Bolzano – 24 novembre 2025

Allergie e Regolamento allergeni

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE
RISTORAZIONE
INTRATTENIMENTO
TURISMO

PREMESSA

Sempre più consumatori scoprono di essere intolleranti o, addirittura, allergici a determinate sostanze.

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

I numeri dell'intolleranza al lattosio

I numeri della celiachia

251.939
numero di pazienti effettivamente diagnosticati in Italia

circa 600.000
numero di pazienti celiaci attesi in Italia

almeno 200.000
turisti stranieri celiaci stimati ogni anno

DEFINIZIONI

L’**allergia alimentare** è una “*reazione immunologica avversa al cibo, è una malattia con elevato impatto sulla qualità di vita dei soggetti che ne sono affetti e dei loro familiari*”(1).

Diversamente, l‘**intolleranza alimentare** concerne una reazione avversa che non coinvolge il sistema immunitario ma è legata ad una sensibilità individuale determinata da carenze enzimatiche o da un disturbo dell’assorbimento di alcuni costituenti alimentari.

(1) In tal senso “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore - documento di indirizzo e stato dell’arte” elaborato dall’ufficio V della Direzione Generale Igiene Sicurezza Alimenti e Nutrizione del Ministero della Salute

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

PERCHÉ È INDISPENSABILE CHE GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE CONOSCANO LA NORMATIVA E FORNISCANO UNA CORRETTA INFORMAZIONE AI CLIENTI?

1. senso di responsabilità;
2. per essere scelti dal **target (crescente)** di clienti con intolleranze e allergie;
3. per non rischiare **sanzioni pecuniarie**;
4. per non compiere reati: **lesioni colpose** e **omicidio colposo**;
5. per evitare di dover **risarcire il danno** subito dal consumatore allergico

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

FONTI NORMATIVE IN MATERIA DI INFORMAZIONE SUGLI ALIMENTI PER I PUBBLICI ESERCIZI

- ✓ **REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011** -applicabile già a partire dal 13 dicembre 2014- prevede l'obbligo per gli O.S.A. di informare il consumatore sulla presenza di allergeni anche nel caso di alimenti non preimballati somministrati e venduti dalle collettività (cfr. **artt. 1 par. 3 - 44** e **9 par. 1 lett. c**)

- ✓ **D. LGS n. 231/2017** entrato in vigore il **9 maggio 2018. Ha adeguato la normativa nazionale alla disciplina del Reg. EU n. 1169/2011 e stabilito le relative sanzioni** (cfr. **artt. 19 - 23 - 27**)

Sintesi informazioni obbligatorie prodotti non preimballati

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

1. Prodotti venduti sfusi, imballati su richiesta del consumatore e preincartati

- devono riportare le indicazioni di cui all'art. 19 co.2 del D.Lgs 231/2017 su apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono o presente nei comparti in cui sono esposti, eventualmente anche con sistemi digitali purché facilmente accessibili;
- devono riportare la presenza degli **allergeni*** di cui all'Allegato II del Regolamento con adeguata evidenziazione grafica (cfr. art. 21 Reg. 1169/2011)
- e la dicitura «**decongelato**», fatti salvi i casi di deroga*

2. Prodotti della gelateria, pasticceria, panetteria, pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari

- l'elenco degli **ingredient**i può essere riportato su un unico cartello tenuto ben in vista, oppure per singoli prodotti, su un apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente
- tuttavia, le indicazioni relative agli **allergeni** devono essere riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita

* più diffusamente vedi *infra*

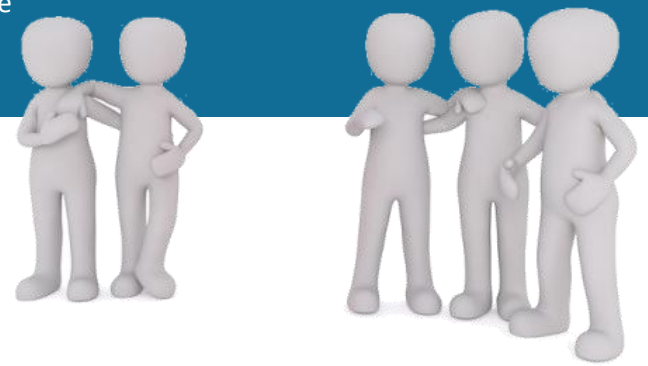
3. **Prodotti somministrati dalle collettività** (2)

