

Allergeni alimentari

Gli allergeni alimentari sono alimenti e loro componenti con un potenziale allergenico superiore rispetto ad altri.

Il **Regolamento (UE) 1169/2011** “relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”, in vigore dal 13 dicembre 2014, prevede l'obbligo di indicare, in maniera chiara (attraverso accorgimenti grafici quali grassetto, diverso colore, sottolineatura...) gli ingredienti che possono provocare allergie.

Per la tutela dei clienti è obbligatorio comunicare quali allergeni alimentari vengono impiegati ed utilizzati dall'attività di preparazione delle pietanze. Dal bar al ristorante, dall'ingrosso al chiosco, chiunque prepari o anche solamente somministri prodotti alimentari, sia sfusi che confezionati, è obbligato ad informare correttamente la clientela sugli alimenti che possono causare allergie ed intolleranze.

Risulta quindi fondamentale rendere visibili:

- l'**elenco scritto** degli allergeni da affiggere in un punto accessibile;
- una tabella riassuntiva degli allergeni alimentari contenuti nelle pietanze del **menù**;
- **formare il personale** su rischi e pratiche preventive da adottare.

Di seguito viene riportato l'elenco dettagliato degli allergeni:



1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.



2. Crostacei e prodotti derivati.



3. Uova e prodotti derivati.



4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. Arachidi e prodotti derivati.



6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



- 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:**
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
b) lattitolo.



- 8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.**



- 9. Sedano e prodotti derivati.**



- 10. Senape e prodotti derivati.**



- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati.**



- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.**



- 13. Lupini e prodotti derivati.**



- 14. Molluschi e prodotti derivati.**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

