

ALLERGENI NEGLI ALIMENTI: INFORMAZIONE ED ETICHETTATURA DA PARTE DEGLI ESERCENTI

SOFTWARE CONFCOMMERCIO PER LA PREDISPOSIZIONE DEI CARTELLI INFORMATIVI Dal 13 Dicembre 2014 è vigente il Regolamento U.E. 1169/2011, relativo all'informazione che dovrà essere data ai consumatori sugli allergeni alimentari contenuti nella preparazione dei cibi. *Per semplificare gli obblighi e gli adempimenti degli esercenti, la Confcommercio di Agrigento dispone di un software che faciliterà la gestione del problema, per fornire un concreto aiuto a ristoratori, baristi, pasticceri, gelatieri e gastronomi, per la predisposizione dei cartelli informativi.* Adesso i Ristoranti, Bar, Panifici, Pasticcerie, Gelaterie, Gastronomie etc, dovranno informare la propria clientela sugli allergeni eventualmente presenti nei piatti o nella preparazione dei prodotti posti in vendita (fra i più diffusi: glutine - crostacei - pesce - arachidi - soia - latte - frutta a guscio - sedano - senape - sesamo - anidride solforosa - lupini - molluschi). Lo impone il Regolamento CEE 1169/2011 per fornire una più completa tutela ai tanti cittadini che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, e prescrive che per i prodotti somministrati o venduti sfusi il livello minimo di informazione sia l'indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione. Per quanto riguarda i prodotti confezionati dal fornitore (es. conserve, pasta, patatine, dolci, etc...) non vi è nessun obbligo, in quanto è il produttore che deve avere già provveduto all'indicazione di ingredienti e allergeni. La FIPE-Confcommercio Imprese per l'Italia per intanto ha chiesto al Governo un' proroga di almeno 18 mesi e la possibilità di informare il consumatore anche con una comunicazione orale da parte del personale. Per contatti e informazioni: Tel. 0922.22791* - agrigento@confcommercio.it [link: <mailto:agrigento@confcommercio.it>]