

Trento, 12 maggio 2017

Comunicato stampa

## **Menu e ingredienti allergeni: dove sono le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze?**

Garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori, è il principale obiettivo del legislatore comunitario e nazionale.

L'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 elenca le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze ai consumatori. Chi vende e somministra alimenti ha l'obbligo di indicarle nelle etichette e nei menu. Chi non lo fa può essere sanzionato, con multe che vanno dai 600,00 € ai 3.500,00 €.

Molti consumatori ci segnalano che nella maggioranza degli esercizi in cui avviene la somministrazione di alimenti, non vengono indicati gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, con la spiacevole conseguenza di dover chiedere ogni volta, magari ripetutamente, se quel determinato alimento contenga o meno quell'ingrediente che, ricordiamo, può provocare danni alla salute delle persone.

Gli esercenti devono indicare sotto ogni pietanza gli ingredienti che provocano allergie secondo l'elenco fissato dall'Unione europea, e che riportiamo di seguito.

**La formula di indicare gli allergeni sotto ogni pietanza è la via migliore per fornire informazioni complete al consumatore e tutelare l'esercente**, nel caso dovessero derivare danni fisici al consumatore dall'assunzione dell'alimento (da prediligere, rispetto alla formula di indicare nel menu la presenza di un libro ingredienti a cui si fa rimando e di cui il consumatore deve chiederne visione).

"I consumatori e il CRCTCU terranno monitorata la materia" commenta Carlo Biasior, direttore del CRCTCU, "verificando concretamente il rispetto della normativa, e se del caso, segnalandone l'inosservanza agli organi di controllo" e aggiunge, "le regole a tutela del consumatore sono regole del mercato, cioè regole che dicono come vendere e fare impresa, pertanto, non si comprende come mai le aziende non colgano e sfruttino il valore competitivo di adempiere un obbligo informativo in maniera completa e corretta, come nel caso degli allergeni alimentari".

Il CRTCU è a disposizione per informazioni e assistenza in materia di informazioni sugli alimenti.

ALLEGATO II, Reg. Ue 1169/2011

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**  
(22.11.2011 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43)

**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 (\*);
- b) maltodestrine a base di grano (\*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, 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 a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (\*);
- 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 a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

**8. Frutta a guscio, vale a dire:**

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10. Senape e prodotti a base di senape.**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

**12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.