Menu trasparenti come i bugiardini dei medicinali

menu-14c39d80

Menu chiari e trasparenti con l’esatta indicazione della presenza di allergeni: dal 13 dicembre diventeranno un obbligo, in applicazione del Regolamento europeo 1169 del 2011, che entrerà in vigore contemporaneamente in tutti i paesi comunitari.

Ciò significa che, a partire da questa fatidica data, nei ristoranti, bar, pizzerie, gelaterie & Co. le proposte del menu dovranno essere corredate di un apposita nota illustrativa, molto simile al bugiardino dei medicinali.

In effetti il problema non è marginale dal momento che in Italia tra allergici (8 milioni) e intolleranti (12 milioni) la platea di potenziali clienti interessata dal regolamento è veramente vasta. E il rischio insito nel non conoscere esattamente gli ingredienti presenti nei cibi è sempre in agguato.

Purtroppo però, dal punto di vista pratico le cose non sono proprio chiarissime. Tanto che Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio denuncia: «A tre anni dalla pubblicazione del regolamento e a pochi giorni dalla sua applicabilità gli esercenti italiani attendono ancora di sapere quali indicazioni dovranno fornire e come lo dovranno fare, cioè se per iscritto o verbalmente. L’inerzia dei nostri governanti è inaccettabile, sia nei confronti dei consumatori con problemi di allergie che degli operatori economici sui quali incombe anche un severo regime sanzionatorio in caso di inadempimento». In effetti fino al 28 novembre, data in cui si discuteranno i decreti applicativi (e quindi modalità e sanzioni), si naviga un po’ a vista…

Nelle more Fipe ha predisposto una metodologia semplificata di comunicazione degli allergeni dei prodotti somministrati, validata dal Ministero della Salute, inserita all’interno del manuale di corrette prassi igieniche (HACCP), ed ha predisposto un software di gestione del problema, che a breve sarà a disposizione del Sistema Associativo, per fornire un concreto aiuto a ristoratori, baristi, pasticceri, gelatieri e gastronomi.

Il caso francese

Interessante il caso della Francia che, per venire incontro ai pubblici esercizi, si è mossa per modificare il decreto in modo tale che gli allergeni potranno anche essere illustrati oralmente da un addetto, il cui compito sarà quello di indicare agli avventori al momento della scelta dei cibi, eventuali sostanze pericolose per chi affetto da allergie o intolleranze alimentari.

Gli alimenti da segnalare

Cereali contenenti glutine; crostacei; uova; pesce; arachidi; soia; latte e lattosio; frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi); sedano; senape; semi di sesamo; anidride solforosa e i solfiti se superiori a determinate concentrazioni; lupini; molluschi.