



Ministero della Salute



Guida breve





Guida breve

Prefazione

La sicurezza alimentare è un imperativo per ogni azienda che opera nella produzione o lavorazione di alimenti ed è fondamentale che gli operatori siano costantemente aggiornati.



Le norme cui gli stessi devono sottostare sono sì molte, ma quando servono a garantire la sicurezza alimentare, e dunque la salute del consumatore, non si ammettono scorciatoie.

La normativa sull'etichettatura degli alimenti e quella sugli allergeni, appartengono a quella categoria di regole che, oltre ad essere utili, sono anche indispensabili.

Le allergie alimentari coinvolgono, infatti, milioni di persone e possono presentarsi a qualsiasi età. In alcuni casi, per fortuna rari, esse hanno effetti anche tragici che impongono a tutti, a cominciare dalle nostre imprese, un supplemento di responsabilità per portare il rischio vicino allo zero assoluto.

Questa breve guida riepilogativa della normativa sugli allergeni, va nella direzione di "raccontare" agli operatori del settore, sia imprenditori che lavoratori, che rispettare ciò



che è previsto dalla norma non soltanto è un dovere, ma anche un'opportunità per migliorare la relazione con il cliente, consentendo di far conoscere per ogni piatto l'eventuale presenza di sostanze allergizzanti e dando al cliente la giusta informazione. In questo senso il personale di sala svolge un ruolo insostituibile per comunicare i piatti che vengono serviti, la qualità e la sicurezza.

Del resto, un'attività come la nostra deve essere in grado di alimentare un rapporto di fiducia nel quale il vero obiettivo è il benessere del cliente in ogni dimensione; non può esserci spazio per timori, resistenze o dubbi sulla nostra capacità di assicurare qualità, benessere e salubrità.

Questa breve guida in modo sintetico, ma completo, contiene informazioni indispensabili all'imprenditore per migliorare la *compliance* della sua azienda e rispondere alle legittime richieste di sicurezza e garanzia da parte dei consumatori, entrando in piena sintonia con il cliente. In fondo questo è il vero patrimonio da salvaguardare.

Lino Enrico Stoppani



Occorre sapere che...

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

Il Legislatore Europeo e quello Nazionale si preoccupano di garantire un'elevata tutela della salute, attraverso l'imposizione di un'adeguata informazione sugli alimenti somministrati per consentire ai soggetti allergici di consumare pasti in modo sicuro anche fuori casa, evitando reazioni cliniche anche gravi.

9 MAGGIO 2018

È entrato in vigore il D. Lgs n. 231/2017
che adegua la normativa nazionale
alla disciplina del Reg. EU n. 1169/2011
e stabilisce le relative sanzioni



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⁾. In sostanza, si tratta di ingredienti in grado di determinare (in individui geneticamente predisposti) immediate o ritardate reazioni avverse che coinvolgono il sistema immunitario (es. sintomi gastrointestinali, respiratori, cutanei) che possono raggiungere gradi elevati di gravità fino ad essere fatali.

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



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



5



1. per essere scelti dal **target (crescente)** di clienti con intolleranze e allergie;
2. per non rischiare **sanzioni pecuniarie** amministrative previste dal D. Lgs n. 231/2017 (anche molto elevate);
3. per non compiere reati: **lesioni colpose e omicidio colposo**;
4. per evitare di dover **risarcire il danno** subito dal consumatore allergico



Obiettivo

Nell'ottica di garantire la sicurezza alimentare del soggetto allergico o intollerante e, conseguentemente, di consentire la consumazione di prodotti alimentari (pasti) anche fuori casa, è **indispensabile** che gli operatori della ristorazione conoscano le prescrizioni normative e sappiano informare correttamente i clienti della presenza di una fonte allergica.

Normativa in materia di informazione sugli alimenti per i pubblici esercizi

⇒ REGOLAMENTO (UE) n. 1169/2011

È 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

È entrato in vigore il 9 maggio 2018 (artt. 19 - 23 – 27 consultabili alla fine di questa guida)



Sintesi informazioni obbligatorie prodotti non preimballati

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

➔ devono essere riportate - su apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono o presente nei compatti in cui sono esposti, eventualmente anche con sistemi digitali purché facilmente accessibili - almeno le seguenti indicazioni (art. 19 co.2 del D.Lgs 231/2017):

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal Regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del medesimo regolamento;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al

decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;

- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- ⇒ 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 (più diffusamente vedi infra)



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



- ➡ l'elenco degli ingredienti 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



3. Prodotti somministrati dalle collettività ⁽²⁾

a) E' obbligatoria esclusivamente l'indicazione degli **allergeni** (consultabili alla fine di questa guida) individuati nell'elenco di cui all'Allegato II del Regolamento EU 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**

b) 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



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 (cfr. Circ. Min. Salute 06.02.2015)

In alternativa, l'obbligo informativo si riterrà assolto anche indicando per iscritto sul menù, sul registro o apposito cartello di **rivolgersi** - per qualsiasi informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze - 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

Inserimento dell'indicazione “decongelato”

Attenzione: allo stato sussiste una differente valutazione della medesima fattispecie sul piano della sanzione amministrativa e di quella penale.

D. Lgs n. 231/2017 impone l'indicazione dello stato fisico del prodotto, ed in particolare, l'inserimento dell'indicazione di **“decongelato”** anche per i prodotti somministrati, **salvo i casi di deroga specificamente individuati nell'Allegato VI p.to 2 del Regolamento UE n. 1169/2011** (cfr. art. 19 co.9).

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**

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.

