

Aggiornamento:

- etichettatura/allergeni
- materiali a contatto con alimenti
- acrilammide



Acrilammide

COME RIDURRE L'ACRILAMMIDE (SUGGERIMENTI)

Le autorità nazionali dell'UE offrono ai consumatori suggerimenti mirati alle loro specifiche abitudini alimentari e tradizioni gastronomiche. Anche un'attenta selezione delle materie prime e delle modalità di cottura può contribuire a limitare la formazione di acrilammide. Una regola pratica è "**Leggera doratura, non bruciatura**".

Ecco altri esempi di suggerimenti emanati dalle autorità dei vari Paesi:



fritti: attenersi a temperature e tempi consigliati per evitare eccessiva cottura, formazione di crosticine e bruciature



pane: **tostare** fino a ottenere un giallo dorato invece che bruno



prodotti a base di patate: cuocere patatine e crocchette fino a ottenere un giallo dorato invece che bruno



conservazione: tenere le patate in frigo aumenta i livelli di zuccheri (e potenzialmente la formazione di acrilammide in fase di cottura); conservarle quindi al riparo da luce e calore

Ruolo del consumatore: tutelarsi seguendo una **dieta bilanciata** e variando la modalità di cottura.

Materiali a contatto con gli alimenti

Art 17 Reg. 1935/2004

I MOCA immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la **rintracciabilità** mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti.

Sanzioni

Reg. 1935/2004	Contenuto	DLgs 29/2017	Sanzione
Art. 17	Rintracciabilità MOCA (procedure per individuare fornitori e clienti MOCA)	Art 5 (2)	€ 10000

Etichettatura

- *(informazione al consumatore)*
- **Regolamento UE n.1169 del 25 ottobre 2011**
(Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori...)
- **D.Lgs 15 dicembre 2017 n. 231**
(Disciplina sanzionatoria per le violazioni alle disposizioni del Reg. 1169/2011 ...)

Info prodotti non preimballati per il consumatore

(Vendita prodotti sfusi)

(art 44 Reg 1169/2011)

- **Muniti di cartello su recipienti o scomparti di vendita**
- **Sul cartello riportate:**
 - **Denominazione di vendita**
 - **Elenco ingredienti**
 - **Modalità conservazione (ove necessario)**
 - **Data scadenza per paste fresche e con ripieno**
 - **Titolo alcolometrico (se > 1,2%)**
 - **Percentuale di glassatura (considerata tara per prodotti congelati glassati)**

Info prodotti non preimballati per il consumatore

(Vendita prodotti sfusi)

- **Per prodotti di gelateria, pasticceria, panetteria, gastronomia**
- **Elenco ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista, oppure**
- **Per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente da tenere ben in vista a disposizione del cliente in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi**

Info prodotti non preimballati per il consumatore (Vendita prodotti sfusi) (art 44 Reg 1169/2011)

- Per prodotti in vendita nelle collettività (mense, bar, ristoranti)
- Informazione ai consumatori sugli allergeni

2 modalità equivalenti

- Per ogni preparazione → allergeni contenuti
- Per ogni allergene → le preparazioni che lo contengono

Registro allergeni (esempio)

Preparazione gastronomica	Allergeni
Tramezzino prosciutto e funghi	Cereali contenenti glutine Uova Latte
Tramezzino gamberetti e gorgonzola	Cereali contenenti glutine Crostacei Latte Uova
Lasagne al ragù	Cereali contenenti glutine Latte Uova Sedano
Tostone farcito alle verdure	Cereali contenenti glutine Sesamo Latte
Pizza ai frutti di mare	Cereali contenenti glutine Molluschi Crostacei Latte

Registro allergeni (esempio)

Allergeni	Preparazioni gastronomiche
Cereali contenenti glutine	Tramezzino prosciutto e funghi Tramezzino gamberetti e gorgonzola Lasagne al ragù Tostone farcito alle verdure Pizza ai frutti di mare
Uova	Tramezzino prosciutto e funghi Tramezzino gamberetti e gorgonzola Lasagne al ragù
Latte	Tramezzino prosciutto e funghi Tramezzino gamberetti e gorgonzola Lasagne al ragù
Sedano	Lasagne al ragù
Sesamo	Tostone farcito alle verdure

Registro allergeni (esempio)

	Cereali con glutine	Uova	Latte	Sesamo	Sedano	Crostacei
Tramezzino prosciutto e funghi	X	X	X				
Tramezzino gamberetti e gorgonzola	X					X	
Lasagne al ragù	X	X	X		X		
Tostone farcito alle verdure	X			X			
Pizza ai frutti di mare	X					X	
.....							

Vendita prodotti non preimballati

Violazione	SANZIONE
Mancanza cartello o mancanza indicazioni obbligatorie	€ 2000
Mancanza indicazioni su allergeni	€ 6000
Modalità difformi di indicazioni su allergeni	€ 2000
Violazione di aspetti formali	€ 1000
Mancata indicazione “decongelato” - RISTORAZIONE	€ 2000

Sanzioni possono essere ridotte sino ad un terzo se microimpresa



Riferimenti legislativi

- **Etichettature/allergeni**

Regolamento 1169/2011/CE

Decreto Legislativo 231/2017 (sanzioni)

- **Materiali a contatto con alimenti**

Regolamento 1935/2004/CE

Decreto Legislativo 29/2017 (sanzioni)

- **Acrilammide**

Regolamento 2158/2017/CE