



Venezia, 10 dicembre 2014
Prot. n°31

ALLE AZIENDE ASSOCIATE
loro indirizzi

ALLERGENI: Indicazioni operative agli associati

Egregio Associato,

il 13 dicembre p.v. entrerà in vigore il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in particolare introduce l'obbligo di comunicare la presenza di allergeni nei prodotti somministrati e/o venduti.

A livello nazionale la Confcommercio, pur essendo consapevole della necessità di comunicare ai consumatori le informazioni obbligatorie a tutela della loro salute, vuole che la comunicazione di questa modalità (scritta od orale) possa essere scelta dai nostri operatori.

A questo scopo la Confcommercio e Fipe hanno presentato al Ministero dello Sviluppo Economico e della Salute la richiesta che venga concessa agli operatori la possibilità di comunicare anche a voce la presenza degli allergeni nei piatti e una proroga di almeno 18 mesi all'entrata in vigore del regolamento, prevista il prossimo 13 dicembre.

Si attendono quindi i provvedimenti ministeriali che auspichiamo siano in linea con le nostre richieste.

Nel frattempo possiamo indicare prudenzialmente per gli associati, che ricordiamo sono **tutte le imprese della filiera alimentare che commerciano e somministrano prodotti alimentari sia in sede fissa che ambulanti**, le seguenti indicazioni operative.

VENDITA DI PRODOTTI PREIMBALLATI:

L'etichetta degli ingredienti deve contenere anche la chiara indicazione degli allergeni; è consigliato rifiutare i prodotti di fornitori che non etichettano correttamente.

In attesa di ulteriore informazione da parte delle Federazioni Nazionali, si consiglia a tutti coloro che vendono sfusi dei prodotti preimballati all'origine, di mantenere ben visibile l'etichetta del prodotto stesso e di esporre il cartello in più lingue per la comunicazione verbale da parte dei clienti con problemi di allergie/intolleranze.

SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI NON PREIMBALLATI:

Per la maggior parte dei nostri Pubblici Esercizi che non sono grandi aziende strutturate che propongono pochi piatti standard tutto l'anno ma piccole imprese, organizzate in modo flessibile, che cambiano il loro menù ogni giorno in base alla varietà di materie prime di stagione e alla fantasia dello chef, consigliamo di:

- 1) Costruire l'**agenda degli allergeni** (un libro aperto, sempre modificabile e integrabile con l'elenco degli allergeni e i relativi piatti che li contengono) e metterla a disposizione dei clienti come l'esempio sotto descritto

ALLERGENE:

Piatti in menu' contenenti l'allergene

UOVA

Omelette
Insalata russa
Tagliatelle ai funghi
Cotoletta alla milanese
Polpette
Sarde impanate e fritte

- 2) Informare il personale di sala su come rispondere alle richieste dei clienti relative alla presenza di allergeni nel cibo
- 3) Aggiornare il piano di autocontrollo con un'apposita procedura di informazione al personale di sala e cucina (si pensa ad un verbale firmato dal personale coinvolto che attesti l'avvenuta informazione da parte del responsabile HACCP)
- 4) Affiggere i cartelli in plurilingue circa la possibilità di richiedere al personale ogni informazione relativa alla presenza di allergeni nel cibo.

SANZIONI:

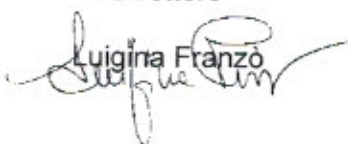
Per le sanzioni si fa riferimento all'art. 18 del Decreto Legislativo 109/1992, che prevede sanzioni da un minimo di € 600 ad un massimo di € 18.000. Tale decreto, pensato soprattutto per l'industria alimentare, è in procinto di revisione, al fine di adattarlo al regolamento in oggetto.

Allegiamo la lista delle sostanze o prodotti che provocano allergie/intolleranze da utilizzare quale base per predisporre l'agenda degli allergeni.

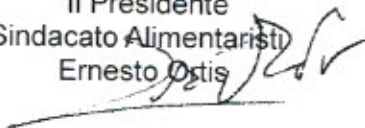
La Segreteria Sindacale è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento al numero **041- 52.31.844 int. 2**. Invitiamo inoltre i soci a recarsi presso la Segreteria, dalle ore 9.00 alle 12.30, per ritirare i moduli per la comunicazione orale da farsi alle clientela.

Cogliamo l'occasione per porgere i più cordiali saluti.

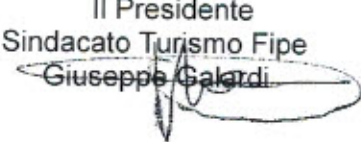
Il Direttore

Luigina Franzo


Il Presidente
Sindacato Alimentaristi
Ernesto Ortis



Il Presidente
Sindacato Turismo Fipe
Giuseppe Galardi



Allegati: c.s.

II° TAPPA DELLA TABELLA DI MARCIA: "QUALI SONO I PRODOTTI ALIMENTARI SUSCETTIBILI DI GENERARE IN ALCUNE PERSONE ALLERGIE O INTOLLERANZA?"



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
VENEZIA

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011 -SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

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 (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - 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) lattitolo.
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* (Wargenh.) 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 anidride solforosa 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.

(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.