Nel caso de quo, esso consiste nella somministrazione al consumatore di un prodotto "qualitativamente" diverso rispetto a quello indicato nel menù, ritenendosi tale l'alimento "congelato" rispetto a quello "fresco" (in proposito appare opportuno segnalare che la Suprema Corte considera sufficiente per la configurabilità della tentata frode in commercio la mera *disponibilità*, nella cucina di un ristorante, di alimenti surgelati e non indicati come tali nel menù, indipendentemente dall'inizio di una concreta "contrattazione" con il singolo avventore).



Sanzioni relative alla violazione degli obblighi informativi sopra illustrati



⇒ Sanzione amministrativa pecuniaria generale da **1.000 a 8.000 euro** per la violazione delle disposizioni di cui all'art. 19 del D.Lgs 231/2017;



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



⇒ 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;



⇒ 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.



Riduzione sanzioni

- ➲ Per le **microimprese**, come definite dalla Raccomandazione 2003/361/CE (meno di 10 occupati e fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiore a 2 milioni di euro) è prevista una **riduzione sino ad un terzo della sanzione amministrativa**;
- ➲ inoltre, è prevista la possibilità di una sanzione **in misura ridotta** (minor importo tra il doppio del minimo o un terzo del massimo) se il pagamento avviene entro 60 giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica della stessa e se il pagamento avviene entro cinque giorni dalla notificazione, vi potrà essere **l'ulteriore riduzione del 30% sull'importo**;
- ➲ è altresì previsto l'istituto della la c.d. diffida (art. 1, comma 3 D.L. 91/2014) 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 venti giorni e procedendo alla contestazione formale solo in caso di mancata ottemperanza.



Stralcio D. Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015». - *Pubblicato nella Gazz. Uff. 8 febbraio 2018, n. 32.*

Art. 19. Vendita di prodotti non preimballati

1. I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e), del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucro protettivo, esclusi gli alimenti di cui al comma 8 forniti dalle collettività, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Sono fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP. Le fascette e le legature, anche se piommate, non sono considerate imballaggio.



2. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte per i prodotti non preimballati da norme nazionali e dell'Unione europea, sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni, che, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del medesimo regolamento;
- c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario;
- d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187;
- e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume;
- f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati;
- g) la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti.

3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e



apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi purché le indicazioni relative alle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita.

4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.
5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita «acqua potabile trattata» o «acqua potabile trattata e gassata» se è stata addizionata di anidride carbonica.
6. I prodotti dolciari e da forno preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente.
7. Fatti salvi gli obblighi di cui all'articolo 8, paragrafo 6, del regolamento, sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore e alle collettività, devono essere riportate le menzioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettere a), b) e c), del regolamento, con le medesime modalità e deroghe previste per i prodotti preimballati, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare, nonché



l'indicazione del lotto di appartenenza, di cui all'articolo 17, quando obbligatoria; tali menzioni possono essere riportate soltanto su un documento commerciale, anche in modalità telematica, se è garantito che tali documenti accompagnano l'alimento cui si riferiscono o sono stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna.

8. In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita, serviti dalle collettività, come definite all'articolo 2, paragrafo 2, lettera d), del regolamento, è obbligatoria l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del medesimo regolamento. Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

9. Con riferimento agli alimenti di cui al comma 8, trova applicazione, altresì, l'obbligo di cui al comma 2, lettera g), fatti salvi i casi di deroga previsti.



10. Le indicazioni del presente articolo devono essere riportate in lingua italiana ed essere chiaramente visibili e leggibili.

Art. 23. Violazioni in materia di indicazioni obbligatorie per la vendita dei prodotti non preimballati di cui all'articolo 19 del presente decreto

1. L'operatore del settore alimentare che viola le disposizioni dell'articolo 19 in materia di vendita dei prodotti non preimballati è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare che omette, nella vendita dei prodotti non preimballati di cui all'articolo 19 e degli alimenti non preimballati serviti dalle collettività, l'indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), del regolamento, prevista obbligatoriamente dall'articolo 44, paragrafo 1, lettera a), del medesimo regolamento, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro.

3. Quando l'indicazione di cui al comma 2 è resa con modalità difformi da quelle previste dalle disposizioni nazionali emanate ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 1, del regolamento, all'operatore del settore alimentare si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 1.000 euro a 8.000 euro. Quando la violazione riguarda solo aspetti formali, essa comporta l'applicazione della



sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

4. L'operatore del settore alimentare che omette, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore o alle collettività, le indicazioni obbligatorie previste dall'articolo 19, comma 7, è soggetto all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 500 euro a 4.000 euro.

Art. 27. Procedure per le irrogazioni delle sanzioni

1. Per l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni amministrative previste dal presente decreto si osservano, in quanto compatibili con quanto previsto dal presente articolo, le disposizioni contenute nel capo I, sezioni I e II, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

2. Alle violazioni previste dal presente decreto si applicano le disposizioni di cui all'articolo 1, commi 3 e 4, del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116.

3. Quando la violazione è commessa da imprese aventi i parametri di microimpresa, di cui alla raccomandazione 2003/361/CE del 6 maggio 2003, la sanzione amministrativa è ridotta sino ad un terzo.

4. Non si applicano le disposizioni sanzionatorie del presente decreto alle forniture ad organizzazioni senza scopo di lucro, per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, di alimenti che presentano irregolarità di etichettatura non riconducibili alle informazioni relative alla data di



scadenza o relative alle sostanze o a prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.

5. Non si applicano le disposizioni sanzionatorie del presente decreto all'immissione sul mercato di un alimento che è corredata da adeguata rettifica scritta delle informazioni non conformi a quanto previsto dal presente decreto.



Regolamento (UE) n. 1169/2017

Allegato II - sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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;
- 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) lattiolo.



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 illinoiensis* (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.

