

Allergeni.eu, basta un click per menù e ricette a prova di intolleranze

written by Redazione
13 Aprile 2018



Il 9 maggio scattano le sanzioni per la violazione delle disposizioni sugli allergeni, in base al Regolamento Ue 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Sono attese multe particolarmente salate per chi non è in regola: si va infatti da 5 mila fino a 40 mila euro. Ascom supporta gli imprenditori con uno strumento innovativo: con la piattaforma web Allergeni.eu l'operatore alimentare (ristorante, bar, mensa, servizio di catering) può inserire menù e

“ricette” e trovarsi subito indicate con un click sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. La piattaforma è uno strumento accessibile e aggiornabile in qualsiasi momento e da qualsiasi luogo per rispondere agli obblighi normativi con semplicità. Martedì 17 aprile alle ore 15,30 il software Allergeni.eu sarà presentato agli imprenditori del settore che necessitano di organizzare la propria realtà aziendale al fine di adempiere al Regolamento europeo. L'appuntamento è in sede, in Via Borgo Palazzo 137 (Sala Conferenze). Il programma per la gestione degli allergeni elabora in tempo reale sia il “Libro delle ricette” (che evidenzia per ogni piatto gli allergeni presenti, a disposizione dei consumatori che lo richiedono e delle autorità di controllo) che l’“Agenda degli allergeni” organizzata secondo le 14 famiglie di prodotti che possono dare intolleranze. “Basta inserire gli ingredienti di ogni piatto in menù- spiega **Andrea Comotti**, responsabile dell’Area Gestionale Ascom Confcommercio Bergamo - per avere un rapido colpo d’occhio sulla presenza complessiva di allergeni e stampare direttamente, personalizzati, sia il Libro delle ricette, sia una più snella Agenda degli allergeni”. Un’occasione, oltre che per assolvere all’obbligo normativo, per analizzare meglio la propria proposta (e magari basterà variare qualche ricetta perché anche chi è allergico possa trovare maggiore scelta) e rendere più consapevole tutto il personale di ciò che si serve. “Ogni imprenditore può fare le debite considerazioni su quanto la sua proposta sia a prova di intolleranze e allergie- continua Comotti-. Sotto il simbolo dei cereali contenenti glutine saranno riuniti tutti i piatti del locale che li prevedono e così per ogni categoria. In questo modo il cliente riconosce in fretta quali portate può ordinare e bar e ristoranti possono rimodulare eventualmente la loro offerta”.

Le 14 famiglie di ingredienti che vanno segnalate

In base al Regolamento UE 1169/2011, soltanto 14 sostanze su 120 descritte come responsabili di allergie devono essere obbligatoriamente segnalate come allergeni.

Le sostanze allergizzanti e prodotti da esse derivati sono: cereali contenenti

glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati); crostacei; uova; pesce; arachidi; soia; latte; frutta a guscio; sedano; senape; semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupini; molluschi.

La partecipazione all'incontro è gratuita previo accreditamento.

Per info: Ascom Confcommercio Bergamo - tel. 035.4120203 -
direzione@ascombg.it.