

CELIACHIA

L'etichettatura degli alimenti

Un importante diritto delle persone che soffrono di celiachia è quello ad una informazione chiara sugli alimenti rispetto alla loro idoneità alla dieta senza glutine.

- Il Regolamento europeo 41 del 2009, sostituito dal 828 del 2014, oggi in vigore, ha stabilito le condizioni d'uso della dicitura "senza glutine" che garantisce al celiaco, sia sui prodotti confezionati che su quelli venduti sfusi, un contenuto massimo di 20 mg su kg di glutine.
- L'azienda che indica un suo prodotto alimentare come "senza glutine" deve garantire quindi sia l'assenza di ingredienti contenenti glutine, ma anche l'assenza del pericolo di contaminazione.
- Il regolamento europeo 828/2014, inoltre, ha stabilito che la dicitura "senza glutine" può essere seguita dalle indicazioni "specificamente formulato per celiaci – persone intolleranti al glutine" o "adatto ai celiaci – persone intolleranti al glutine".

La prima dicitura può essere usata solo per gli alimenti dove il glutine, tradizionalmente presente, viene ridotto o sostituito (pane, pasta, biscotti, ecc.). L'uso della dicitura è volontario, ma diventa obbligatorio per i prodotti inseriti nel Registro Nazionale degli alimenti senza glutine (RNA), erogabili al celiaco dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN). La dicitura "adatto ai celiaci – persone intolleranti al glutine" può, invece, essere utilizzata per qualsiasi alimento, sempre in abbinamento a "senza glutine", purché sia garantita l'assenza di materie prime contenenti glutine e l'assenza di contaminazione. Unico divieto di utilizzo è su tutti quegli alimenti che non contengono mai glutine (es. l'acqua o i formaggi tradizionali), per cui l'indicazione risulterebbe superflua e potenzialmente ingannevole per il consumatore, che sarebbe indotto a credere che solo i prodotti con la dicitura fossero idonei, quando invece l'intera categoria è adatta ai celiaci.

Diritto alla mensa della persona celiaca in luoghi privati

Ancora non esiste, invece, una norma che preveda il diritto dello studente o del lavoratore celiaco a vedersi servito un pasto senza glutine quando è impiegato presso un'azienda privata o è iscritto presso un'Università od una scuola non pubblica.

Tuttavia, pur premettendo che moltissime scuole private e molte aziende hanno comunque spontaneamente adeguato i propri servizi di mensa alle esigenze delle persone celiache, è possibile sostenere che anche il dipendente di una azienda privata o lo studente all'interno di una scuola non pubblica possono vantare un diritto alla mensa specifico per la propria condizione di celiaci: questo diritto è direttamente ricavabile dalla tutela costituzionale prevista per la salute e l'integrità fisica Art. 32 della Cost. la quale sicuramente impone ai Datori di lavoro ed ai responsabili dei luoghi di istruzione di considerare, nel contesto della sicurezza dei luoghi di lavoro, anche le specifiche condizioni di salute dei dipendenti e degli studenti al fine di metterli nella condizione migliore possibile per svolgere le proprie mansioni e di studiare senza rischi per l'organismo.

Diritto alla mensa del celiaco e corretta informazione sulla composizione dei cibi

In ogni caso, poi, nei locali adibiti al servizio mensa di istituti di istruzione e luoghi di lavoro devono essere affissi dei cartelli nei quali si elencano con chiarezza, precisione e completezza gli alimenti utilizzati, i piatti serviti e la composizione dei cibi che vengono offerti. Lo prevede un regolamento comunitario immediatamente applicabile. (regolamento U.E. n. 1169/2011)

TRATTO DAL SITO DEL MINISTERO DELLA SALUTE

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1647_0_file.pdf



Aspetti legati alla gestione degli allergeni nell'ambito della preparazione, presentazione e comunicazione

Il Regolamento UE 1169/2011 all'articolo 44, prevede che per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività, senza imballaggio, imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.

In materia di informazioni sugli alimenti e di responsabilità degli operatori del settore alimentare, è necessario in ogni caso il rispetto di quanto sancito dall'articolo 8 del Regolamento (UE) 1169/2011, che ai paragrafi 2, 6 e 8 recita:

- “L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali”.

- “Gli operatori del settore alimentare, nell’ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività siano trasmesse all’operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale”.
- “Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività, assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2”.
- “Gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività, assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2”.

In relazione alle informazioni sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento stesso, qualsiasi operatore che fornisce alimenti pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste.

Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo “applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

Inoltre, gli obblighi d’informazione in materia di allergeni alimentari possono ritenersi assolti anche nel caso in cui sia presente in un luogo ben visibile all’interno del locale, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una tra le seguenti diciture:

- “le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio;
- “per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

In tal caso è necessario che le informazioni dovute risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l’autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione scritta.

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell’operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L’operatore, nel predisporre l’informativa scritta necessaria per adempiere all’obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune.

ESEMPIO MENU

**Antipasti**

Insalata di baccalà cotta nel vaso di vetro, ravanelli e asparagi

Mosaico di triglie, fagioli corallo e pomodori gialli

Millefoglie di verdure e germogli

Polpo croccante con patate viola ed estratto di carote

Prosciutto San Daniele con melone e confettura di cipolle rosse di Tropea e noci di Pecan

Primi piatti

Spaghetti di Gragnano con gamberi rossi cotti e crudi, pistacchio di Bronte

Paccheri cacio e pepe, con pecorino romano d.o.p. stagionato e pepe nero al mulinello

ALLERGENI

D.

D.

F. M.

D. N.

H.

A. B. D.

A. g.

Riso venere con estratto di piselli e tartare di tonno rosso

D.

Ravioli farciti con ricotta di bufala e basilico su pomodoro giallo del Piennolo e olive taggiasche

A. g. I

Fettuccine viola con rape rosse, ragout di vitello e caffè

A.

Secondi piatti

Filetto di vitello con albicocche secche e pistacchi

H.

Cubi di ricciola con lattuga spedellata e limone

D.

Filetto di pesce azzurro con caponata di verdure

D.

Tagliata di scottona con scarola brasata e mosto d'uva

J.

Suprema di pollo con fettuccine di verdure ed erbe aromatiche

K.

Dolci

Gelato alle rape rosse con crema inglese al rosmarino e croccante di avena

A. C. g.

Spuma al cioccolato fondente con tartare di frutti rossi

C.

Bavarese alle pesche con salsa al the verde & peanuts

C. E.

Legenda allergeni

- A. Cereali contenenti glutine, come grano (tra cui farro o grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F. Soia e prodotti a base di soia
- g. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadami o noci del Queensland e i loro prodotti
- I. Sedano e prodotti a base di sedano
- J. Senape e prodotti a base di senape
- K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- M. Lupini e prodotti a base di lupini
- N. Molluschi e prodotti a base di molluschi