I. E' obbligatoria esclusivamente l'indicazione degli **ALLERGENI** individuati nell'elenco di cui all'Allegato II del Reg. n.1169/2011:

- ✓ l'avviso deve essere fornito in modo che sia riconducibile **per ciascun alimento, prima che lo stesso sia servito al consumatore finale**;
- ✓ l'indicazione deve essere **chiaramente visibile** e **leggibile**

II. Inserimento dell'indicazione «**DECONGELATO**»

(2) Art. 2 lett. d) Reg. 1169/11 «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile) come ristoranti, mense, scuole ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale



FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

I. Modalità informativa allergeni

L'**avviso della presenza degli allergeni di cui all'Allegato II del Reg. UE** deve essere apposto:

- su **menù**,
- sul **registro** (es. book allergeni)
- su un **apposito cartello** (es. lavagna)
- altro **sistema equivalente, anche digitale**, da tenere ben in vista

N.B. nel caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni dovranno essere riportate anche su un'apposita **documentazione scritta**, facilmente reperibile dall'autorità di controllo e dal consumatore finale

I. Modalità informativa allergeni (segue)

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

PIATTI CHE CONTENGONO ALLERGENI

GLUTEN GLUTEN GLUTEN GLUTEN	CRUSTACEANS CRUSTACÉS KREBSTIERE CRUSTÁCEOS	EGGS ŒUFS EIER HUEVOS	FISH POISSONS FISCHE PESCADO	PEANUTS ARACHIDES ERDNÜSSE CACAHUETES	SOYBEANS SOJA SOJABOHNEN SOJA	MILK LAIT MOLKE LECHE	NUTS FRUITS À COQUE SCHALENFRÜCHTE FRUTOS DE CÁSCARA	CELERY CÉLERI SELLERIE APIO	MUSTARD MOUTARDE SENF MOSTAZA	SESAME GRAINES DE SÉSAME SESAMSAMEN GRANOS DE	SULPHUR DIOXIDE ANHYDRIDE SULFUREUX SCHWEFELDIOXID DIÓXIDO DE	LUPIN LUPIN LUPINEN ALTRAMUCES	MOLLUSCS MOLLUSQUES WEICHTIERE MOLUSCOS
GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA	LUPINI	MOLLUSCHI
tagliatelle al ragu bolognese		tagliatelle al ragu bolognese				tagliatelle al ragu bolognese		tagliatelle al ragu bolognese			tagliatelle al ragu bolognese		
tiramisu		insalata russa				coniglio in umido		coniglio in umido			insalata russa		
		tiramisu				carre di maiale in umido		carre di maiale in umido			coniglio in umido		
						tiramisu		spezzatino di vitello			carre di maiale in umido		
											spezzatino di vitello		

ESEMPIO DI CARTELLO ALLERGENI

I. Modalità informativa allergeni (segue)

In alternativa, l'obbligo informativo si riterrà assolto anche indicando per iscritto sul menù, sul registro o apposito cartello di **rivolgersi al personale di servizio**, purché le necessarie informazioni risultino da **documentazione scritta e facilmente reperibile** sia per l'autorità competente sia per il consumatore.

Permane l'obbligo per le collettività (2) - che si trovano ad essere l'ultimo anello della filiera prima del consumatore - di ricevere dai propri fornitori la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti e degli allergeni in modo preciso, completo e corretto sui prodotti oggetto di somministrazione al fine di poter a loro volta informare correttamente i clienti.

Tali indicazioni possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica.

(2) Art. 2 lett. d) Reg. 1169/11 «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile) come ristoranti, mense, scuole ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale

II. Inserimento dell'indicazione "decongelato"

La normativa impone l'indicazione dello stato fisico del prodotto, ed in particolare, l'inserimento dell'indicazione di "*decongelato*" anche per i prodotti somministrati.

