



POLICY ALLERGENI

Comunicazione relativa al rischio Allergeni

Il Regolamento Europeo n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori obbliga i produttori a dichiarare in etichetta le sostanze che provocano allergie o intolleranze utilizzate come ingredienti nelle preparazioni alimentari, senza considerare la contaminazione crociata (*cross-contamination*), lasciando ai produttori la facoltà di adottare tutti gli opportuni interventi per prevenire la presenza involontaria degli allergeni e per informare adeguatamente il consumatore.

Considerando che non esistono soglie minime di accettabilità per la presenza accidentale di allergeni, l'Azienda Molino Dallagiovanna GRV srl, pur adoperandosi nel gestire e mantenere sotto controllo l'eventuale presenza di allergeni derivanti da possibili *cross-contamination* durante le fasi della propria produzione, al fine di tutelare il diritto dei clienti ad essere informati per poter compiere scelte consapevoli, comunica quanto segue.

Le materie prime utilizzate sono prodotti agricoli, ovvero provengono dal campo, quindi in essi non è possibile escludere totalmente una contaminazione accidentale e fortuita di allergeni ed effettuare un controllo preventivo puntuale sulla materia prima in ingresso che possa essere rappresentativo e sistematico dell'intera consegna o di tutte le forniture.

Il pericolo della presenza di sostanze allergizzanti potrebbe, infatti, essere dovuto a:

- rotazione culturale dei campi con la presenza di leguminose;
- imperfetta pulizia dei macchinari adibiti a raccolta, selezione e taglio;
- trasporto e stoccaggio da parte dei fornitori e contaminazione tramite contatto durante la fase di trasporto;
- fattori accidentali e ambientali (vento o pioggia e attività umane).

Premesso ciò, l'Azienda ha implementato una serie di verifiche e analisi all'interno del proprio ciclo produttivo per verificare la presenza di allergeni sia nelle materie prime che nei prodotti finiti attraverso campionamenti periodici.

Inoltre, ha cercato di progettare e realizzare con la scelta delle materie prime e attraverso buone pratiche di lavorazione (setacciatura, pulizia, lavaggio, separazione fisica degli ambienti) prodotti esenti da allergeni; considerando, però, anche la posizione delle altre Aziende del comparto Molitorio e le difficoltà oggettive a garantirne l'assenza, in forma cautelativa ha deciso di **dichiarare la possibile presenza di tracce di SOIA nei propri prodotti.**

Molino Dallagiovanna è consapevole delle problematiche che tale decisione comporta da parte della propria clientela a livello di procedure e di etichettatura, ma considerando la Sicurezza Alimentare e la tutela del Consumatore come fulcro della propria Politica Aziendale ha deciso di effettuare tale passo.

Gragnano Trebbiense, lì 19/02/2016

Andrea Dallagiovanna

Responsabile Assicurazione Qualità

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. s.r.l.
Via Pilastro, 2 | Tel. 0523.787155
20010 GRAGNANO (Piacenza)
Partita I.V.A. 00112590336

Questa comunicazione annulla e sostituisce le precedenti e diventa parte integrante delle schede tecniche emesse ad oggi fino all'aggiornamento e revisione delle stesse, ha validità a partire dalla data sopra riportata e sarà sostituita nel caso in cui intervengano cambiamenti nella politica aziendale o legislativi che lo permettano.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it

