tra parentesi tutti gli ingredienti contenuti nel cioccolato, utilizzato per quella particolare preparazione).

Per i prodotti somministrati tali e quali senza ulteriori lavorazioni, nel libro degli ingredienti viene riportata l'etichetta del produttore (trascritta tale e quale o ritagliata dalla confezione).

Es. libro ingredienti: Panino al prosciutto cotto
pane (farina di grano tenero, lievito, sale)

prosciutto cotto (coscia di suino, sale, saccarosio, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio, antiossidante acido ascorbico, conservante nitrito di sodio) → in neretto devono essere evidenziati gli allergeni, dove per allergeni si intendono gli ingredienti elencati dalla normativa di riferimento, ovvero il seguente elenco:

- cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridati ed i prodotti derivati).
- crostacei e prodotti derivati
- uova e prodotti derivati
- pesce e prodotti derivati
- arachidi e prodotti derivati
- soia e prodotti derivati
- latte e prodotti derivati, anche il lattosio.
- frutta a guscio (mandorle, nocciole...)
- sesamo e prodotti derivati
- senape e prodotti derivati
- semi di sesamo e prodotti derivati
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- lupini e prodotti derivati
- molluschi e prodotti derivati.

Tabella preparazioni con ingredienti allergenici

Allergeni	Piatti in menù con allergeni	Note
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	-----	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	-----	
3. Uova e prodotti a base di uova.	Leggere scheda	
4. Pesce e prodotti a base di pesce.	-----	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	-----	
6. Soia e prodotti a base di soia.	-----	
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio.	Ripieno tortelloni, ripieno cannelloni, ragù alla bolognese, sugo arrosto, sugo ai funghi, sugo al pomodoro, torte in generale, zuppa inglese, crème caramel, panna cotta.	
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland, e loro prodotti.	Torta alle noci Torta alle mandorle Biscotti	
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	Sugo alla bolognese, sugo per arrosto.	

Allergeni	Piatti in menù con allergeni	Note
10. Senape e prodotti a base di senape.	-----	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	-----	
12. Amidi solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale.	-----	
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	-----	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	-----	
	Esempio	
<u>Allergene</u>	<u>Piatti in menù con allergeni</u>	
Uova	<p> Omelette, insalata russa, cotoletta alla milanese, pasta fresca all'uovo (tagliatelle, pasta al forno, tortellini, tortelloni), polpettone di carne, contorni fritti, (crema-carciofi - finocchio), crostata alla frutta / torte in genere, tiramisù, zuppa inglese, crème caramel. </p>	
Latte e prodotti a base di latte.	<p> Ragù alla bolognese, sugo ai funghi, sugo al pomodoro, sugo per arrosti al limone, o funghi, formaggi, zuppa inglese, crème caramel, torte. </p>	

Relativamente ai solfiti contenuti nei vini, l'informazione è sempre su ogni etichetta della bottiglia originale, ma nel caso in cui il vino venisse servito in bicchiere o altro contenitore, privo dell'originale etichetta, l'informazione viene messa in evidenza sul libro degli ingredienti e/o tabella degli ingredienti (es. vino spillato).

Su ogni menù è sempre segnalato se l'ingrediente utilizzato per la preparazione è congelato o surgelato.