

2. di apportare le seguenti variazioni al Documento "Bilancio per capitoli - esercizi finanziari 2015-2016-2017", in termini di competenza e di cassa:

<u>Stato di previsione dell'entrata</u>	<u>Bilancio 2015</u>	<u>Bilancio 2016</u>	<u>Bilancio 2017</u>
U.P.B. 4.2.11 Cap. 1585			
"Fondi provenienti dallo Stato per la programmazione negoziata - anni 2007-2013"	-1.200.000,00	+600.000,00	+600.000,00

<u>Stato di previsione della spesa</u>	<u>Bilancio 2015</u>	<u>Bilancio 2016</u>	<u>Bilancio 2017</u>
U.P.B. 2.215 Cap. 8891			
"Trasferimenti a imprese di quota del fondo per il "Programma attuativo regionale (PAR)" - FAS 2007-2013"	-1.200.000,00	+600.000,00	+600.000,00

3. di apportare conseguentemente le variazioni al Documento Tecnico di Accompagnamento al Bilancio di Previsione Finanziario 2015 - 2017 di cui all'articolo 39, comma 10 del Decreto Legislativo 23/06/2011, n.118 "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42" come modificato dal Decreto Legislativo 10/08/2014, n.126 e dalla legge 23/12/2014, n.190 (legge di stabilità 2015).

Il presente provvedimento è pubblicato per esteso sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria.

IL SEGRETARIO
Roberta Rossi

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

20.03.2015

N. 332

Indirizzi regionali per le imprese alimentari e le AASSLL inerenti la produzione /somministrazione/vendita di alimenti non confezionati contenente allergeni o privi degli stessi e/o senza glutine.

LA GIUNTA REGIONALE

Richiamati:

- I Regolamenti comunitari nn. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004;
- Il Regolamento Comunitario n° 1169/2011/UE ;
- Il decreto legislativo n. 193 del 6/11/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la propria deliberazione n. 699 del 06 giugno 2014 ad oggetto "Aggiornamenti Piano Regionale Integrato Controlli in Sicurezza Alimentare e Sanità Animale (PRISA) anno 2014 per la Liguria";

- la propria deliberazione n. 1136 del 12/09/2014 “Approvazione Progetto regionale allergie-intolleranze alimentari e celiachia”;
- la circolare del Ministero della Salute Prot. 3674 del 06/02/2015 “Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Reg. CE/1169/2011)”.

CONSIDERATO che La Regione Liguria ha da tempo attivato un programma di controllo ufficiale per la rilevazione degli allergeni negli alimenti e della idoneità degli alimenti destinati a celiaci, i cui risultati dimostrano l'opportunità di potenziamento di tale settore per il superamento delle non conformità rilevate;

CONSIDERATO che nel dicembre 2014 è entrato in vigore il Regolamento comunitario 1169/2011/UE che riforma l'informazione del consumatore nel settore alimentare e fra le novità salienti pone una particolare attenzione sull'obbligo degli OSA (Operatori del Settore Alimentare) di indicare la presenza di eventuali allergeni su tutti i prodotti alimentari (compresi quelli venduti allo stato sfuso).

CONSIDERATO che con la deliberazione n. 699/2014, fra gli obiettivi strategici regionali dell'anno 2014 per la Sicurezza Alimentare è stato inserito uno specifico progetto regionale prevenzione allergie - intolleranze alimentari e celiachia con l'obiettivo principale di sviluppare azioni di sistema a livello regionale tese a favorire le sinergie fra le varie realtà regionali che stanno affrontando tali aspetti, diffondere sul territorio ligure l'applicazione delle buone pratiche sull'argomento, valorizzando nel contempo il tessuto produttivo ligure;

CONSIDERATO INOLTRE che con DGR 1136/2014 è stato istituito un tavolo regionale di confronto denominato “GAIA”, in cui sono compresi tutti gli enti che sul territorio ligure stanno svolgendo attività su tali argomenti (Regione, AASSLL, IZS PLV, IRCCS SAN MARTINO – IST, Comune di Genova, Ufficio Regionale Scolastico, Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, Camera di Commercio, Associazione Ligure Allergici, Associazione Italiana Celiachia Liguria, Università di Genova), con il compito di indirizzare ed attuare il piano di attività individuato nell'allegato A della suddetta delibera;

PRESO ATTO che il suddetto tavolo regionale, denominato GAIA Liguria (Gruppo Allergie e Intolleranze Alimentari Liguria), ha elaborato le proposte di Indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati, con ingredienti allergenici o dichiarati privi di specifici allergeni, destinati direttamente al consumatore finale nonché gli Indirizzi regionali per le Imprese Alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale, secondo quanto indicato nel programma di lavoro approvato con DGR 1136/2014;

CONSIDERATO che tali indirizzi sono validi sia per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e somministrazione e/o vendita di alimenti da parte degli OSA (operatori settore alimentare sia per fornire alle AASSLL (Aziende Sanitarie Locali) che effettuano la vigilanza ed il CU (Controllo Ufficiale), idonei e omogenei criteri di valutazione e uniformi strumenti di lavoro.

RITENUTO che per tutelare la salute dei consumatori con problemi di reazioni avverse al cibo o di celiachia, nel settore della ristorazione, i punti chiave siano:

- Formazione corretta degli operatori della ristorazione
- Procedure di manipolazione del cibo e del servizio di sala mirate a garantire l'assenza di contaminazione da allergeni e da glutine;
- Sistema di rintracciabilità di tutti gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti;
- Piani di autocontrollo
- potenziamento delle capacità analitiche dei laboratori ufficiali per la ricerca degli allergeni di cui al Reg. 1169/2011/UE;

RITENUTO pertanto opportuno approvare gli “Indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati, con ingredienti allergenici o dichiarati privi di specifici allergeni, destinati direttamente al consumatore

finale”, gli “Indirizzi regionali per le Imprese Alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale” i contenuti dei Corsi avanzati “Progetto Fuori Casa ALA FEDERASMA e ALLERGIE” e “Progetto Fuori Casa Senza Glutine AIC” ed i relativi allegati di cui agli allegati A, B, C, D, nonché la check list da utilizzarsi a supporto del controllo ufficiale di cui all'allegato E “Controllo produzioni senza allergeni e/o senza glutine ristorazione e produzione artigianale”, quali parti integranti e necessarie del presente atto;

Su proposta dell'Assessore alla Salute, Politiche della Sicurezza dei Cittadini;

