

Offanengo, 16 Febbraio 2015

Spettabile CLIENTE

Nuove normative in materia di etichettatura e igiene degli alimenti.

Reg. CE 1169/2011 IN MATERIA DI ETICHETTATURA

Il Reg. CE 1169/2011, relativo *"alla etichettatura e alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"*, entra in vigore a partire dal 13 dicembre 2014, ad eccezione della parte relativa all'etichettatura nutrizionale che sarà obbligatoria tra due anni. I fornitori sono tenuti ad adeguare le informazioni delle etichette e/o schede tecniche dei prodotti alimentari e il Regolamento si applica agli operatori del settore alimentare (OSA) in tutte le fasi della catena alimentare con la fornitura d'informazioni circa gli alimenti destinati al consumatore finale in somministrazione o vendita.

Nel regolamento assume particolare rilievo la questione *"allergeni"* la cui disciplina, fino ad oggi, non era applicabile alla ristorazione, ma che da adesso dovrà essere oggetto di informativa nei locali di somministrazione degli alimenti attraverso opportune comunicazioni sul menù, attraverso le informazioni certificate dai fornitori e tramite il personale adeguatamente formato.

Nella ristorazione collettiva diverse sono le linee d'indirizzo adottate: dalla semplice informativa allegata a quella che si configura come un'analisi del menù in funzione degli allergeni noti una volta certificata l'allergia da parte d'un medico competente.

Si allega una informativa da inserire nel Menù e siamo a disposizione per aggiornare eventuali altre procedure anche in relazione alla Semplificazione dell'Autocontrollo della Regione Lombardia.

Cordiali saluti

GEOS S.a.s.
Dott. Luciano Basso Ricci

Luciano Basso Ricci

SI INFORMANO I NOSTRI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DI QUESTO

MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI

ALLERGENI

Elenco degli Allergeni alimentari

(ai sensi del Reg. CE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
- Crostacei e prodotti derivati,
- Uova e prodotti derivati,
- Pesce e prodotti derivati,
- Arachidi e prodotti derivati,
- Soia e prodotti derivati,
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati,
- Sedano e prodotti derivati,
- Senape e prodotti derivati,
- Semi di sesamo e prodotti derivati,
- Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini),
- Lupini e prodotti derivati,
- Molluschi e prodotti derivati.

Si invita l'utenza allergica o intollerante a darne comunicazione mediante certificazione medica. Il nostro personale è adeguatamente formato e saprà indirizzarvi verso una scelta sicura anche mediante le informazioni certificate dai nostri nutrizionisti.