

“Allergeni nel piatto, devono essere indicati”

Nuove sanzioni per l'omessa indicazione degli allergeni per le attività di somministrazione

Il **regolamento UE 1169/2011** entrato in vigore il 13 dicembre 2014 aveva introdotto l'obbligo per le attività di ristorazione di indicare per ogni piatto somministrato gli allergeni presenti. Lo stesso regolamento contiene l'elenco delle 14 sostanze che possono provocare allergie e intolleranze che se presenti devono essere indicate:



E' stato pubblicato l'8 febbraio 2018 in Gazzetta Ufficiale il **Dlgs. N. 231/2017** recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) 1169/2011, compresa l'omessa indicazione da parte del ristoratore degli allergeni presenti nelle preparazioni.

Tale decreto entrerà in vigore il **9 maggio 2018** e per evitare la sanzione prevista (da 3.000€ a 24.000€) il ristoratore deve verificare di essersi allineato con gli obblighi normativi riguardanti l'indicazione degli allergeni.

Non è sufficiente avere un avviso nel menù o affisso che riporti l'elenco degli allergeni e l'invito a rivolgersi al personale, infatti **la normativa richiede che sia presente una documentazione scritta** facilmente reperibile dalla clientela dove siano riportate **tutte le preparazioni somministrate e che per ognuna di queste si riportino gli allergeni presenti**. Tale documentazione può essere composta dal menù con tutte le indicazioni necessarie, da un registro allergeni preparato appositamente, da un cartello costantemente aggiornato o da sistemi digitali (in questo caso deve essere comunque presente una copia cartacea). Il decreto uniforma anche la normativa riguardante le informazioni da fornire sui **prodotti alimentari venduti non preimballati** (cioè venduti sfusi, incartati su richiesta del consumatore o imballati sul luogo di vendita per la vendita diretta). Un esercizio di vendita come una gastronomia o pasticceria deve indicare per ogni prodotto: denominazione di vendita, lista ingredienti, indicazione allergeni, modalità di conservazione per prodotti deperibili ove necessario, data di scadenza solo per le paste fresche e paste farcite, il titolo alcolometrico (bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2%, percentuale di glassatura e la designazione <<decongelato>> fatti salvi i casi di deroga previsti dalla normativa.



Per maggiori informazioni ed approfondimenti è sempre a disposizione il **nostro ufficio tecnico HACCP**.