Tuttavia, l'**Allegato VI p.to 2 del Regolamento UE n. 1169/2011 prevede specifiche deroghe**. In sostanza tale **obbligo non si applica**:

- ✓ **agli ingredienti presenti nel prodotto finale**;
- ✓ agli alimenti per i quali **il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria** del processo di produzione;
- ✓ agli alimenti sui quali lo **scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità**

Pertanto, tra i casi di esenzione dovrebbero rientrare i prodotti serviti dalle collettività, poiché molto spesso i componenti decongelati sono ingredienti di un prodotto finale (es. vongole negli spaghetti) ed i cibi serviti al ristorante non sono suscettibili di successive utilizzazioni da parte del consumatore.

Tuttavia, un consolidato orientamento della giurisprudenza penale ha più volte ribadito che l'omessa indicazione di prodotto congelato è suscettibile di rientrare nel reato di frode in commercio ex art. 515 c.p.

Somministrazione al consumatore di un prodotto "qualitativamente" diverso rispetto a quello indicato nel menù, ritenendosi tale l'alimento "congelato" rispetto a quello "fresco"

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

SANZIONI RELATIVE ALLA VIOLAZIONE DEGLI OBBLIGHI INFORMATIVI SOPRA ILLUSTRATI

- **una sanzione da 3.000 a 24.000 euro per l'omissione dell'indicazione degli allergeni presenti nei prodotti venduti o somministrati;**

- una sanzione **da 1.000 a 8.000 euro per chi rende l'indicazione con modalità difformi** da quelle previste, sanzione che è suscettibile di essere dimezzata da 500 a 4.000 euro se la violazione riguarda **solo aspetti formali**;

- una sanzione da 500 a 4.000 euro per l'operatore del settore alimentare che **omette** nelle fasi precedenti alla vendita, al consumatore o alla collettività, le indicazioni obbligatorie.

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

RIDUZIONE SANZIONI

- ✓ Per **le microimprese** è prevista una **riduzione sino ad 1/3 della sanzione amministrativa;**

- ✓ inoltre, è prevista la possibilità di una sanzione **in misura ridotta** se il pagamento avviene entro cinque giorni dalla notificazione (**riduzione del 30% sull'importo)**;

- ✓ è altresì previsto l'istituto della la **c.d. diffida,** consistente nella possibilità, in caso di **violazioni sanabili**, che l'organo di controllo - che per la prima volta accerta la violazione - diffidi l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di 20 giorni e procedendo alla contestazione formale solo in caso di mancata ottemperanza.

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

IL DECALOGO ALLERGENI IN CUCINA

- ❑ Leggere sempre le etichette
- ❑ Attenzione agli allergeni impensabili (es. frumento nella salsa di soia)
- ❑ Inserire nel menù la possibilità di avere maggiori informazioni dal cameriere
- ❑ Individuare preventivamente la persona in cucina che si occuperà di preparare il pasto per il cliente allergico
- ❑ Prima del servizio di un cliente allergico indossare un grembiule monouso e lavarsi bene le mani
- ❑ Disporre di pentolame diversificato
- ❑ Non utilizzare mestoli in modo promiscuo durante la cottura

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE RISTORAZIONE INTRATTENIMENTO TURISMO

IL DECALOGO ALLERGENI IN CUCINA (segue)

- La pietanza senza allergeni non dovrebbe essere portata al tavolo insieme a pietanze con allergeni
- Dopo l'uso, riporre gli allergeni in modo da evitare possibili contaminazioni
- Addensare le salse con farine o amidi senza glutine
- Evitare di allungare le salse con l'acqua di cottura del bollipasta
- Attenzione all'olio di frittura: nel caso di cliente allergico, usare sempre olio nuovo
- Attenzione al sale: se lo si preleva con le mani non perfettamente pulite gli allergeni possono rimanere all'interno

FIPE
FEDERAZIONE IMPRESE
RISTORAZIONE
INTRATTENIMENTO
TURISMO

GRAZIE DELL'ATTENZIONE