

Indicazioni allergeni

Dal 13 dicembre anche la ristorazione italiana dovrà informare la propria clientela sugli allergeni alimentari (tra i più diffusi uova, pesce, frumento, crostacei, molluschi) eventualmente presenti nei piatti serviti. Lo impone il regolamento CEE 1169/2011 per fornire una più completa tutela ai tanti cittadini. In Italia sono otto milioni le persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari. Il Regolamento, pubblicato nell'ottobre 2011, prescrive che per i prodotti somministrati o venduti sfusi il livello minimo di informazione sia la indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione, lasciando agli Stati membri la facoltà sia di richiedere ulteriori indicazioni che di scegliere la forma con la quale queste debbano essere rese disponibili ai consumatori. L'obiettivo è garantire la trasparenza ai consumatori e metterne al sicuro la salute, ma rischia di trasformarsi in un boomerang per gli esercizi commerciali più piccoli. Il Presidente della FIPE Confcommercio della provincia di Caltanissetta, Siller Pilato, informa che, presso la sede provinciale in Via Messina 69 a Caltanissetta, è attivo lo sportello di assistenza ai soci che, permetterà ai ristoratori, baristi, pasticceri, gelatieri e gastronomi di adempiere agli obblighi stabiliti dalla normativa sulle comunicazioni e le indicazioni da inserire nei menù. Per ulteriori informazioni telefonare allo 0934.21959

