

Allergeni, servizio Ascom on line per verificare ingredienti e ricette

Nuova disciplina. Dal 9 maggio i componenti a rischio intolleranza vanno indicati nei menu. Previste sanzioni salate: da 3 mila a 24 mila euro. Comotti: un aiuto per migliorare le proposte

Latte, uova, crostacei, arachidi, soia e cereali contenenti glutine, uova, frutta a guscio. Sono alcuni tra i quattordici ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze, da indicare obbligatoriamente in menu.

Di recente è stata pubblicata la nuova disciplina sanzionatoria in materia (D. Lgs n. 231/2017 per la violazione delle disposizioni del Regolamento UE 1169/2011). Il provvedimento è entrato in vigore lo scorso 9 maggio. A partire da questa data gli allergeni presenti nei menu devono essere comunicati al cliente con apposita documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo.

La mancata indicazione prevede sanzioni e le multe, per chi non è in regola, sono particolarmente salate: si va infatti da 3 mila fino a 24 mila euro. Si tratta di una rivoluzione per baristi, ristoratori, gestori di mense e catering che di fronte alla novità hanno reagito con una certa preoccupazione.

Apprensione tra gli operatori

«Il nuovo provvedimento e le relative sanzioni hanno creato apprensione tra i ristoratori e baristi bergamaschi - spiega Andrea Comotti, responsabile dell'Area gestionale Ascom Confcommercio Bergamo -. Da molto tempo si sta lavorando sul tema degli allergeni ma le novità introdotte comportano un cambiamento delle procedure utilizzate negli ultimi anni. Ora è necessario, per non essere multati, fornire al cliente e alla autorità competenti

Il responsabile dell'Area gestionale Ascom: procedure diverse, preoccupati ristoratori e baristi

per i controlli tutte le indicazioni e dimostrare la presenza di possibili allergeni in modo semplice e immediato. Per aiutare gli operatori in questo obbligo come associazione abbiamo predisposto una piattaforma facile da utilizzare. Basta inserire gli ingredienti di ogni piatto in menu per verificare immediatamente l'eventuale presenza di allergeni e stampare il proprio libro delle ricette e la più snella agenda degli allergeni personalizzata così che il cliente può riconoscere in fretta quali portate ordinare anche attraverso il proprio smartphone in realtà aumentata». Il servizio è riservato ai soli soci Ascom, è a pagamento e richiede la registrazione.

«Per gli operatori la piattaforma non è solo un'occasione per assolvere l'obbligo normativo, ma anche uno strumento prezioso per analizzare meglio la propria proposta - sottolinea Comotti -. Grazie alla piattaforma, infatti, il ristoratore può fare anche le debite considerazioni su quanto la sua proposta sia a prova di intolleranze e/o allergie ed eventualmente può rimodulare il proprio menu e rendere più consapevole tutto il personale di ciò che si serve: basterà variare qualche ricetta perché chi è allergico possa trovare una maggiore scelta».

Fino a 13 mila ricette

La piattaforma web allergeni.eu può contenere oltre 13 mila ricette, 4 mila bevande e mille e cinquecento ingredienti classificati ed è in 6 lingue: italiano, inglese, tedesco, spagnolo, francese e russo. Il sistema digitale permette all'operatore alimentare - ristorante, bar, mensa, servizio di catering - di inserire menu e «ricette» e vedere subito indicate con un click le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze. La piattaforma è uno strumento a cui si può accedere e che può



Dal 9 maggio vige l'obbligo di indicare nei menu gli ingredienti che possono causare allergie



La piattaforma allergeni.eu

La scheda

Sono 14 i gruppi che vanno indicati

In base al Regolamento UE 1169/2011, sono soltanto 14 le sostanze, su 120 descritte come responsabili di allergie, che devono essere obbligatoriamente segnalate come allergeni. Le sostanze allergizzanti e prodotti da esse derivati sono: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati); crostacei; uova; pesce; arachidi; soia; latte; frutta a guscio; sedano; senape; semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupini; molluschi. L'obbligo di indicazione vige dal 9 maggio.

essere aggiornato in qualsiasi momento e da qualsiasi luogo per rispondere agli obblighi normativi con semplicità.

Il programma per la gestione degli allergeni elabora in tempo reale sia il «Libro delle ricette» (che evidenzia per ogni piatto gli allergeni presenti, a disposizione dei consumatori che lo richiedono e delle autorità di controllo) che l'Agenda degli allergeni, organizzata secondo le 14 famiglie di prodotti che possono dare intolleranze. Sotto il simbolo dei cereali contenenti glutine saranno riuniti tutti i piatti del locale che li prevedono e così per ogni categoria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

