

Pieve di Soligo, 02.12.2014

Circolare n. 6

OGGETTO: Informazione ai clienti sulla presenza di allergeni nei cibi. Bottiglie di olio.

La presente per informarvi su due argomenti d'attualità:

1) Il Regolamento UE 1169/2011 prevede dal prossimo 14/12/2014 che gli alimenti pre-confezionati riportino in etichetta l'elenco degli eventuali "allergeni" presenti. Gli allergeni sono qualunque ingrediente o componente che causi allergie o intolleranze e che viene utilizzato nella produzione o nella preparazione di un alimento ed è ancora presente nel prodotto finale, anche se in una forma modificata. Alleghiamo una lista di allergeni riportata dal Regolamento in questione.

Per quanto riguarda il settore della ristorazione/fornitura di cibi e pasti non pre-confezionati, lo stesso Regolamento impone l'obbligo di fornire al cliente (ad esempio sul menu) informazioni al riguardo, facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Ciò significa che le informazioni relative alle allergie e intolleranze devono essere fornite per iscritto.

La conoscenza dei componenti presenti nei cibi serviti ai clienti deriva anche dall'aver adottato una corretta procedura HACCP.

Per ulteriori informazioni e per le procedure più adeguate da seguire, possiamo fornirvi il nominativo di uno studio specializzato in queste tematiche.

2) Le bottiglie di olio di oliva vergine poste sulle tavole di ristoranti o messe a disposizione del cliente, a partire dallo scorso 25/11, devono essere munite di idoneo sistema di chiusura in modo tale che il contenuto della bottiglia non possa essere modificato e di un sistema di protezione che non permetta il riutilizzo dopo l'esaurimento del contenuto originale indicato nell'etichetta (Art. 18 della Legge n. 161/14). La sanzione amministrativa per il mancato rispetto della norma, va da 1.000 a 8.000 euro e comporta inoltre la confisca del prodotto.

Con l'occasione porgiamo cordiali saluti.

STUDIOCONSULENZA