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate:

- 1) di approvare i seguenti indirizzi e check list, parti integranti e necessarie del presente atto:
 - a) “Indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati, con ingredienti allergenici o dichiarati privi di specifici allergeni, destinati direttamente al consumatore finale”, di cui all' allegato A;
 - b) Corso Avanzato “Progetto Fuori Casa ALA FEDERASMA E ALLERGIA” di cui all'Allegato B;
 - c) “Indirizzi regionali per le Imprese Alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale” di cui all'allegato C;
 - d) Corso Avanzato “Progetto Fuori Casa senza Glutine AIC” di cui all' Allegato D
 - e) Check- List “Controllo produzioni senza allergeni e/o senza glutine ristorazione e produzione artigianale” di cui all' Allegato E, quale ausilio per le AASSLL nello svolgimento del Controllo Ufficiale;
- 2) Di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Liguria, nonché sul sito liguriainformasalute.it al fine di consentire a chiunque sia interessato di acquisirne conoscenza.

IL SEGRETARIO
Roberta Rossi

(seguono allegati)

Allegato A

Indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati, con ingredienti allergenici o indicati come privi di specifici allergeni, destinati direttamente al consumatore finale.

L'esigenza di poter rendere disponibili ai soggetti affetti da allergia alimentare alimenti ove siano chiaramente segnalati la presenza di ingredienti allergenici nell'ambito della ristorazione collettiva ha portato alla predisposizione, da parte del Gruppo di Lavoro Tecnico Regionale su Allergie ed Intolleranze alimentari GAIA, di un documento relativo alla produzione di alimenti non confezionati con dichiarazione di ingredienti allergenici o privi di specifici allergeni per la somministrazione e la vendita diretta.

Sono stati dunque predisposti gli "Indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati destinati direttamente al consumatore finale", con

a) obbligo di segnalazione di ingredienti allergenici ai sensi della normativa vigente

b) scelta da parte dell'Operatore del Settore Alimentare di segnalazione di assenza di specifici allergeni,

per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e somministrazione e/o vendita di alimenti da parte degli OSA (operatori settore alimentare ed anche per fornire alle ASL (Aziende Sanitarie Locali) che effettuano la vigilanza ed il CU (Controllo Ufficiale), idonei e omogenei criteri di valutazione.

Per alimento "non confezionato" si veda quanto contenuto nella definizione di "alimento preimballato" come da Articolo 2, Definizioni, punto (e), del Regolamento (UE) 1169/2011 "«alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta" che vanno, quindi, comunque considerati alimenti "non confezionati" anche se avvolti interamente da un imballaggio, anche in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire l'imballaggio.

Per "consumatore finale" si intende il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Premessa

L'allergia alimentare interessa circa 2-4% della popolazione generale, con maggiore incidenza nella età pediatrica dove è interessato il 6-8% dei lattanti e il 3-5% dei bambini fino agli 8 anni circa. La prevalenza dell'allergia alimentare nel mondo occidentale è in aumento, in particolare per quanto riguarda la manifestazione clinica più grave, la anafilassi da cibo.

Si parla di allergia alimentare per indicare una reazione immunologica mediata da IgE verso proteine alimentari normalmente tollerate. Per allergia si intende una reazione anomala del sistema immunitario che può determinare sintomi a carico di vari organi o apparati, fino ad arrivare allo shock anafilattico. Le reazioni allergiche sono da imputarsi prevalentemente ad ingestione di alimenti come latte, uova, pesce, semi e noci ed altri e il REG EU 1169/2011 ha indicato l'obbligatorietà dell'informazione al consumatore per 14 allergeni noti come causa di allergia. In teoria però le reazioni allergiche possono essere scatenate da qualsiasi proteina alimentare. La qualità della vita sociale del consumatore con allergia alimentare è limitata da tale patologia e la terapia delle allergie alimentari è legata alla assoluta necessità di evitare l'ingestione dell'alimento allergenico. Le dosi in grado di scatenare le reazioni possono essere anche di pochi microgrammi, ma esiste una variabilità legata a fattori individuali o all'allergenicità dell'alimento. Indispensabile per il consumatore è il corretto inquadramento della allergia alimentare e la sua distinzione dalla celiachia e, ancora di più, dall'intolleranza alimentare. Allergie e intolleranze alimentari non sono sinonimi; si tratta di due patologie ben distinte, che sono determinate dalla ingestione di cibo, e presentano alcuni sintomi comuni; nel caso della intolleranza le reazioni sono moderate, e non a rischio di vita. I due termini, allergia ed intolleranza, indicano due modalità differenti dell'organismo di reagire a sostanze estranee. Con il termine "intolleranza alimentare" si intende una reazione non mediata dal sistema immunitario, determinata da una carenza di enzimi digestivi, o da meccanismi farmacologici o tossici (ad esempio: intolleranza allo zucchero del latte, lattosio). Tra le intolleranze alimentari, l'intolleranza al lattosio, legata ad un deficit enzimatico, è la più diffusa dal punto di vista epidemiologico. Per quanto riguarda la celiachia, le norme di attenzione sono specificamente normate nelle Linee guida dedicate

L'informazione dei soggetti personalmente interessati al problema è strettamente dipendente dalla formulazione corretta dell'etichettatura apposta sugli alimenti e dalla conseguente capacità del consumatore di intenderla correttamente, così come dalla evidenziazione nel menu o nella lista ingredienti della presenza di quelli ricompresi nella lista allergeni del Reg. EU/1169/2011. A tal fine si

richiama la nota del Ministero della Salute n° 3674 del 06/02/2015 "Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Reg. CE/1169/2011)", che prevede che l'informazione al consumatore da parte di qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste in forma scritta. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo "applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo. L'obbligo di cui all'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento sopra citato, sarà considerato assolto anche nei seguenti casi:

1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";

2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo: "per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".

È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.

La scelta circa la modalità da utilizzare per render edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. L'operatore, nel predisporre l'informativa scritta necessaria per adempiere all'obbligo di cui sopra, dovrà, inoltre, essere libero di indicare la presenza degli allergeni in rapporto alle singole preparazioni secondo le modalità che riterrà più opportune. Ciò potrà avvenire per esempio evidenziando nella lista degli ingredienti delle singole preparazioni la presenza degli allergeni, predisponendo una tabella che riporti le 14 categorie di allergeni previste dal Regolamento e che, contestualmente, individui le preparazioni che le contengono, o secondo altre e diverse modalità che garantiscano comunque l'informazione corretta al consumatore.

