# Sale iodato. Sanzioni in vista?

9473814-immagine-di-sale-marino-in-piazza-ciotola-su-sfondo-bianco-a5244112

Quello del sale iodato nella ristorazione non è un vezzo o un manierismo. È la legge, infatti, a prevederne la presenza. Nello specifico la Legge del 21 Marzo 2005, n.55 riguardante le "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica", che all'art 3 comma 2 stabilisce: "*Nell'ambito della ristorazione pubblica, quali bar e ristoranti e di quella collettiva, quali mense e comunità, è messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio" e che nel successivo ART. 4 precisa: "È consentito anche l'impiego del sale arricchito con iodio quale ingrediente nella preparazione e nella conservazione dei prodotti alimentari*". In pratica, dunque il dettato normativo, sancisce l'obbligo da parte di ristoranti, pizzerie, self service, bar, mense ecc. di assicurare soprattutto la disponibilità di sale arricchito con iodio e di fornire sale non iodato soltanto su particolare richiesta del cliente.

**Quali sono le motivazioni che hanno condotto a questa elaborazione legislativa?**
La legge 55/05 nasce dalla necessità, da parte del Ministero della Salute, di fronteggiare la forte epidemiologia del Gozzo endemico in Italia che riguarda soprattutto le fasce di età giovanili e che ha una spiccata probabilità di evolvere, in età adulta, in conclamate patologie tiroidee, che poi in età anziana, possono ulteriormente degenerare con la comparsa di noduli (Ann. Ist. Super. Sanità, vol 34, n.3 (1998), pp 311-314).

**Ma cos'è il gozzo?**
È l'ingrossamento della tiroide conseguenza dell'eccessiva necessità, da parte di quest'ultima, di cercare e utilizzare iodio che però non trova nel sangue. Purtroppo pochi alimenti contengono iodio e comunque in quantità non sufficienti a soddisfare il nostro fabbisogno giornaliero, quindi è opportuno utilizzare il sale iodato, al posto del tradizionale sale, affinché ci sia sempre nel nostro organismo quella riserva necessaria al corretto funzione della tiroide. Quest'ultima è una delle più importanti ghiandole endocrine capace di regolare: la temperatura corporea, la produzione di ormoni sessuali, il metabolismo ecc..

**Perché i pubblici esercizi sono stati chiamati direttamente in causa?**
Per il ruolo sempre più importante che, negli anni, hanno assunto nei confronti della propria clientela. Oggi, infatti, i ristoranti, le pizzerie, i bar, rappresentano i principali luoghi dove avviene il consumo di cibo: in alcuni momenti della giornata come il pranzo o l'happy hour, ad esempio, si consuma più cibo nei luoghi pubblici che a casa, per ovvi motivi. Un esercizio pubblico di qualità è non soltanto quello che pone attenzione all'igiene del locale, alle esigenze del consumatore e all'accurata scelta dei prodotti, ma è anche (e soprattutto) quello attento alla salute del cliente.

**La normativa**
Novità in vista sono in arrivo sul fronte legislativo ed è stato lo stesso ministro della salute ad annunciarle in occasione della Giornata Nazionale della Tiroide di fine maggio: «È in corso un intervento di modifica della legge n. 55 del 2005 che ad oggi non prevede sanzioni agli obblighi previsti», ha infatti specificato Balduzzi. In particolare sono state inserite sanzioni (da 1.000 a 10.000 euro) in caso di mancata disponibilità di sale iodato nei punti vendita; mancata disponibilità di sale iodato nell'ambito della ristorazione pubblica, quali bar e ristoranti e di quella collettiva, quali mense e comunità; mancata esposizione della locandina informativa negli esercizi di vendita in prossimità degli espositori».

*Simona Sampirisi è Nutrizionista e Tecnologa Alimentare*