

[Gift](#) > [Ristor-Azione](#) > [Allergeni in menù, un salvavita per 2 milioni di italiani](#)

RISTOR-AZIONE

# Allergeni in menù, un salvavita per 2 milioni di italiani

© 20/05/2019



Dario Dongo



Marta Strinati



Share This!

L'informazione al consumatore in merito agli allergeni presenti nei singoli cibi offerti dalle collettività (es. bar, ristoranti, mense, esercizi pubblici, venditori ambulanti) è un 'salvavita' per circa 2 milioni di persone in Italia. Tanti si stimano essere i consumatori allergici che, nonostante le loro personali precauzioni, continuano a morire inutilmente per choc anafilattici. 40 decessi ogni anno, in media. (1) Il rischio è gravissimo, ma la quasi totalità degli esercenti continua a disattendere le regole.

## Notizie assenti, pericolo di vita

**Il dovere di indicare gli allergeni** vale per tutti gli alimenti, siano essi venduti (confezionati, preincartati o sfusi), distribuiti a titolo gratuito (es. [Banco Alimentare](#)) ovvero somministrati da parte delle collettività. Le informazioni devono venire fornite in etichetta dei prodotti confezionati e preincartati o sul cartello di vendita accanto a quelli [venduti sfusi](#).

**Brioche**, panini, tramezzini, più in generale tutti i prodotti esposti al banco dei pubblici esercizi devono riportare evidenza grafica atta a distinguere gli allergeni rispetto ad altri ingredienti. Nei registri e/o menù di bar, ristoranti, pizzerie anche al taglio e altri esercizi (compresi i 'food truck'), gli allergeni

devono poi venire riferiti a ogni singolo piatto offerto, con preciso richiamo a ciascuna delle 14 categorie di sostanze oggetto di informazione supplementare specifica. (2)

**È vietato** riferire alle categorie degli allergeni, anziché ai singoli ingredienti allergenici (es. 'frutta con guscio' invece di 'mandorle', '**cereali contenenti glutine'** anziché 'frumento'). Soprattutto, le notizie devono venire riferite agli alimenti e non ai locali ove essi sono realizzati (es. 'prodotto in un laboratorio ove sono presenti...', 'in cucina si utilizzano anche...'). (3)

**Il registro degli ingredienti** e degli allergeni presenti in ciascun piatto/prodotto deve essere sempre facilmente accessibile e consultabile dai consumatori, mediante esposizione di una pubblicazione cartacea o accesso a un dispositivo elettronico (un tablet, per esempio). L'omessa indicazione degli ingredienti allergenici nei singoli prodotti è punita con la sanzione da € 3.000 a € 24.000, 'salvo che il fatto costituisca reato'. (4)

## Menù digitale

**Il menù digitale** è una tra le soluzioni a disposizione dei pubblici esercenti per assolvere ai doveri che su di essi incombono. Una buona occasione anzitutto per ricordare l'esistenza di tali doveri la cui disattenzione, come si è visto, può costare davvero cara. Alla salute di consumatori e clienti, al bilancio d'esercizio e a volte anche alla fedina penale del suo gestore.

**Esistono soluzioni** versatili, '*smartphone* in mano', come quella offerta ad esempio da [foodmenu.it](http://foodmenu.it). Mediante le quali i ristoratori possono realizzare e aggiornare il proprio menù digitale, con un 'filtro allergeni' e informazioni multilingue. Di particolare utilità in un Paese come l'Italia ove il flusso turistico di alcune destinazioni supera di gran lunga il numero di abitanti. A Roma ad esempio, [come si è visto](#), le presenze di turisti registrate nel 2017 sono pari al 1500% dei residenti.

**Lo *smartphone*** può costituire lo strumento di accesso al menù digitale. Basta scansionare un QR-code posto sul tavolo o tavolino per accedere alla lista delle pietanze, completa di indicazioni dettagliate sugli allergeni. Magari anche per fare gli ordini, negli stabilimenti balneari, o per ricevere altri servizi dalla connessione Wi-Fi ad altre forme di intrattenimento. (5) Il Un sistema versatile, se aggiornato con attenzione a ogni variazione delle pietanze offerte.

## #DetectiveFood, l'indagine in corso

Un'indagine diffusa sulla qualità dell'informazione in tema di allergeni, [#DetectiveFood](#), è stata di recente promossa da 'Food Allergy Italia' e GIFT (*Great Italian Food Trade*) ed è tuttora in corso. Per partecipare bisogna fotografare i menù e/o i registri degli ingredienti, i cartelli di vendita e le etichette alimentari. Precisare il nome e luogo del locale ove le foto sono state scattate e trasmettere le immagini via mail a [detectivefooditalia@gmail.com](mailto:detectivefooditalia@gmail.com).

*Dario Dongo e Marta Strinati*

### Note

(1) Dati diffusi ad aprile 2017 in occasione del XXX Congresso nazionale della Società italiana di allergologia, asma e immunologia clinica (Siaaic)

[https://www.adnkronos.com/salute/2017/04/08/cibo-uccide-italia-morti-anno-per-choc-allergia\\_nCocgg3B0HKqmqmaj8k48PK.html?refresh\\_ce](https://www.adnkronos.com/salute/2017/04/08/cibo-uccide-italia-morti-anno-per-choc-allergia_nCocgg3B0HKqmqmaj8k48PK.html?refresh_ce)

(2) Cfr. reg. UE 1169/11, articolo 21 e Allegato II

(3) Si vedano al riguardo le linee guida CE 13.7.17, su <https://www.greatitalianfoodtrade.it/allergeni-linee-guida/>

(4) Per maggiori informazioni si veda l'ebook gratuito '1169 pene. Reg. UE 1169/11, notizie sui cibi, controlli e sanzioni', su <https://www.greatitalianfoodtrade.it/1169-pene-e-book-gratuito-su-delitti-e-sanzioni-nel-food/>

(5) NB: per garantire l'effettiva informazione di tutti i consumatori, anche quelli sprovvisti di smartphone, è indispensabile mantenere anche un registro stampato, o comunque su 'tablet' a pronta disposizione degli avventori. Si veda al riguardo la circolare 6.2.15 del Ministero della Salute. Si veda <http://www.foodagriculturerequirements.com/europa-allergeni-nei-pubblici-esercizi-il-memento-del-min-sal/>

Tags allergie alimentari ingredienti allergenici

#### Informazioni sull'autore



### Dario Dongo

Dario Dongo, avvocato e giornalista, PhD in diritto alimentare internazionale, fondatore di WIISE (FARE - GIFT - Food Times) e cofondatore del Fatto Alimentare.



### Marta Strinati

Giornalista professionista dal gennaio 1995, ha lavorato per quotidiani (Il Messaggero, Paese Sera, La Stampa) e periodici (NumeroUno, Il Salvagente). Autrice di inchieste giornalistiche sul food, ha pubblicato il volume "Leggere le etichette per sapere cosa mangiamo".

#### Aggiungi commento

*Clicca qui per scrivere un commento*

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

#### Topics



#### RISTOR-AZIONE

Allergeni in menù, un salvavita per 2 milioni di italiani



#### CONSUM-ATTORI

Giornata Stop pesticidi, la svolta necessaria



#### CONSUM-ATTORI

Ecommerce, la fiducia che manca



#### PET FOOD

Pet food, affari e bidoni in crescita