IL QUADRO NORMATIVO

Come già richiamato, Il 22 Novembre 2011 è stato pubblicato il regolamento comunitario 1169/2011/UE che riforma l'informazione del consumatore nel settore alimentare. Il nuovo Regolamento modifica tutte le Direttive europee precedenti, e nello stesso tempo anche le normative nazionali, compreso il Decreto Legislativo 109/92 e successive modifiche, che stava alla base della normativa generale sull'etichettatura degli alimenti. Obiettivo del regolamento, **che è entrato in vigore a partire dal 13 dicembre 2014**, è quello di armonizzare tutte le norme dei paesi UE su tre punti chiave:

- la presentazione e la pubblicità degli alimenti,
- l'indicazione corretta dei principi nutritivi e del relativo apporto calorico,
- **le informazioni sulla presenza di ingredienti che possono provocare allergie.**

Il nuovo regolamento, attivo dal Dicembre 2014 prevede l'obbligatorietà dell'indicazione di **"qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata"**.

Gli alimenti o i prodotti che provocano allergie o intolleranze sono indicate nel Reg. 1169/2011/UE e s.mm.ii. e qui si richiamano per comodità:

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**3. Uova e prodotti a base di uova.****4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.**10. Senape e prodotti a base di senape.****11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

L'applicazione della nuova normativa a livello della ristorazione, sia pubblica che privata, dovrà prevedere la **formazione** del personale di cucina e di sala all'accoglienza dei soggetti a rischio attraverso un piano definito atto ad assicurare una corretta informazione al commensale effettuata anche dal personale di sala ben formato, l'applicazione in cucina di procedure definite verificate direttamente dall'OSA. Le buone pratiche in cucina e l'avvenuta formazione di tutto il personale debbono essere documentate con documentazione scritta e agli atti, a disposizione del personale ufficiale di sorveglianza e controllo. **L'OSA deve dotarsi di procedure di autocontrollo, basate sui principi dell'HACCP, anche per la corretta gestione degli allergeni.**

Articolo 1

CAMPO DI APPLICAZIONE

I presenti indirizzi riguardano la produzione di alimenti, destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, non confezionati, ma in cui:

- a) l'OSA **deve** indicare la presenza di ingredienti allergenici per obbligo normativo
- b) l'OSA **sceglie** di indicare l'assenza di specifici ingredienti allergenici

Gli Indirizzi sono rivolti agli OSA (Operatori Settore Alimentare) che operano nelle seguenti attività:

- a) Attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva-assistenziale: mense scolastiche, ospedali, mense aziendali, case di riposo, ecc.;
- b) Esercizi di somministrazione alimenti e bevande: bar, ristoranti, pizzerie, strutture ricettive, catering, aziende agrituristiche, ecc.;
- c) Laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini, gelateria, pasticceria, panifici, prodotti da forno.

Le Linee Guida riguardano

- La produzione di alimenti specificamente "PRIVI DI...Allergene", soggetta a notifica ai sensi del Reg. 852/2004/CE
- La produzione di alimenti in cui si deve dichiarare la presenza di allergene secondo il regolamento comunitario 1169/2011/UE

Non rientrano nell'ambito di applicazione dei presenti indirizzi le attività di produzione, confezionamento di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare per le quali è previsto il

riconoscimento ai sensi del Reg. 852/2004/CE e di cui all'art. 8 del D. Lgs. 158/2012 convertito con L.189/2012.

Articolo 2 REQUISITI GENERALI

1) OBBLIGO DI NOTIFICA

La produzione e somministrazione e/o vendita diretta al consumatore finale di alimenti che vengano definiti "PRIVI DI ...allergene" (esempio: privi di uovo, privi di latte, privi di lattosio) è soggetta a notifica ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) n°852/2004 ai fini della registrazione all'autorità competente; nel caso di attività già registrate dovrà essere presentata una comunicazione di aggiornamento utilizzando la vigente modulistica regionale.

2) OBBLIGHI FORMATIVI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e della applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi di HACCP anche in relazione alla gestione degli allergeni.

Tale obbligo vale chiaramente anche per il personale assunto con contratti stagionali o altre forme di lavoro flessibile a tempo (a chiamata, voucher, ecc.), secondo quanto previsto con DGR 793/2012.

A tal uopo si indicano i contenuti minimi, ritenuti necessari per assicurare una formazione di BASE mirata alla conoscenza e applicazione delle norme riguardanti gli allergeni alimentari, che integrano quanto già previsto con DGR 793/2012 circa la formazione del responsabile dell'attività o il suo delegato, del responsabile dell'autocontrollo, nonché del personale addetto alle varie fasi della lavorazione e della somministrazione.

Il corso deve prevedere la trattazione dei seguenti argomenti,:

- Nozioni di base delle allergie alimentari : epidemiologia, eziologia, patogenesi clinica, terapia.
- Allergeni alimentari e modifiche determinate dalla cottura
- Modalità di prevenzione della contaminazione da allergeni degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo
- Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio di allergeni.

La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento quinquennale al pari di quanto previsto dalla DGR 793/2012 e ss.mm.ii anche tramite FAD, secondo le modalità di cui alla DGR 1654/2014. In prima applicazione, per gli OSA che hanno già seguito alla data di entrata in vigore del presente atto corsi di formazione di cui al Reg. 852/2004/CE non comprensivi di specifici moduli sugli allergeni, l'aggiornamento su tali aspetti dovrà essere effettuato al massimo entro 18 mesi dalla data di pubblicazione del provvedimento.

B) OBBLIGHI STRUTTURALI E GESTIONALI

Per la gestione degli allergeni—le imprese alimentari devono dunque garantire :

- ✓ La formazione degli OSA sulle problematiche delle allergie alimentari;
- ✓ L'osservanza delle norme mirate ad evitare le contaminazioni ;
- ✓ La segnalazione della presenza di ingredienti allergenici nei menù e/o nella descrizione dei piatti, anche secondo quanto riportato nella circolare del Ministero della Salute Prot. 3674 del 06/02/2015.

Il Piano di Autocontrollo deve analiticamente indicare le soluzioni strutturali e/o gestionali di cui al precedente paragrafo, prevedendo fasi specifiche di controllo del rischio della presenza di ingredienti allergenici per i diversi momenti del ciclo produttivo (approvvigionamento, trasporto e stoccaggio delle materie prime, lavorazione, stoccaggio, vendita, somministrazione, ecc.), individuando e definendo le relative misure preventive, le modalità di monitoraggio e le azioni correttive.

