Il buon cibo in sicurezza

breakfast-690128-1280-7dfc236f

Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il **D.Lgs. 231/2017** che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal **Regolamento UE 1169/2011**, volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori. Per ottenere un elevato livello di tutela della salute e garantire scelte alimentari consapevoli e maggiormente corrispondenti alle proprie esigenze, l'Unione Europea, in sostanza, ha imposto agli operatori del settore alimentare di fornire tutte le informazioni individuate come obbligatorie. Sebbene gli obblighi europei previsti nel Regolamento UE 1169/2011 fossero già applicabili ai cittadini degli Stati Membri a partire dal 13 dicembre 2013, da tempo si attendeva l'intervento del legislatore italiano. La gestazione del provvedimento nazionale è stata lunga e complessa e, nel corso degli anni, la Fipe è stata coinvolta insieme a Confcommercio e ai Ministeri dello Sviluppo Economico, della Salute e delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, nella predisposizione del testo normativo di adattamento della disciplina italiana e delle sanzioni amministrative pecuniarie. Con le nuove indicazioni viene altresì assicurata la consumazione di pasti fuori casa in piena sicurezza anche ai soggetti che – in numero sempre crescente – scoprono di essere intolleranti o, addirittura, allergici a determinate sostante. Non è possibile in questa sede una puntuale disamina della disciplina, tuttavia si può sin da subito evidenziare che la normativa distingue il tipo di **informazione che deve essere fornita al consumatore** a seconda che l'operatore effettui la vendita oppure la somministrazione di prodotti alimentari. Nel primo caso, oltre a rendere note le indicazioni specificamente previste dall'art. 19 co. 2 del D.Lgs 321/17 – per altro già presenti ex D.Lgs 109/92 – è necessario specificare, per ogni singolo prodotto, anche la presenza degli allergeni individuati dall'Allegato II del Reg. prima citato. A tale obbligo deve aggiungersi quello dell'indicazione dell'eventuale **utilizzo di prodotti congelati**, fatti salvi, ovviamente, i casi di deroga previsti nell'Allegato VI del suindicato Regolamento europeo. Diversamente, nel caso di attività di somministrazione di alimenti e bevande occorre segnalare, con chiarezza in apposita documentazione scritta, la **presenza di allergeni** per ogni singola portata elencata nel menu. Anche in questo caso, è altresì necessario, fatti salvi i casi di deroga citati nella normativa europea, indicare l'utilizzo di prodotti congelati. In questi anni la Fipe ha supportato le imprese associate preparandole a questa scadenza. In particolare, è stata messa a disposizione una specifica piattaforma in grado di garantire il rispetto

degli obblighi informativi imposti dalla nuovanormativa. D’altro canto, le sanzioni previste dal nuovo Decreto Legislativo possono essere anche molto alte. Infatti, si va da 3.000 a 24.000 euro in caso di omessa indicazione degli allergeni e da 1.000 a 8.000 euro in caso di indicazioni con modalità difformi da quelle previste nella normativa, anche se vi è la possibilità di ridurre la sanzione pecuniaria fino ad un terzo per le microimprese. Data la complessità della materia, invitiamo le imprese a rivolgersi alle Associazioni Territoriali di riferimento e, in ogni caso, consultare il sito **www.fipe.it** (sezione temi: Igiene e sicurezza) per rimanere aggiornati sul corretto adempimento di una normativa che può costituire un’occasione di crescita professionale delle imprese che vogliono fare dell’affidabilità il proprio segno distintivo.