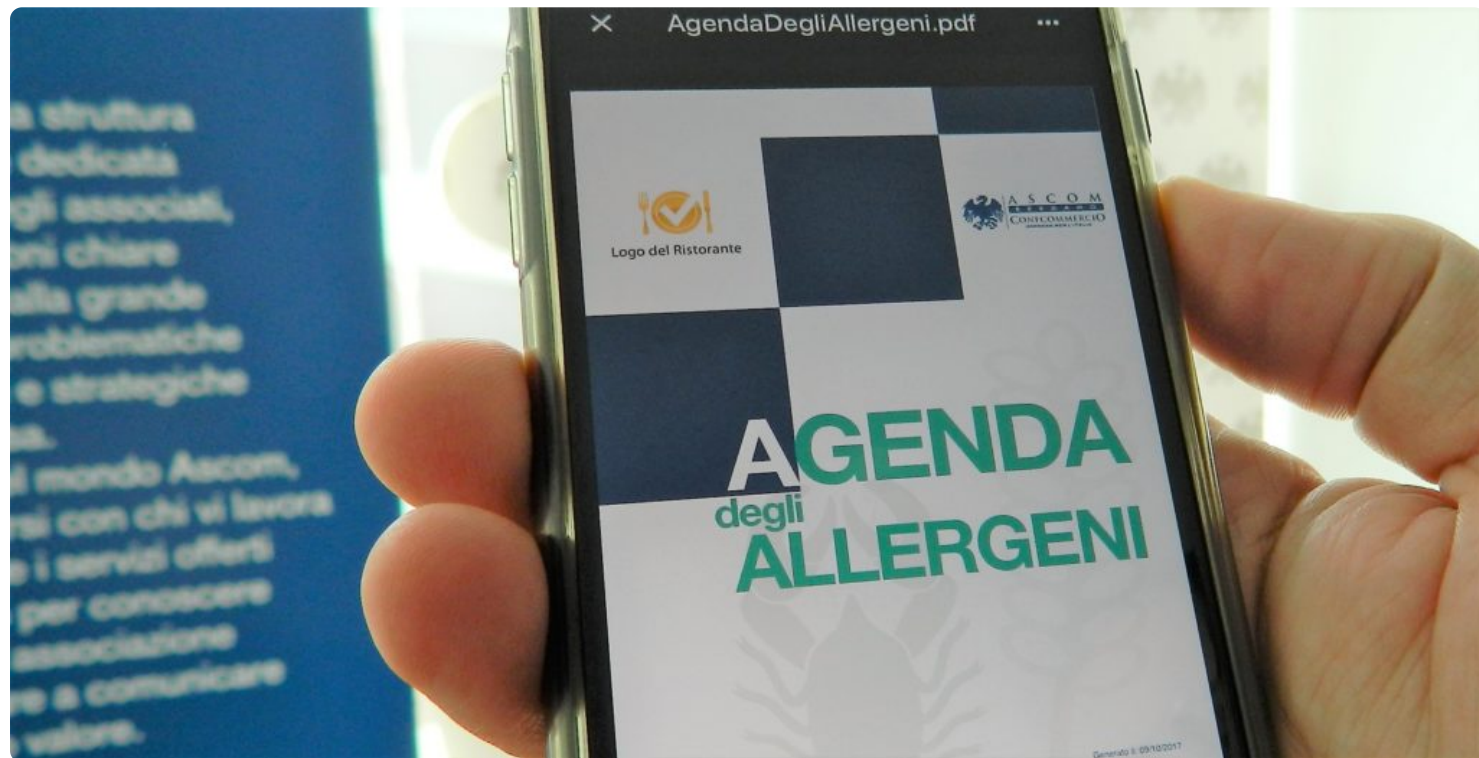


Bar e ristoranti, un software tiene d'occhio gli allergeni

Segnarli è obbligatorio. Ora si stanno anche precisando modalità e sanzioni. L'Ascom è già pronta con un programma che rende tutto più semplice