Articolo 3 REQUISITI SPECIFICI

1- MATERIE PRIME

a) APPROVVIGIONAMENTO

La verifica da parte dell'OSA delle materie prime riveste un'importanza determinante sui risultati finali della produzione di un alimento con segnalazione di ingredienti allergenici.

La procedura di selezione e verifica dei fornitori si applica a tutte le materie prime e semilavorati utilizzati.

Per la preparazione di prodotti privi di un determinato allergene tra quelli indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011/UE, devono essere utilizzati :

- prodotti tracciabili che **non** riportino in etichetta la presenza del suddetto allergene come **ingrediente**
- prodotti alimentari naturalmente privi di tale allergene e che non abbiano subito alcuna lavorazione o trasformazione e contaminazione

2 – PRODUZIONE

Le soluzioni strutturali e/o gestionali prescelte dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo e dovranno essere tali da consentire il controllo del rischio di contaminazione da ingredienti allergenici, garantendo, nel caso si preparino prodotti privi di un determinato allergene, il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito, ove previsti.

Nel caso di lavorazioni che prevedono l'uso di alimenti contenenti ingredienti allergenici è necessario porre la massima attenzione alla separazione delle lavorazioni.

La cottura degli alimenti di cui all'art.1 può avvenire con attrezzature comuni utilizzate in tempi diversi previa applicazione di procedure di pulizia specifiche congrue e verificabili, codificate nel Piano di Autocontrollo.

Requisiti strutturali e attrezzature

Per garantire che le preparazioni prive di un determinato allergene vengano allestite in modo tale da escludere qualsiasi contatto con gli alimenti contenenti tale allergene, sono ammesse le seguenti tipologie di locali:

- Locale di preparazione totalmente separato dagli altri locali / spazi dell'attività, dotato di arredi, attrezzature ed utensili dedicati.
- Zona dedicata e ben identificata: per la preparazione di alimenti privi di un determinato allergene è ammessa la possibilità di identificare una specifica zona ben separata funzionalmente dagli altri spazi di lavorazione e dotata di piani di lavoro con attrezzature e utensili ad uso esclusivo e chiaramente identificati. Deve essere garantita la conservazione delle attrezzature e degli utensili in maniera protetta in modo da scongiurare la possibilità di contaminazione. l'OSA deve fornire opportune garanzie affinché nello stesso locale in cui è presente la zona dedicata non vengano allestite contemporaneamente preparazioni ad alto rischio di contaminazione (ad esempio preparazioni con ingredienti allergenici polverulenti volatili).
- Differenziazione temporale delle preparazioni: nel caso l'OSA non disponga di locali o zone dedicate, l'allestimento delle preparazioni senza un determinato allergene può essere realizzato:
 - in una giornata dedicata
 - in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata, iniziando il ciclo di lavorazione con la preparazione degli alimenti allergen-free e previa accurata sanificazione di piani di lavoro, attrezzature ed utensili.

3- NORME PER IL PERSONALE

Nel caso di preparazioni di alimenti indicati come privi di determinati allergeni, l'OSA dovrà prestare particolare attenzione, oltre alle norme generali di igiene del personale anche a ulteriori procedure specifiche per evitare di contaminare con ingredienti allergenici i prodotti, relative all'igiene dell'abbigliamento da lavoro (dedicato o monouso), della persona ed alle precauzioni comportamentali. Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.

4- SOMMINISTRAZIONE E VENDITA

Per la preparazione e somministrazione/ vendita diretta di alimenti privi di determinati allergeni, che non possono essere confezionati, si ritiene necessario che gli stessi siano comunque contenuti in un preincarto che ne garantisca la non contaminazione. Nel caso di somministrazione e/o vendita promiscua di alimenti con e senza ingredienti allergenici è necessario prevedere la presenza di locali, aree o zone ben identificate e separate a seconda dell'entità del rischio di contaminazione ed alla tipologia di prodotti. Le soluzioni strutturali e/o gestionali prescelte dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo ed essere tali da consentire il controllo del rischio da contaminazione da ingredienti allergenici.

Il prodotto somministrato/venduto direttamente privo di determinati allergeni deve essere chiaramente identificato.

I preincarti per la vendita del prodotto non contenente ingredienti allergenici devono essere stoccati separatamente, identificabili e protetti da contaminazioni.

Le operazioni di preincarto del prodotto privo di determinati allergeni dovranno avvenire in condizioni di sicurezza; il materiale usato per il preincarto non deve presentare soluzioni di continuità ed il prodotto preincartato dedicato deve essere ben identificabile.

5) CORSO AVANZATO E NETWORK CON ASSOCIAZIONI DI PAZIENTI (ALA -FEDERASMA E ALLERGIE)

L'operatore del settore alimentare che intende produrre alimenti di cui all' art.1 dichiarati "PRIVI DI...Allergene" oltre ad assicurare quanto indicato nei precedenti articoli può inoltre aderire al "Progetto Fuori casa di ALA- FEDERASMA E ALLERGIE" promosso dal progetto GAIA di cui alla DGR 1136/2014

Il Progetto "Fuori casa di ALA- FEDERASMA E ALLERGIE" nasce dall'esigenza di creare una catena di esercizi preparati in maniera approfondita e garantita dalle associazioni di pazienti allergici sui problemi delle allergie alimentari che possano offrire un servizio specifico per le esigenze alimentari dei soggetti allergici .

L'adesione al Progetto da parte dell'operatore del settore alimentare, permette allo stesso di essere inserito nel circuito informativo internazionale promosso dalle associazioni di pazienti allergici affiliati a ALA-FEDERASMA E ALLERGIE nonché di essere inserito sugli elenchi appositi pubblicati sui siti Internet degli enti aderenti al progetto GAIA di cui alla DGR 1136/2014..

Per poter accedere al Progetto "Fuori casa di ALA -FEDERASMA E ALLERGIE" oltre a ottemperare a quanto indicato negli articoli precedenti, seguire il percorso di "accompagnamento" e "validazione" che si offre all'esercente allo scopo di fargli acquisire conoscenze approfondite in merito all'alimentazione priva di determinati allergeni, alle procedure idonee da applicare, alle problematiche del soggetto allergico; tale percorso ha quindi lo scopo di trasmettere gli strumenti essenziali affinché l'esercente possa padroneggiare la cultura del "allergen free" e farne parte integrante della sua attività di servizio al pubblico.

