



ELASTICMENU



Dal 13 dicembre 2014 anche le attività di somministrazione devono informare i consumatori ed esporre le liste degli allergeni. Con una nota del 6 febbraio 2015 il Ministero della Salute ha dato indicazioni precise a ristoranti, mense, scuole, ospedali, servizio catering ed anche a chi somministra per mezzo di un supporto o di un veicolo fisso o mobile.

I punti chiave della normativa sono:

1. Qual è il fine ultimo del nuovo regolamento in materia di allergeni?

Fornire informazioni precise e sicure sulle preparazioni alimentari che contengono possibili allergeni.

2. Che preparazioni alimentari sono incluse?

Il regolamento include gli alimenti non preimballati forniti da ristoranti, bar, mense, distributori automatici e imprese di ristorazione.

3. Da quando è in vigore quest'obbligo?

L'articolo 55 del Regolamento stabilisce il 13 dicembre 2014 come data ultima per mettersi in regola e non incorrere in pesanti sanzioni.

4. Quali sono gli allergeni che vanno inseriti nella lista?

Citando il regolamento, è obbligatoria "l'indicazione di qualsiasi ingrediente che provochi allergie o intolleranze e che, usato nella produzione o nella preparazione di un alimento, è ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata".

Per agevolare le strutture tenute all'obbligo, la normativa prevede un elenco delle sostanze allergiche che vanno indicate chiaramente, anche quando siano presenti in quantità marginali.

Quattordici sono le sostanze allergiche elencate, tra le quali: i latticini, il pesce, il glutine e altre meno conosciute come il sedano, il sesamo e i solfiti.

5. In che modo vanno trasmesse le informazioni ai consumatori?

La normativa europea prevede l'obbligo di indicare chiaramente la presenza di allergeni mediante un avviso scritto inserito nel menù.

6. Quali sanzioni sono previste in caso di mancato rispetto del regolamento in materia di allergeni?

Con il nuovo regolamento, se un cliente o il consumatore finale hanno una reazione allergica o da intolleranza, la responsabilità ricade sul ristoratore e per quest'ultimo sono previste pesanti sanzioni.