730, il Caaf 50&Più operativo in sede e negli uffici decentrati

Il Caaf 50&Più dell'Ascom è a disposizione per la presentazione del modello 730/2018 per i redditi conseguiti nel 2017. Il termine ultimo di presentazione è fissato al 23 luglio. Il modello 730 assicura molti vantaggi rispetto al modello Redditi PF, il più importante è che il conguaglio delle imposte, sia a debito che a credito, viene effettuato dal sostituto d'imposta in busta paga o sulla pensione. Rivolgendosi al Caaf

si avrà la certezza che tutte le detrazioni o deduzioni fiscali a cui si ha diritto siano inserite correttamente. Il vantaggio maggiore è che sulla dichiarazione modello 730 il Caaf appone il visto di conformità e sarà quindi il Caaf ad essere chiamato in causa per eventuali errori commessi, con l'onere nell'eventualità di dover pagare la maggiore imposta, le sanzioni e gli interessi all'amministrazione finanziaria. Gli uffici di via Borgo Palazzo 137



Il 23 luglio termine per il 730

a Bergamo sono aperti il lunedì, martedì e giovedì dalle ore 9 alle 13 e dalle 14 alle 17; il mercoledì e venerdì dalle 9 alle 13. Possono rivolgersi a Caaf Ascom tutti ma per gli associati sono previste tariffe agevolate.

Il personale è a disposizione per il rilascio del visto di conformità dei modelli già precompilati, l'assistenza e l'elaborazione del modello 730 e la dichiarazione dei bollettini Ici. L'assistenza e la compilazione del modello 730 vengono fatte anche su appuntamento (tel. 035.4120302), mentre i modelli precompilati possono essere consegnati senza prenotazione. Il Caaf è autorizzato anche al rilascio del Certificato Ise - Indicatore situazione economica - e all'invio al

l'Inps del Modello Red e detrazioni d'imposta. Il Centro di assistenza fiscale Ascom è operativo anche nelle sedi periferiche (www.ascombg.it - sezione contatti), previa prenotazione alla sede stessa. Chi si rivolge a un Caaf, o a un professionista abilitato, deve consegnare, oltre alla delega per l'accesso al modello 730 precompilato, il modello 730-1, in busta chiusa che riporta la scelta per destinare l'8, il 5 e il 2 per mille dell'Irpef; va presentata inoltre tutta la documentazione per verificare la conformità dei dati da riportare nella dichiarazione 730 (Certificazione Unica e le altre certificazioni che documentano i redditi percepiti, scontrini, ricevute, fatture, ecc.).

IL 24 MAGGIO Reti d'impresa Un convegno

Ascom, con Assoretipi, organizza per giovedì 24 maggio alle 17 in sede il convegno «Fare rete, bene - dalla collaborazione tra Pmi al successo della rete di imprese». Parteciperanno professionisti del settore e due reti bergamasche di successo, I&T - Innovation and Technology Hub e All in One, che porteranno la loro testimonianza. Confcommercio Lombardia illustrerà l'Help desk reti e gli ingredienti per aggregazioni di successo. Per partecipare all'incontro è necessario iscriversi scaricando il programma dal sito di Ascom Confcommercio Bergamo www.ascombg.it

IL TOUR NAZIONALE Federmobili, tappa anche a Bergamo

Lunedì 28 maggio il tour nazionale Federmobili «Quali sfide e quali opportunità per la distribuzione indipendente di arredamento» farà tappa a Bergamo. L'appuntamento sarà alle 10.30 nella sede di via Borgo Palazzo 137 (sala conferenze). Al centro dell'incontro, riservato agli operatori del settore, l'impatto della crisi sul mercato, le prospettive di impresa 4.0, i possibili scenari di integrazione tra il negozio fisico e virtuale. Un accento particolare sarà posto sui servizi che la distribuzione indipendente offre come vantaggio competitivo. Info e iscrizioni: tel. 035.4120203, direzione@ascombg.it.

A OSIO SOTTO Corso di cottura sottovuoto

L'Accademia del Gusto propone per i ristoratori un corso sulla cottura in sottovuoto, una tecnica che sta diventando sempre più spesso la scelta ottimale per la cottura a bassa temperatura di pesce, carne e frutta. Il corso è condotto dallo chef Fabrizio Ferrari e si svolge in due lezioni: martedì 22 e il 29 maggio dalle 15 alle 18 nella sede dell'Accademia del Gusto ad Osio Sotto. Info e iscrizioni, tel. 035 4185706 o info@ascomformazione.it.

DA HELL'S KITCHEN Sfida tra padelle con Mirko Ronzoni

Un laboratorio pratico con 12 partecipanti divisi in due brigate che si sfideranno nella preparazione di alcuni dei piatti più famosi del celebre ristorante televisivo Hell's Kitchen. Una competizione a colpi di padelle per vincere un gadget dell'Accademia del Gusto, ma soprattutto una battaglia di sapori. Le brigate saranno coordinate dal vincitore della seconda edizione di Hell's Kitchen Italia, nonché successore delle edizioni successive: Mirko Ronzoni. L'appuntamento è lunedì 21 maggio alle 20 all'Accademia del Gusto di Ascom. Info e iscrizioni: 035 4185706 o info@ascomformazione.it