L'informazione sugli allergeni presenti nei piatti e nei prodotti non confezionati serviti al bar e al ristorante va verso una più precisa regolamentazione. L'obbligo di indicare ai consumatori la presenza di uno o più ingredienti responsabili di

allergie alimentari – tra i 14 indicati dall’Unione Europea – è già previsto in Italia dal dicembre 2014, con l’entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011. Ma ci sono novità. Lo scorso 15 settembre il Consiglio dei Ministri ha approvato lo schema di Decreto che definisce le disposizioni applicative e le sanzioni su tutto il tema dell’etichettatura. Al termine dell’iter arriveranno perciò indicazioni più stringenti su come realizzare l’informativa e potranno partire i controlli su come si comunicano gli allergeni nel piatto.

Lo schema è all’esame delle Camere e della Conferenza Stato-Regioni perché esprimano il parere previsto. Le disposizioni di maggior interesse per bar e ristoranti riguardano l’obbligo di indicare gli allergeni sul menù, su un apposito registro o con altra modalità, a patto che le informazioni siano sempre supportate da una precisa documentazione scritta facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. La sanzione prevista per la mancata indicazione degli allergeni nei prodotti somministrati va da 3mila a 24mila euro, con possibilità di importi dimezzati per le microimprese. Per gastronomie, gelaterie, pasticcerie e panetterie, invece, è confermata la disciplina del cartello con l’indicazione di tutti gli ingredienti, ma è previsto l’obbligo di indicare gli allergeni in riferimento al singolo prodotto, di conseguenza sarà impossibile utilizzare il “cartello unico”.

La normativa spinge dunque verso un’informazione più puntuale nei confronti dei clienti e su una documentazione scritta. Un appesantimento di carte e burocrazia? Qualcuno sostiene di sì, soprattutto chi cucina seguendo le proposte giornaliere del mercato. Poiché però si sta parlando della salute dei clienti e della loro possibilità di scegliere con tranquillità un piatto o uno snack, il tema non va sottovalutato. Senza contare che la gestione degli allergeni può anche diventare un’occasione 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.

pubblicità allergeni Ascom In questo, gli strumenti informatici danno una mano e non è necessario nemmeno cercare chissà dove. L’Ascom di Bergamo, infatti, mette sin da ora a disposizione degli esercenti un software che permette di tenere sotto controllo la presenza di allergeni. «Nel manuale di autocontrollo Haccp sono già comprese le procedure specifiche per la somministrazione di alimenti e bevande alle persone con allergie e intolleranze – precisa Andrea Comotti, responsabile dell’Area Gestionale dell’Associazione –, insieme al cartello in più lingue che invita i clienti a segnalare le proprie necessità alimentari, da esporre nel locale o inserire nei menù. Questo permette ad oggi di essere in regola, ma si può anche fare un salto di qualità, a maggior ragione considerando che la normativa va verso una formalizzazione e che la platea delle persone intolleranti e allergiche si sta ampliando».

L’Ascom propone l’accesso ad un programma per la gestione degli allergeni facile da utilizzare e da aggiornare, in grado di elaborare due tipi di documenti. «Occorre inserire gli ingredienti di ogni piatto – spiega Comotti –, dopodiché si potranno stampare, personalizzati, sia il Libro delle ricette, che evidenzia automaticamente per ogni piatto se e quali allergeni sono presenti e che risponde alla previsione del Decreto di una da una precisa documentazione scritta a disposizione dei consumatori che lo richiedono e delle autorità di controllo, sia una più snella Agenda degli allergeni organizzata secondo le 14 famiglie di prodotti che provocano allergie o intolleranze. 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 o non può ordinare. Ma anche il ristoratore avrà un rapido colpo d’occhio sulla presenza complessiva di allergeni nel suo menù e fare le debite considerazioni su quanto la sua proposta sia o non sia a prova di intolleranze e allergie».

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.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bar-e-ristoranti-un-software-tiene-docchio-gli-allergeni/>

Li ricordiamo: cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupini e prodotti a base di lupini; molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per informazioni

[Ascom Area Gestionale](#)

[via Borgo Palazzo 137 - Bergamo](#)

[tel. 035 4120181-129](tel:0354120181-129) - gestionale@ascombg.it