



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

MIRANESE

Mirano, Via Firenze 12 041 5785511 fax 041 5785500
Spinea, Via Dei Mille 2 041 990984 fax 041 990984
Noale, Via Ca' Matta 4 041 5800655 fax 041 5801001

www.confcommerciodelmiranese.it
info@confcommerciodelmiranese.it

Prot. N° 47/2018

Mirano, 19/04/2018

Oggetto: Etichettatura e informazioni dei prodotti alimentari – Disciplina sanzionatoria e adeguamento della normativa nazionale al Reg. UE 1169/2011 – Decreto Legislativo 231 del 15/12/2017 - ACRILAMMIDE Reg. UE 2017/2158

In data 08 febbraio 2018 è stato pubblicato in G.U. il Decreto Legislativo in oggetto, recante le disposizioni applicative e le sanzioni relative al Reg. UE n. 1169/2011 in materia di etichettatura degli alimenti.

Il suddetto atto normativo **entrerà in vigore il 09 maggio 2018.**

Riportiamo di seguito le disposizioni di maggior interesse:

- **L'obbligo di indicazione degli allergeni** per i prodotti somministrati sul menù, apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo;
- La **sanzione** per l'omessa indicazione degli allergeni presenti nei prodotti venduti o somministrati da 3.000 a 24.000 euro;
- La **sanzione** per l'indicazione con modalità difforme da quella normativamente prevista da 1.000 a 8.000 euro;
- La conferma della disciplina del cartello recante l'indicazione di tutti gli ingredienti per i prodotti di gastronomia, gelateria, pasticceria e panetteria (c.d. cartello unico degli ingredienti). Tuttavia, l'obbligo di indicazione degli allergeni deve avvenire in riferimento al singolo prodotto.
- L'indicazione di **decongelato *** sui prodotti con applicazione delle deroghe previste;
- I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale **senza preimballaggio**, i prodotti **imballati sul luogo di vendita** su richiesta del consumatore, i prodotti generalmente **venduti previo frazionamento**, devono essere muniti di **apposito cartello** che riporti la denominazione dell'alimento, gli ingredienti, gli allergeni evidenziati attraverso un tipo di carattere distinto da quello degli altri ingredienti (es. in grassetto o colore diverso). Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso.

Un consolidato orientamento della giurisprudenza penale ha più volte ribadito che l'omessa indicazione di prodotto decongelato è suscettibile di rientrare nel reato di frode al commercio.

Ricordiamo che i soci possono utilizzare un software gratuito che permette di redigere la cosiddetta "agenda degli allergeni" per le imprese che somministrano alimenti e bevande o il "ricettario" per le gelaterie, pasticcerie, gastronomie, panetterie etc. e di ottemperare agli obblighi previsti dalla normativa (registro o altra modalità).

Sollecitiamo tutti gli operatori che non si sono adeguati agli obblighi previsti, a contattare i ns. uffici, dove troveranno anche l'elenco delle sostanze /prodotti che provocano allergie o intolleranze ed il cartello che rimanda al personale cui chiedere le eventuali necessarie informazioni.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

MIRANESE

Mirano,	Via Firenze	12	041 5785511	fax 041 5785500
Spinea,	Via Dei Mille	2	041 990984	fax 041 990984
Noale,	Via Ca' Matta	4	041 5800655	fax 041 5801001

www.confcommerciodelmiranese.it
info@confcommerciodelmiranese.it

ACRILAMMIDE Reg. UE 2017/2158

Dall'11 aprile 2018 inoltre viene applicato il Reg.UE 2017/2158 che istituisce "misure di attenuazione" e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di ACRILAMMIDE negli alimenti.

Suddetta sostanza chimica si forma naturalmente negli alimenti amidacei (es. pane, patate e caffè) durante la cottura ad alte temperature come frittura, cottura al forno e alla griglia rendendo "abbrustoliti" tali alimenti.

Il regolamento prevede due misure diverse di attenuazione a seconda che gli operatori

- svolgano solo vendita al dettaglio o somministrazione (in questo caso si dovrà scegliere la materia prima e le modalità di cottura ed utilizzare guide cromatiche),
- siano parte di un'azienda più ampia o di un franchising (in questo caso si dovranno fare campionature ed analisi da registrare e esibire al controllo).

I piani di autocontrollo (Haccp) privi della parte dedicata agli allergeni e acrilammide devono essere integrati con procedure che rispettino la normativa vigente.

I nostri consulenti in materia di Haccp si rendono disponibili a verificare il vostro piano di autocontrollo ed eventualmente ad aggiornarlo.

Cordiali saluti.

Il Direttore
Tiziana Molinari

Il Presidente
Ennio Gallo