Il Progetto prevede:

- la partecipazione di un corso specialistico approfondito sulla cucina allergen free e sulle buone pratiche da adottare nella preparazione e nel servizio al cliente allergico, i cui requisiti vengono indicati nell'allegato B, della durata minima di 4 ore , per titolare, addetto alla manipolazione/preparazione e opzionalmente anche addetto al servizio suddiviso in una parte teorica e in una parte pratica. Nella parte teorica si tratteranno gli aspetti medici, gli aspetti nutrizionali, di sicurezza alimentare , la gestione del rischio contaminazione, le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime approvvigionamento, nello stoccaggio, nella preparazione degli alimenti e nel servizio a tavola; seguirà una parte pratica in cui uno che effettuerà dimostrazioni riguardo la manipolazione degli alimenti al fine di garantire l'assenza di contaminazioni da allergeni.

- un completamento informativo in loco;

- la valutazione dell'efficacia del percorso informativo, con ingresso nel Network Alimentazione Fuori Casa di ALA - FEDERASMA E ALLERGIE e la promozione nei relativi canali istituzionali dell'Associazione di pazienti;

- firma del protocollo di intesa

ALA -FEDERASMA e ALLERGIA avrà la possibilità di escludere la struttura dal Network, qualora il locale non applichi correttamente quanto concordato e specificato nel protocollo d'intesa.

Articolo 4

VIGILANZA E CONTROLLO UFFICIALE

Ai fini di fornire alle ASL (Aziende Sanitarie Locali), che effettuano la vigilanza ed il CU (Controllo Ufficiale), idonei e omogenei criteri di valutazione delle attività di preparazione e somministrazione e/o vendita diretta di alimenti non confezionati da parte degli OSA, il Tavolo di Lavoro "GAIA" (Gruppo Cooperazione Allergia Intolleranza Alimentare), istituito presso il Settore Prevenzione, Sanità pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale della Regione Liguria, ha definito specifiche liste di controllo (check-list), allegate al presente documento, che possono fungere da supporto nelle attività di vigilanza presso gli OSA che producono e somministrano e/o vendono direttamente alimenti non confezionati, con ingredienti allergenici o privi di specifici allergeni, destinati direttamente al consumatore finale

Articolo 5

INFORMAZIONE

Al fine di favorire la diffusione delle informazioni a tutela della salute dei consumatori, nonché sostenere gli Operatori del Settore Alimentare posti sul territorio ligure che garantiscono la fornitura di prodotti "allergen free", le AASSLL liguri forniranno annualmente entro il 28/02 di ogni anno a Regione Liguria, settore competente in materia, secondo le modalità indicate nella DGR 1702/2013, l'elenco delle notifiche pervenute dagli OSA per la "produzione di alimenti specificamente "PRIVI DI...Allergene", così come gli esiti dei controlli ufficiali eseguiti in materia,. Con la stessa cadenza annuale ALA - FEDERASMA ALLERGIA fornirà a . Regione Liguria, settore competente in materia, l'elenco degli operatori aderenti al Network Alimentazione Fuori Casa.

Regione Liguria fornirà a ALA - FEDERASMA ALLERGIA gli esiti negativi dei controlli ufficiali eseguiti sugli operatori aderenti al Network Alimentazione Fuori Casa.

Allegato B

Corso Avanzato "Progetto Fuori Casa FEDERASMA E ALLERGIA"

CONTENUTI CORSO AVANZATO:

- aspetti medici: che cosa sono le allergie alimentari, quali sono i sintomi e l'importanza della dieta come unica terapia;
- aspetti nutrizionali: nozioni base per una dieta priva di allergeni bilanciata e salutare;
- aspetti di sicurezza alimentare: categorie degli alimenti concessi e vietati, lettura e comprensione delle etichette;
- il pericolo di contaminazione da allergeni;
- le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime, nello stoccaggio, nella preparazione e distribuzione degli alimenti e nel servizio
- la corretta comunicazione al soggetto allergico;
- il progetto Alimentazione Fuori Casa di Federasma e Allergia: regole di accesso e permanenza nel Network informativo rivolto ai Pazienti allergici.
- Video con dimostrazioni riguardo la manipolazione dei cibi in sicurezza evitando la contaminazioni crociate

La verifica dell'apprendimento deve essere valutata con un questionario a fine corso e questionari successivi somministrati dall'associazione ALA - FEDERASMA E ALLERGIE.

Durata: 4 ore minimo

Requisiti degli organismi formativi e dei docenti:

L'organizzazione che può erogare formazione agli OSA e agli alimentaristi, nell'ambito del progetto Alimentazione Fuori Casa di Federasma e Allergie, è certificato dall'Associazione Federasma Allergie/ALA. I docenti devono rispondere ai requisiti indicati dalla DGR 793/2012 e devono poter dimostrare di aver ricevuto specifica formazione in materia di allergie alimentari dalla Sanità Pubblica oppure dall'Associazione Federasma e Allergia/ALA.

ALLEGATO C

INDIRIZZI REGIONALI PER LE IMPRESE ALIMENTARI CHE PRODUCONO E SOMMINISTRANO E/O VENDONO ALIMENTI NON CONFEZIONATI SENZA GLUTINE, DESTINATI DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE

Articolo 1
CAMPO DI APPLICAZIONE

I presenti indirizzi riguardano la produzione di alimenti non confezionati, destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, di cui si dichiara l'assenza di glutine, non rientranti nel campo di applicazione del D. L.vo n. 111/1992 e s.m.i..

Per alimento "non confezionato" si veda quanto contenuto nella definizione di "alimento preimballato" come da Articolo 2, *Definizioni*, punto (e), del Regolamento (UE) 1169/2011 "*alimento preimballato non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta*" che vanno, quindi, comunque considerati alimenti "non confezionati" anche se avvolti interamente da un imballaggio, anche in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire l'imballaggio.

