

Informazioni da fornire ai clienti

Cambiamenti epocali per i ristoranti

Le regole in vigore dal 1 maggio

Sostanze che possono provocare allergie, dichiarazioni di provenienza dei prodotti ittici, insetti.....

Il 1° maggio 2017 entra in vigore il nuovo diritto alimentare svizzero. Ecco le principali novità nelle spiegazioni dell'ing. Aleardo Zaccheo della "bioethica food safety engineering", partner di GastroTicino.

Provenienza del pesce

In concreto, per i settori della ristorazione e di attività che si dedicano alla vendita diretta di derrate alimentari sfuse al cliente, oltre alle indicazioni scritte obbligatorie della provenienza delle carni e dei suoi derivati, bisognerà comunicare anche la specie e **provenienza** geografica precisa dei prodotti della pesca, indicando se si tratta di **prodotti ittici** allevati, oppure pescati e il metodo di cattura.

Dal 1° maggio, quindi, i prodotti ittici e affini dovranno essere caratterizzati dalla specie animale con una denominazione comune e scientifica (Es. trota iridea). Si dovranno distinguere i prodotti da allevamento da quelli pescati e in quest'ultimo caso, si dovrà fornire l'indicazione geografica precisa dell'allevamento o della zona di pesca, e della categoria di attrezzi che sono stati impiegati per la cattura; indicazione che i ristoratori chiederanno ai propri fornitori.

Zone di Pesca FAO

Informazioni sulle derrate alimentari. O del DFI

RU 2016

Allegato 4
(art. 5 cpv. 2 lett. b n. 2 e 15 cpv. 5)

Zone di pesca FAO²³

Zona di pesca	Definizione della zona
Oceano Artico	Zona FAO n. 18
Oceano Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Oceano Atlantico nord-orientale	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27 III d
Oceano Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Oceano Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37
Mar Nero	Zona FAO n. 37
Oceano Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Oceano Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Oceano Atlantico Antartico	Zona FAO n. 48
Oceano Indiano occidentale	Zona FAO n. 51
Oceano Indiano orientale	Zona FAO n. 57
Oceano Indiano Antartico	Zona FAO n. 58
Oceano Pacifico nord-occidentale	Zona FAO n. 61
Oceano Pacifico nord-orientale	Zona FAO n. 67
Oceano Pacifico occidentale	Zona FAO n. 71
Oceano Pacifico orientale	Zona FAO n. 77
Oceano Pacifico sud-occidentale	Zona FAO n. 81
Oceano Pacifico sud-orientale	Zona FAO n. 87
Oceano Pacifico Antartico	Zona FAO n. 88

Denominazione delle categorie di attrezzi di pesca.

Alimenti di origine animale.

RU 2016

Allegato 3
(art. 19 cpv. 1 lett. b)

Denominazione delle categorie di attrezzi da pesca

Indicazioni sulla categoria di attrezzi da pesca

Sciabiche
Reti da traino
Reti da imbrotto e reti analoghe
Reti da circuizione e reti da raccolta
Ami e palangari
Draghe
Nasse e trappole

Altri ingredienti

Parallelamente anche l'origine degli ingredienti di altra natura, se pari o superiori al 50% di massa nel prodotto finito, o qualora la loro provenienza potesse essere fraintesa, andranno specificati, (Es. polenta ticinese con mais estero). Non da ultimo, tutti gli ingredienti d'origine animale provenienti da diverse nazioni, dovranno essere indicati singolarmente, nel caso in cui dovessero essere pari o superiori al 20% di massa nel prodotto finito.

SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE

Ma il cambiamento epocale è introdotto dall'Ordinanza concernente le Informazioni sulle Derrate alimentari (OID). La lista delle "sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate" è reperibile nell'Allegato 6 della nuova OID. La presenza e le eventuali di tracce di quattordici specifiche sostanze, devono essere fornite in forma appropriata ai clienti. Tabella che si può scaricare dal sito di GastroTicino indicata come "Tabella 1 Allergeni" (qui di seguito per brevità chiamata T1A). Tabella che **non potrà essere modificata** in alcun punto o colore poiché soggiace a diritti di copyright.

