

# **PIT STOP**

## ***di Scebba Rocco***

# **Manuale di Corretta**

# **Prassi Operativa**

## ***Programma Controllo Allergeni***

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO  
del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.



Il presente documento ha lo scopo di informare tutti i clienti di  
**PIT STOP**  
sulla presenza di alimenti potenzialmente **allergeni** nella lista dei cibi da asporto e da consumo immediato preparati in questa attività.

# Allergeni alimentari

In una minima percentuale di persone, alimenti specifici o loro componenti possono provocare reazioni avverse. Tali reazioni sono generalmente classificate come

- **allergie alimentari** (reazioni che interessano il sistema immunitario)
- **intolleranze alimentari** (reazioni che non interessano il sistema immunitario).

Le **allergie alimentari** si manifestano quando un allergene (una proteina dell'alimento che provoca l'effetto negativo, che nella maggior parte delle persone non produce reazioni avverse) innesca una catena di reazioni riproducibili che interessano il sistema immunitario. Queste reazioni possono essere a mediazione anticorpale o cellulare.

Le **intolleranze alimentari**, invece, non interessano il sistema immunitario. Esse possono essere classificate come enzimatiche (perché dovute, ad esempio, alla carenza di un enzima quale la lattasi, indispensabile per la digestione del lattosio, un zucchero del latte) o farmacologiche (incluse le intolleranze dovute ad ammine come l'istamina), mentre in alcuni casi il meccanismo può non essere definito.

Oltre 120 alimenti sono stati descritti come responsabili di allergie alimentari, ma è solo un numero ristretto di alimenti a causare la maggior parte delle reazioni allergiche. Le cause più comuni di allergia alimentare sono le arachidi, la frutta a guscio, le uova, il pesce, il latte vaccino, i crostacei e i molluschi, i semi di soia e i cereali contenenti glutine.

Uno studio EuroPrevall ha riscontrato che la frutta (ad esempio la pesca) e la frutta a guscio (come le mandorle) sono le fonti di allergeni più comuni, spesso in associazione con il polline.

Anche se molti alimenti o gruppi di alimenti possono innescare una reazione allergica, solo 14 sostanze o prodotti necessitano dell'etichettatura obbligatoria degli allergeni in base alla legislazione dell'UE (direttiva UE n. 1169/2011).

Questi 14 ingredienti specifici (inclusi gli ingredienti introdotti da coadiuvanti tecnologici, additivi e solventi) rappresentano le cause più comuni o gravi di ipersensibilità alimentare nell'UE all'epoca in cui la normativa è stata elaborata e la loro eventuale presenza deve essere comunicata al cliente.

## Lista degli ingredienti allergenici

(L'etichettatura è essenziale per venire incontro ai consumatori affetti da allergie o intolleranze, fornendo loro informazioni circa la composizione dei prodotti alimentari)

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti

5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

## Impasto delle Pizze:

Gli ingredienti che compongono l'impasto delle nostre pizze sono i seguenti

- acqua
- farina di grano tenero 00 (contiene **glutine**)
- semola di grano duro (contiene **glutine**)
- sale
- olio di oliva
- lievito di birra

## Impasto della Farinata:

La nostra attività artigianale produce:

- la farinata di grano e la farinata di ceci. Mentre la prima è composta cuocendo nel forno una soluzione liquida di acqua e farina (**può contenere tracce di glutine** derivanti dalla lavorazione nel medesimo ambiente di pizze, focacce e farinata di grano)
-