Per "consumatore finale" si intende il consumatore di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Gli indirizzi sono rivolti agli OSA (Operatori Settore Alimentare) che operano nelle seguenti attività:

- a) attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva - assistenziale: mense scolastiche, ospedali, mense aziendali, case di riposo, ecc.;
- b) esercizi di somministrazione alimenti e bevande: bar, ristoranti, pizzerie, strutture, ricettive, catering, aziende agrituristiche, ecc.;
- c) laboratori artigianali con vendita diretta di prodotti di gastronomia/rosticceria ed affini, gelateria, pasticceria, panifici, prodotti da forno.

per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e somministrazione e/o vendita diretta di alimenti non confezionati da parte degli OSA (operatori settore alimentare) ed anche per fornire alle ASL (Aziende Sanitarie Locali), che effettuano la vigilanza ed il CU (Controllo Ufficiale), idonei e omogenei criteri di valutazione.

Articolo 2
REQUISITI GENERALI

1) NOTA INFORMATIVA PER GLI ESERCIZI CHE INTENDONO AVVIARE ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE E/O VENDITA DIRETTA DI ALIMENTI NON CONFEZIONATI PRIVI DI GLUTINE

Gli esercizi che intendono avviare attività di preparazione e somministrazione e/o vendita diretta di alimenti privi di glutine sono tenuti a darne comunicazione obbligatoria ai Servizi Sicurezza Alimentare delle AASSLL territorialmente competenti e all'Associazione Italiana Celiachia Liguria (AIC Liguria).

Si evidenzia che le strutture pubbliche (cucine di scuole, di strutture sanitarie e assistenziali, ecc.), che in base alla normativa vigente debbono poter fornire agli eventuali utenti celiaci pasti adeguati (ai sensi della Legge 123/2005), non hanno la necessità di effettuare notifica aggiuntiva per tale attività, in quanto comunque delegate a somministrare pasti privi di glutine. Pertanto, tale attività viene registrata ai sensi del Reg. 852/2004/CE di default.

2) OBBLIGHI FORMATIVI

L'operatore del settore alimentare che intende produrre alimenti di cui all'art. 1 deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati a questa specifica attività.

Tale formazione specifica, a carattere teorico e pratico rientra nell'apposito modulo in materia di celiachia, già previsto dalla Deliberazione della Giunta Regionale N. 793 del 29.06.2012, *Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del Reg. (CE) 852/2004*, e dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività (Operatore del Settore Alimentare, ai sensi dell'art. 3, comma 3 del Regolamento 178/2002) o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, nonché il personale responsabile della cucina e della sala o, nel caso di organizzazioni più strutturate, il responsabile di turno e prevedere un costante aggiornamento.

Per tutto il restante personale, il titolare dell'impresa alimentare deve assicurare una formazione permanente anche tramite lo svolgimento di incontri di addestramento.

I corsi avranno una durata minima di 2 ore, articolati in lezioni teoriche, che potranno essere integrate da una parte pratica. I docenti individuati per la formazione sulla celiachia oltre a rispondere ai

requisiti di cui alla DGR 793/2012, devono aver ricevuto specifica formazione sulle GMPs da attuare per la preparazione di pasti senza glutine (ad esempio attraverso la partecipazione ad attività formative della Sanità Pubblica Locale oppure dell'Associazione Italiana Celiachia) e devono aver maturato esperienza professionale almeno biennale nel settore.

Il corso deve prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:

- Nozioni di base della malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, terapia.
- Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario AIC.
- Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo.
- Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio glutine.

L'eventuale parte pratica del corso potrà prevedere lo svolgimento di esercitazioni finalizzate al controllo dello specifico rischio in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo. La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento quinquennale.

La formazione inerente la celiachia può essere effettuata anche tramite partecipazione attestata a specifiche iniziative organizzate dall'Associazione Italiana Celiachia Liguria nell'ambito del progetto "Alimentazione Fuori Casa senza glutine" purché i programmi dei corsi prevedano comunque contenuti e docenti compatibili con quelli identificati dal presente documento e per i quali siano previste valutazioni finali dell'apprendimento.

Gli OSA, i responsabili dell'autocontrollo e i responsabili della cucina e della sala o, nel caso di organizzazioni più strutturate, i responsabili di turno, che risultano aver già frequentato, nei cinque anni antecedenti l'entrata in vigore dei presenti indirizzi, un corso organizzato dall'Associazione Italiana Celiachia Liguria nell'ambito del progetto "Alimentazione Fuori Casa senza glutine", ovvero gli OSA, i responsabili dell'autocontrollo e i responsabili della cucina e della sala o, nel caso di organizzazioni più strutturate, i responsabili di turno, che risultino aver frequentato precedentemente uno di tali corsi ma che stiano operando ed abbiano operato continuativamente in un esercizio aderente al progetto "Alimentazione Fuori Casa senza glutine" condotto da AIC Liguria, non hanno l'obbligo di frequentare i corsi in oggetto, a condizione che l'Associazione Italiana Celiachia Liguria trasmetta lista completa dei partecipanti all'Ufficio regionale competente. Analogamente, l'aggiornamento quinquennale previsto può essere sostituito, per gli OSA aderenti al progetto "Alimentazione Fuori Casa senza glutine" dell'Associazione Italiana Celiachia Liguria, dalle attività di monitoraggio svolte in loco da addetti dell'Associazione almeno una volta all'anno, a condizione che l'Associazione Italiana Celiachia Liguria comunichi regolarmente all'Ufficio regionale competente la lista degli OSA aderenti al progetto.

3) CORSO AVANZATO E NETWORK AIC

Coloro che fossero interessati ad aderire al "Progetto Alimentazione Fuori Casa Senza Glutine" dell'Associazione Italiana Celiachia devono proseguire il percorso di formazione di cui al punto precedente secondo le modalità di seguito indicate.

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa (AFC) nasce dall'esigenza dell'Associazione Italiana Celiachia di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

Il Progetto AFC è un percorso di "accompagnamento" e "validazione" che si offre all'esercente allo scopo di fargli acquisire conoscenze in merito all'alimentazione senza glutine, alle procedure idonee da applicare, alle problematiche del cliente celiaco; ha quindi lo scopo di trasmettere gli strumenti essenziali affinché l'esercente possa padroneggiare la cultura del senza glutine e farne parte integrante della sua attività di servizio al pubblico.