Come informare il cliente

Nel settore dell'ospitalità, la legislazione obbliga di principio a fornire **un'informazione scritta** al cliente. Idealmente si dovrebbe quindi procedere come descritto nei paragrafi successivi, apponendo accanto al singolo piatto i numeri riportati nella tabella. Tuttavia è consentito limitare l'informazione scritta **sulla carta menu** all'avviso del cliente che "**dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale**". Se fra il personale vi è una persona competente in materia (p.es. cuoco, maître de sale), l'informazione può essere anche solo **verbale**, altrimenti (se il personale di sala non avesse le conoscenze specifiche), si deve mettere a disposizione delle informazioni scritte precise da comunicare ai clienti.

La T1A riporta in italiano, francese, tedesco e inglese, e con dei pittogrammi riconosciuti, le informazioni necessarie per la formazione e l'informazione, da allegare alla carta delle vivande, oppure da appendere accanto al buffet di libero servizio, o in altre postazioni dove queste informazioni potrebbero rivelarsi utili.

La tabella è divisa in due colonne numerate, sul lato sinistro in colore rosso, troviamo quelle sostanze che sono sicuramente presenti come ingredienti principali o componenti minori (Es. **uova** e **formaggio** nella frittata). Mentre sul lato destro in colore ambrato, troviamo le sostanze che potrebbero essere presenti come tracce o contaminanti accidentali (Es. **noci** e **nocciole** nel gelato alla vaniglia).

Tabella T1A

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés, Krebstiere, Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés, Krebstiere, Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs, Eier, Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs, Eier, Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons, Fische, Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons, Fische, Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides, Erdnüsse, Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides, Erdnüsse, Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja, Sojabohnen, Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja, Sojabohnen, Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri, Sellerie, Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri, Sellerie, Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde, Senf, Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde, Senf, Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins, Lupinen, Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins, Lupinen, Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Gli esempi

Nel caso in cui una o più di queste sostanze fossero già correttamente dichiarate sulla carta del menu (Es. zuppa d'**orzo**, Insalata con **formaggio** e **noci**, carpaccio di manzo con **sedano e Grana**, insalata di **polpo** e patate, fritto misto di **pesce**, torta alle **noci**), si ritiene che il cliente sia stato sufficientemente informato riguardo questi allergeni. Tuttavia, non si deve mai dare per scontato, che le singole ricette non contengano anche delle altre sostanze appartenenti alla lista degli allergeni (T1A).

In questo senso, per esempio, la Zuppa d'**orzo** contiene spesso **sedano**, **burro** e **latte (9a, 7a)**. Mentre l'insalata con **formaggio** e **noci** potrebbe essere stata condita con una vinaigrette nella quale c'è **senape (10a)**. Nel Carpaccio di manzo con **sedano e Grana**, il formaggio Grana Padano, come dichiarato in etichetta, contiene il conservante lisozima (E 1105), il quale è estratto dall'**uovo**, e può quindi contenerne delle tracce (**3b**).

Nell'insalata di **polpo** e patate, secondo le ricette, possono comprendere l'uso nel condimento della maionese e della salsa Worcestershire. Ciò ne determina la presenza dalla maionese di **uova e senape (3a, 10a)**, e dalla salsa Worcestershire di **soia**, farina di **frumento**, e **acciuغه (6a,1a,4a)**. Il fritto misto di **pesce**, non contiene solo pesce e **crostacei**, perché la pastella contiene farina di **frumento** e a volte **uova (1a, 3a)**, inoltre il fritto misto può essere cotto nell'olio di **arachidi (5b)**, il quale se impiegato a questo scopo, ne determina la presenza di **pesce e crostacei** in tutti i prodotti fritti con questo olio. La torta di **noci**, è prodotta con dei cereali che contengono **glutine**, e in genere contiene **burro**, **panna** e **uova (1a, 7a, 3a)**.

Un panino al prosciutto cotto e formaggio, può contenere oltre al **glutine** del **cereale**, delle tracce di **noci** o di **sesamo**, secondo le indicazioni del produttore. Oppure, secondo una vostra valutazione del rischio, se per esempio le michette ricoperte con semi di **sesamo** fossero consegnate o stoccate senza essere separate dagli altri prodotti da forno (**1a, 8a, 11b**).

La scheda sinottica allegata (T1A), può anche essere impiegata per generare delle **etichette**, targhette o placchette magnetiche, con i quali si può avvertire sia il personale di cucina e di servizio che i clienti della loro presenza, in qualsiasi stadio della produzione e del servizio.

CONTIENE		PUÒ CONTENERE TRACCE	
6a  Soia, Soja, Soyabohnen, Soy	13a  Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	4b  Pesce, Poissons, Fische, Fish	9b  Sedano, Cèleri, Sellerie, Celery

La chiara identificazione mediante testo e pittogramma, è consigliato in cucina, nel caso d'ingredienti compositi, quali i brodi concentrati, le miscele per salse, le miscele di spezie e altri prodotti simili, per una loro rapida identificazione, e per ridurre il pericolo di aggiunte accidentali.

Va ricordato che una corretta gestione di queste sostanze, presuppone che durante tutte le fasi dalla ricezione, allo stoccaggio, fino alla generazione di prodotti finiti con queste sostanze, si sia fatto tutto il possibile per **evitare ogni possibile contaminazione**. È quindi una buona pratica quella di stoccare separatamente le sostanze allergeniche dalle altre sostanze, depositandole nelle scansie più basse o separate e organizzare delle aree di lavoro, o dei momenti di lavoro a loro dedicati. Non da ultimo, è indispensabile decontaminare a fondo tutti gli attrezzi e utensili che sono stati impiegati con delle sostanze allergeniche, prima di ogni e qualsiasi altra produzione che non li prevede.

Esempio di un menù annotato con le sostanze allergeniche elencate nella T1A:

Menu del Lunedì	Menu del Martedì	Menu del Mercoledì
<i>Zuppa d'orzo (9a,7a)</i>	<i>Minestrone (6b,9a)</i>	<i>Crema di asparagi (7a)</i>
<i>Insalata mista (10a)</i>	<i>Insalata verde (10a)</i>	<i>Insalata Caprese (7a)</i>
<i>Lasagne Verdi (1a,3a,7a)</i>	<i>Penne al sugo (1a,9a)</i>	<i>Farfalle al pesto (1a,8a)</i>
<i>Impanata di vitello (1a,3a)</i>	<i>Trota in carpione (9a)</i>	<i>Pollo arachidi e tofù (6a)</i>
<i>Panna cotta (4a)</i>	<i>Tiramisù (1a,3a,7a)</i>	<i>Macedonia di frutta</i>

Il personale può consigliarvi in merito. La lista degli allergeni è allegata alla carta delle vivande

GLI INSETTI



Ecco quali insetti sono autorizzati per essere utilizzati come derrata alimentare: gli insetti della specie *Tenebrio molitor* nella fase larvale (**larve della farina**), *Acheta domestica* nella fase adulta (**grillo domestico**) e *Locusta migratoria* nella fase adulta sono ammessi, in forma intera o macinata, come nuovi tipi di derrate alimentari. La denominazione specifica deve contenere l'indicazione della specie animale, indicante la denominazione comune e scientifica. Gli insetti devono provenire da allevamenti e possono essere consegnati ai consumatori se sono stati sottoposti a procedimento appropriato che garantisce l'uccisione di eventuali agenti patogeni. Ciò significa che gli insetti devono essere stati, per esempio,

congelati e sottoposti a un trattamento termico di cottura per un adeguato periodo di tempo.