

## 9.1 MATERIE PRIME

### ALIMENTI

Le materie prime utilizzate in azienda riguardano alimenti sia freschi che confezionati di origine animale e vegetale nonché bevande di vario genere. Per una disanima dettagliata vedi la SEZIONE RINTRACCIABILITA' l'elenco delle categorie delle materie prime acquistate e relativi fornitori.

### ACQUA

Un'altra materia prima utilizzata è l'**acqua**. L'acqua utilizzata in azienda è potabile e risponde ai requisiti di potabilità prevista dal D.Lgs 18/2023.

**Ove si utilizza** acqua potabilizzata/depurata attraverso l'impiego di un potabilizzatore dotato di filtro esso va correttamente mantenuto come indicato dal produttore. In questo caso l'acqua ottenuta viene servita ai clienti in opportune bottiglie in vetro etichettate secondo normativa di riferimento con la dicitura "ACQUA TRATTATA".

### OLIO DI OLIVA

Nel rispetto della legge 161/2014 in caso di somministrazione dell'olio di oliva attraverso contenitori verranno utilizzate bottiglie o simili con tappo antirabocco.

### SALE IODATO

La legge 21 marzo 2005 n. 55, al fine di contrastare le malattie da carenza iodica, delle quali il gozzo endemico è la manifestazione più frequente, prevede, già dal 30 ottobre 2005 (cfr. Notiziario Unione n. 5/2005, e Notiziario Unione n. 5bis/2012) l'obbligo, per esercizi commerciali e pubblici esercizi, di mettere a disposizione dei consumatori anche sale iodato.

Il Ministero della Salute, con decreto del 29 ottobre 2012, ha predisposto la locandina informativa che deve essere obbligatoriamente esposta in tutti i punti vendita in maniera ben visibile al pubblico, in prossimità degli espositori sui quali è collocato il sale.

Pertanto l'esercente oltre a mettere a disposizione il sale iodato utilizzerà la locandina informativa inserita negli ALLEGATI al manuale di Autocontrollo.

## 9.2 ALLERGENI

Gli ingredienti considerati allergeni sono quelli elencati nell'allegato II del Reg 1169/2011/UE. Gli allergeni sono estremamente pericolosi per i soggetti sensibili:

| ALLERGENI  |
|--|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   |
| Uova e prodotti a base di uova   |
| Pesce e prodotti a base di pesce   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   |
| Soia e prodotti a base di soia   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)  |
| Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Caya illinoiesis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati |
| Sedano e prodotti a base di sedano   |
| Senape e prodotti a base di senape   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>  |
| Lupini e prodotti a base di lupini   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   |

Nella vendita dei prodotti preconfezionati e sfusi è obbligatorio dare indicazioni in merito agli ingredienti. Per i prodotti preconfezionati tali indicazioni si trovano sulle etichette che vengono verificati in fase di ricezione (Vedi SEZIONE RINTRACCIABILITA'), per i prodotti sfusi si trovano sul libro unico degli ingredienti o cartello unico che è disponibile per la clientela.

### 9.2.1 GESTIONE DEGLI ALLERGENI AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2021/382

Ai fini di una corretta gestione degli allergeni ai sensi del Regolamento UE 2021/382 l'operatore si accerta, in fase di produzione, trasformazione e distribuzione successive alla produzione primaria che le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento UE 1169/2011, non vengano utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio di prodotti alimentari che non contengano tali sostanze e prodotti prima di essere stati adeguatamente puliti e