Il Progetto è a carattere nazionale e prevede applicazione regionale attraverso:

- l'organizzazione di un corso specialistico approfondito sulla cucina gluten-free e sulle buone pratiche da adottare nella preparazione e nel servizio al cliente celiaco della durata di almeno 4 ore, per titolare, addetto alla manipolazione/preparazione e opzionalmente anche addetto al servizio suddiviso in una parte teorica e in una parte pratica. Nella parte teorica si tratteranno gli aspetti medici: che cosa è la Celiachia, quali sono i sintomi e l'importanza della dieta come unica terapia; gli aspetti nutrizionali, di sicurezza alimentare: categorie degli alimenti concessi e vietati, la gestione del rischio contaminazione, le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime, nello stoccaggio, nella preparazione degli alimenti e nel servizio. Segue una parte pratica in cui uno chef svolge dimostrazioni riguardo la manipolazione del senza glutine.
- un completamento informativo in loco;
- valutazione dell'efficacia del percorso informativo, con ingresso nel Network Alimentazione Fuori Casa senza glutine e la promozione nei relativi canali istituzionali dell'Associazione;
- firma del protocollo di intesa

- monitoraggi periodici da parte dei tutor AIC

L'AIC avrà la possibilità di escludere la struttura dal Network, qualora il locale non applichi correttamente quanto concordato e specificato nel protocollo d'intesa.

4) OBBLIGHI STRUTTURALI E GESTIONALI

Le imprese alimentari che intendono produrre alimenti di cui all'art.1, devono garantire la sicurezza dei prodotti ed il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente per gli alimenti senza glutine (glutine < 20 ppm) secondo la metodica di analisi ELISA anticorpo r5 Metodo Mendez o altra metodica equivalente stabilita dal Ministero della Salute.

A tal fine le suddette imprese devono adottare soluzioni strutturali e/o gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito.

Il Piano di Autocontrollo deve analiticamente indicare le soluzioni strutturali e/o gestionali di cui al precedente paragrafo, prevedendo fasi specifiche di controllo del rischio della presenza di glutine per i diversi momenti del ciclo produttivo (approvvigionamento, trasporto e stoccaggio delle materie prime, lavorazione, stoccaggio, vendita, somministrazione, ecc.), individuando e definendo le relative misure preventive, le modalità di monitoraggio e le azioni correttive.

Articolo 3 REQUISITI SPECIFICI

1- MATERIE PRIME

a) APPROVVIGIONAMENTO

La verifica da parte dell'OSA delle materie prime utilizzate riveste un'importanza determinante sui risultati finali di un alimento privo di glutine.

Per la preparazione di alimenti privi di glutine di cui all'art. 1 si possono utilizzare:

- prodotti dietetici senza glutine notificati al Ministero della Salute ai sensi del D. L.vo 111/1992;
- prodotti alimentari naturalmente privi di glutine che non hanno subito alcuna lavorazione o trasformazione;
- prodotti alimentari appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci, poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione crociata o ambientale (es. formaggi tradizionali, tonno in scatola, passata di pomodoro);
- prodotti da forno senza glutine sostitutivi venduti sfusi e/o preincartati, prodotti in laboratori artigianali in regola con questi indirizzi;
- prodotti alimentari in libero commercio con glutine < 20 ppm, conformi al Regolamento (CE) n. 41/2009, riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta. Rientrano in tale tipologia, a titolo esemplificativo e non esaustivo: farine e sfarinati (mono e multicereali), semilavorati, basi per pizza, pasta, e altri prodotti sostitutivi prodotti con ingredienti da materie prime naturalmente senza glutine; salumi e altri semilavorati a base di carne; cioccolato; marmellate; ...

Nei prodotti destinati alla lavorazione e nei prodotti semilavorati destinati alla trasformazione, la dicitura "senza glutine" può essere riportata anche sui documenti commerciali che si riferiscono al prodotto se si può garantire che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna, ad esempio riportando un riferimento univoco al/i lotto/i in fornitura.

La procedura di selezione e verifica dei fornitori si applica a tutte le materie prime e semilavorati utilizzati.

b) TRASPORTO

Nella fase di trasporto i prodotti e le materie prime destinati alla preparazione di alimenti di cui all'art. 1 devono essere adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare il rischio di contaminazione da glutine.

c) STOCCAGGIO

Le materie prime ed i semilavorati destinati alla produzione di alimenti senza glutine di cui all'art. 1, in conformità con le azioni di identificazione e gestione del rischio specifico, devono essere immagazzinati in locali appositi o in zone ben separate e chiaramente identificabili.

La separazione può essere realizzata anche tramite contenitori chiusi ed identificabili, in cui le materie prime devono essere conservate in confezione originale. Il livello di separazione deve considerare lo

stato fisico del prodotto, deve essere particolarmente elevato per i prodotti che si disperdono facilmente nell'ambiente (es. sfarinati).

Le stesse modalità devono essere osservate anche nello stoccaggio a temperatura controllata.

2- LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Nel caso in cui l'impresa alimentare produca sia prodotti con glutine che senza glutine, è necessario prevedere la separazione delle lavorazioni, delle attrezzature e degli strumenti utilizzati.

La separazione dovrà essere commisurata all'entità del rischio di contaminazione ed alla tipologia delle lavorazioni e può essere attuata o con la separazione temporale o con la separazione fisica (locali, aree o zone separate). Qualora non ci sia presenza di sfarinati o altri ingredienti volatili contenenti glutine, è possibile predisporre anche solo semplici superfici dedicate, purché l'OSA sia in grado di dimostrare di aver messo in atto tutte le misure necessarie ad assicurare il controllo del rischio da contaminazione da glutine. La modalità di separazione temporale può essere adottata solo nelle imprese ove l'organizzazione del ciclo produttivo consenta una effettiva differenziazione delle lavorazioni e deve essere accompagnata dalla messa in opera di procedure di pulizia ambientale specifiche congrue e verificabili, codificate nel Piano di Autocontrollo. Le soluzioni strutturali e/o gestionali prescelte dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo e dovranno essere tali da consentire il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito.

Nel caso di lavorazioni che prevedono l'uso di farine libere contenenti glutine è necessario porre la massima attenzione alla separazione delle lavorazioni.

La cottura degli alimenti di cui all'art. 1 può avvenire con attrezzature comuni utilizzate in tempi diversi previa applicazione di procedure di pulizia ambientale specifiche congrue e verificabili codificate nel Piano di Autocontrollo.

Per laboratori artigianali con produzione sia con che senza glutine, quali panetterie, pasticcerie o pasticci, caratterizzati dall'ampio impiego di sfarinati, è richiesto che la produzione senza glutine sia svolta in locali dedicati e con attrezzature dedicate alla produzione senza glutine. Non è ammessa la separazione temporale delle produzioni. Con "locale dedicato" si intende che il locale dove si prepara la produzione senza glutine è completamente separato da quello dove si lavora anche il glutine con pareti, porte e soffitti. Il personale è dedicato alla produzione senza glutine oppure, se non è dedicato, quando si sposta dai locali dove si lavora il glutine a quelli dove non si lavora il glutine, si cambia (camice, copricapo e scarpe/sovrascarpe).

