

Allergeni: obblighi d'informazione al consumatore

I 14 allergeni in base al
Reg. UE 1169/2011



Latte e prodotti a base di latte



Crostacei e prodotti a base di crostacei

Senape e prodotti a base di senape (vedi ulteriori dettagli nella seconda pagina)



Soia e prodotti a base di soia



Uova e prodotti a base di uova

Allergeni e conformità al Reg. (UE) 1169/2011

La normativa di riferimento obbliga gli operatori del settore ad indicare sulle confezioni dei prodotti tutte le informazioni previste, compresa la menzione di sostanze allergeniche o che possono determinare intolleranze così come definite dalla "direttiva allergeni" (Dir. 2003/89 CE) e dai suoi Decreti attuativi n. 114 del 2006 e n. 178 del 2007 e dallo stesso Reg. (UE) 1169/2011.

Per questo motivo Vi chiediamo di fare riferimento a quanto dichiarato dai produttori nell' etichetta del prodotto fisicamente a Voi consegnato. Questa soluzione rappresenta il sistema più affidabile e aggiornato per stabilire se il prodotto da Voi ricevuto presenta o meno sostanze allergeniche o che possono determinare intolleranze. Infatti, i produttori eseguono continue modifiche sugli ingredienti e sui loro componenti in base alle materie prime impiegate, ad eventuali coadiuvanti tecnologici ed additivi che pure possono essere fonte di allergeni o di sostanze che possono determinare intolleranze da dichiarare.



Cereali e prodotti a base di cereali

Pesce e prodotti a base di pesce



Sedano e prodotti a base di sedano

Molluschi e prodotti a base di molluschi



Frutta a guscio

Sesamo e prodotti a base di sesamo



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Lupini e prodotti a base di lupini



Anidride solforosa e solfiti





INFORMAZIONE PER I CLIENTI **ALLERGICI ALLA SENAPE**

Il Ministero della Salute con nota ministeriale del 10/12/21 N. Prot. 44968 ha segnalato la possibile presenza in tracce di SENAPE in tutti quei prodotti (pasta, pane, prodotti da forno ecc.) che contengono grano e derivati tra gli ingredienti.

Le cause di questa possibile contaminazione derivano principalmente dal fatto che la senape selvatica (*Sinapis arvensis*) è una pianta che cresce spontanea nei campi, per cui si assiste ad una contaminazione naturale, definita “da campo”.

La stessa nota del Ministero della Salute specifica che ad oggi non risultano disponibili metodi di riferimento sul territorio nazionale per la ricerca dell'allergene senape negli alimenti e predispone un piano d'intervento con l'obiettivo di individuare una procedura ed una metodologia certa e accreditata per aumentare la specificità e sensibilità dei metodi di analisi.

In considerazione delle informazioni provenienti dalle associazioni di categoria del settore della molitura e in linea con la nota del Ministero della Salute, **MARR** ha implementato la verifica delle referenze a marchio di proprietà, per le quali è stato chiesto ai produttori di inserire dalle prossime produzioni la presenza della senape tra i possibili allergeni, ove non sia possibile garantirne l'assenza.