

CIRCOLARE n. 146 /2014
Prot. n. 2701 RCC/bf

Roma, 9 dicembre 2014

- **ALLE ASSOCIAZIONI E SINDACATI PUBBLICI ESERCIZI ADERENTI**
- **ALLA CONFEDERAZIONE GENERALE ITALIANA DEL COMMERCIO TURISMO E SERVIZI**
- **E p.c.: AI SIGG. DIRIGENTI NAZIONALI**

Oggetto: **Regolamento UE n. 1169/2011 – etichettatura alimenti - aggiornamenti**

Si fa seguito alla Circolare n. 128/2014 per fornire alcuni aggiornamenti e chiarimenti dopo la riunione che si è tenuta presso il Ministero dello Sviluppo Economico venerdì 28 novembre u.s. a cui la Federazione ha attivamente partecipato.

In tale sede, è stata presentata la bozza di Decreto di modifica del D.Lgs. 109/1992 alla luce della nuova normativa europea.

Innanzitutto, si segnala che dalla bozza consegnata si evince chiaramente la volontà del MISE di far utilizzare agli operatori la forma scritta per l'indicazione degli allergeni nei piatti somministrati, si parla infatti di menu, cartello, registro o strumento equivalente.

La Federazione ha comunque chiesto espressamente la possibilità di un'indicazione orale degli allergeni a seconda della struttura dell'esercizio, per evitare di pressare piccole o piccolissime imprese con troppi adempimenti, e siamo in attesa della risposta del MISE.

Giova sottolineare che in ogni caso per poter indicare in modo preciso gli allergeni presenti nei piatti che somministrano, gli esercenti dovranno innanzitutto conoscere cosa contengono i singoli prodotti composti che hanno nelle loro cucine, leggendo attentamente le etichette e ricercando anche gli allergeni nascosti (come ad esempio la lisozima da **uovo** nel grana padano).

Come già accennato attraverso la stampa, gli uffici della Federazione stanno predisponendo un software per rendere questa operazione più semplice e non appena collaudato provvederanno a distribuire il programma alle Associazioni territoriali.

Nel frattempo, per dare un'idea più precisa della modalità di comunicazione suggerita dalla Federazione già nel suo Manuale di Corretta Prassi Operativa, si invia in allegato la tabella in formato A3 con tutti i 14 allergeni inseriti nelle colonne, che sono lasciate in bianco per poter inserire i piatti del menu sotto l'allergene che contengono.

Si evidenzia inoltre che sempre nella bozza di Decreto presentata dal Ministero è prevista una proroga dell'entrata in vigore delle disposizioni di 90 giorni.

Anche in questo caso la Federazione si è attivata per richiedere una proroga più lunga di almeno un anno, atteso che per i prodotti preincartati (es. forma grana padano tagliata a pezzi nel negozio e rivestita di pellicola) è previsto proprio tale periodo per adeguarsi alla nuova normativa.

Tale proroga si rende necessaria dato che gli esercenti, nei confronti dei prodotti confezionati, sono perfettamente equiparabili ai consumatori finali e hanno necessità di avere prodotti con etichette conformi alla nuova normativa, per poter dare a loro volta le informazioni corrette ai propri clienti. Sarà necessario quindi aspettare l'adeguamento tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione, per essere in grado di dare una informazione precisa.

Da ultimo occorre segnalare che, nonostante il Regolamento sia direttamente applicabile a tutti i cittadini europei, le sanzioni per il mancato rispetto delle disposizioni sono di competenza statale.

Come noto, lo Stato italiano non ha ancora emanato delle sanzioni specifiche per l'adempimento di cui all'art. 44 del Regolamento n. 1169, ovvero per l'indicazione degli allergeni nei piatti somministrati da parte dei ristoratori, mentre rimangono in vigore le sanzioni previste dal D.Lgs. 109/1992 per la violazione delle norme già presenti da tempo nel nostro ordinamento, come l'art. 16 sull'elenco degli ingredienti nei prodotti venduti sfusi (pasticceria, gelateria, gastronomia, ecc.).

Si informa infine che la Federazione è stata convocata per un secondo incontro sul tema che si terrà al Ministero dello Sviluppo Economico la prossima settimana, pertanto, gli uffici provvederanno a comunicare eventuali novità e aggiornamenti e rimangono a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Distinti saluti

IL DIRETTORE GENERALE
Marcello Fiore



Allegati n. 2