3- NORME PER IL PERSONALE

L'OSA dovrà prestare particolare attenzione, oltre alle norme generali di igiene del personale, alle procedure specifiche per evitare di contaminare con glutine i prodotti, relative all'igiene dell'abbigliamento da lavoro (dedicato o monouso qualora si lavorino sfarinati o altri ingredienti contenenti glutine ad elevato rischio di contaminazione), della persona ed alle precauzioni comportamentali. Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.

4- SOMMINISTRAZIONE E VENDITA

I prodotti di cui all'art. 1 non possono essere confezionati, ma possono essere contenuti in preincarto.

Nel caso di vendita diretta promiscua di alimenti con e senza glutine ad alto rischio, come panificati, o pasta fresca, è necessario prevedere la presenza di locali, aree o zone ben identificate e separate a seconda dell'entità del rischio di contaminazione e alla tipologia dei prodotti. Le soluzioni strutturali e/o gestionali prescelte dovranno essere adeguatamente motivate e documentate nel Piano di Autocontrollo ed essere tali da consentire il controllo del rischio da contaminazione da glutine. La separazione deve essere particolarmente scrupolosa in presenza di farine libere.

Il prodotto somministrato/venduto direttamente deve essere chiaramente identificato: in caso di vendita promiscua si suggerisce che non vi sia il libero accesso da parte del pubblico al prodotto senza glutine. In caso di libero accesso, il prodotto senza glutine deve essere posto in vendita avvolto in un preincarto senza soluzione di continuità, non manomissibile e opportunamente segnalato con la dicitura "senza glutine".

I preincarti per la vendita del prodotto senza glutine devono essere stoccati separatamente rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine, identificabili e protetti da contaminazioni.

Le operazioni di preincarto del prodotto dovranno avvenire in condizioni di sicurezza; il materiale usato per il preincarto non deve presentare soluzioni di continuità ed il prodotto preincartato deve essere ben identificabile.

Ai sensi del Reg. 41/2009, l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione dei prodotti alimentari di cui all'art. 1 può contenere la menzione "senza glutine".

Articolo 4

VIGILANZA E CONTROLLO UFFICIALE

Ai fini di fornire alle ASL (Aziende Sanitarie Locali), che effettuano la vigilanza ed il CU (Controllo Ufficiale), idonei e omogenei criteri di valutazione delle attività di preparazione e somministrazione e/o vendita diretta di alimenti non confezionati da parte degli OSA, il Tavolo di Lavoro "GAIA" (*Gruppo Cooperazione Allergia Intolleranza Alimentare*), istituito presso il *Settore Prevenzione, Sanità pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale* della Regione Liguria, ha definito specifiche liste di controllo (check-list), allegate al presente documento, che possono fungere da supporto nelle attività di vigilanza presso gli OSA che producono e somministrano e/o vendono direttamente alimenti non confezionati senza glutine.

L'attività analitica, relativa al controllo ufficiale sui suddetti OSA si avvarrà della metodica di analisi ELISA anticorpo r5 Metodo Mendez o altra metodica equivalente stabilita dal Ministero della Salute.

Articolo 5

INFORMAZIONE

Al fine di favorire la diffusione delle informazioni a tutela della salute dei consumatori, nonché sostenere gli Operatori del Settore Alimentare posti sul territorio ligure che garantiscono la fornitura di prodotti "gluten-free", le AASSLL liguri forniranno annualmente, entro il 28/02 di ogni anno, a Regione Liguria, settore competente in materia, secondo le modalità indicate dallo stesso, l'elenco degli OSA che hanno inviato nota informativa per la "produzione di alimenti specificamente "senza glutine"", così come gli esiti dei controlli ufficiali eseguiti in materia.

Con la stessa cadenza annuale, entro il 28/02 di ogni anno, AIC Liguria fornirà a Regione Liguria, settore competente in materia, l'elenco degli operatori aderenti al progetto "Alimentazione Fuori Casa senza glutine" e i relativi esiti dei controlli eseguiti.

Regione Liguria fornirà ad AIC informazione circa gli esiti negativi dei controlli ufficiali eseguiti sugli operatori aderenti al Network Alimentazione Fuori Casa senza glutine

Allegato D
Corso Avanzato "Progetto Fuori Casa senza Glutine AIC"

Contenuti:**- parte teorica:**

- aspetti medici: che cosa è la celiachia, quali sono i sintomi e l'importanza della dieta come unica terapia;
- aspetti nutrizionali: nozioni base per una dieta senza glutine bilanciata e salutare;
- aspetti di sicurezza alimentare: categorie degli alimenti concessi e vietati, lettura delle etichette;
- il pericolo di contaminazione da glutine;
- le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime, nello stoccaggio, nella preparazione degli alimenti e nel servizio;
- la corretta comunicazione al celiaco;
- la gestione delle problematiche e non conformità;
- il progetto Alimentazione Fuori Casa senza glutine AIC: regole di accesso e permanenza nel Network.

- parte pratica:

uno chef, accompagnato dal commento di un esperto AIC, svolge dimostrazioni riguardo la manipolazione del senza glutine.

La verifica dell'apprendimento viene valutata con un questionario a fine corso e monitoraggi successivi svolti dall'AIC presso il locale di svolgimento dell'attività, al fine del mantenimento al network AFC AIC.

Durata minima: 4 ore

Requisiti degli organismi formativi e dei docenti:

L'organizzazione che può erogare formazione agli OSA e agli alimentaristi, nell'ambito del progetto Alimentazione Fuori Casa Senza Glutine AIC, è l'Associazione Italiana Celiachia. I requisiti dei docenti sono comunque gli stessi già individuati dai presenti indirizzi per il corso base.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

20.03.2015**N. 333**

Approvazione documento "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria".

LA GIUNTA REGIONALE

Viste le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 – Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, G.U. n. 134 del 11-6-2010;

Vista la revisione dei LARN (Livelli Assunzione Raccomandata di Nutrienti) 2012 pubblicata dalla SINU (Società italiana di Nutrizione umana);

Vista l'importanza di facilitare sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio;