



**INFORMAZIONE DESTINATA AI SIGG. CLIENTI PROFESSIONALI
(bar, alberghi, ristoranti, ecc.)**

L'8 Febbraio 2018 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Decreto Legislativo n. 231 del 15 Dicembre 2017 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011..."

Tale Decreto è entrato in vigore il 09/05/2018

Pertanto gli organi preposti alla vigilanza, da tale data, potranno sanzionarVi. Digel, per evitarVi di incorrere in pesanti multe, ha deciso di offrirVi uno strumento gratuito, veloce e puntuale che Vi permetterà di adeguare il Vostro locale alle norme di legge.

Vi spieghiamo cosa fare, vedrete che sarà facilissimo!

- 1) RegistrateVi sul sito www.digel.it/areaprivata, indicando un indirizzo mail e la Vostra ragione sociale, per poterVi fare riconoscere dal nostro personale amministrativo;
- 2) Appena possibile, un nostro addetto amministrativo, in orario d'ufficio, Vi invierà login e password;
- 3) Riaccendo all'area riservata con le credenziali, potrete scaricare le schede tecniche ed i relativi ingredienti, di ogni articolo che acquistate da Digel, e che somministrare nel Vostro locale sfuso, quindi privandolo della lista ingredienti che già è presente sulla confezione d'origine;
- 4) Sarà sufficiente verificare quale articolo acquistate, cercando su un d.d.t. di vendita o fattura, il codice articolo Digel, copiarlo nel campo "Cerca" e lanciare la ricerca;
***ATTENZIONE:** qualora l'articolo non sia ancora presente nel nostro archivio, potete ricopiare gli ingredienti direttamente dalla confezione originale che avete acquistato, oppure scrivere una mail a Digel, e sarà nostra cura aggiornare l'archivio. Ve ne saremo grati, così facendo, quell'articolo sarà poi presente e scaricabile da ogni futuro cliente;
- 5) Salvata la scheda, copiate gli ingredienti su un nuovo foglio di un programma di scrittura, intestatelo con i Vostri dati, salvate e stampatelo per renderlo visibile e consultabile da ogni avventore del Vostro esercizio. Creerete così la Vostra Lista ingredienti, a norma di legge, in modo comodo e puntuale;
- 6) Consigliamo di uniformare i nomi dei prodotti sfusi che somministrare, con i nomi dei prodotti elencati nella lista. Un cliente deve sapere ritrovare il prodotto al libero servizio che vede nelle Vostre vetrine e ritrovarlo all'interno della lista.

Speriamo di esserVi stati utili.