Lista degli Allergeni

La prima cosa da sapere quando vogliamo comunicare correttamente gli allergeni è quali alimenti sono allergeni.
Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 gli allergeni sono 14

- Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
- Crostacei e derivati
- Uova e derivati
- Pesce e derivati o Arachidi e derivati
- Soia e derivati o Latte e derivati
- Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- Sedano e derivati
- Senape e derivati
- Sesamo e derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l
- Lupini e derivati o Molluschi e derivati

Anche moltissimi altri alimenti possono causare allergie, ma il legislatore non ci chiede di gestirli, identificarli e comunicarli.
Si tratta di una scelta politica, negli Stati Uniti per esempio l'obbligo di comunicazione degli allergeni si riferisce solo a 8 prodotti e non a 14 come un Unione Europea.

Come comunicare correttamente gli allergeni ai clienti per evitare sanzioni?

Le modalità di comunicazione variano in base al tipo di prodotto posto in commercio.
Per semplicità le indicazioni sono suddivise in 3 casi:

1. Alimenti venduti o somministrati nelle confezioni originali al cliente
2. Alimenti venduti sfusi
3. Alimenti somministrati

1. Alimenti venduti o somministrati nelle confezioni originali al cliente (per esempio un pacchetto di biscotti, una bottiglia di vino, una lattina di birra, un vasetto di funghi sottolio ecc.) Gli allergeni sono riportati sull'etichetta in grassetto o carattere diverso rispetto agli altri ingredienti, il cliente può quindi leggere l'etichetta ed effettuare una scelta consapevole prima del consumo.

2. Alimenti venduti sfusi (per esempio salumi, gastronomia, formaggi, prodotti da forno, pasticceria, gelati, pasta fresca, preparazioni di carne ecc.)
In caso di vendita di prodotti sfusi da parte di un negozio o di un laboratorio artigianale, l'operatore deve rendere disponibile, per ogni prodotto in vendita, una scheda riportante ingredienti, allergeni e modalità di conservazione.
Un caso che si vede frequentemente consiste nel registro con le schede dei prodotti in vendita che si trova accanto al banco dei salumi e formaggi del reparto gastronomia dei supermercati.

Alcune catene della GDO addirittura, al posto del registro cartaceo, hanno un terminale che, indicando il codice prodotto, ti dice ingredienti, allergeni, modalità di conservazione, modalità di preparazione domestica, caratteristiche del prodotto ecc.