

Cibi sicuri, rischiosi e proibiti

Gli alimenti in cui è evidente in etichetta la presenza di una sostanza allergizzante o, ancor di più, quelli che presentano il claim “gluten free” costituiscono un tassello importante per un percorso di inclusività e di accessibilità anche nei confronti di una pratica semplice, di ogni giorno, come fare la spesa. Se queste informazioni fossero anche apposte con il linguaggio *braille* sarebbe tutto ancora più etico.

Soffrire di patologie alimentari legate ad allergie, intolleranze o a vere e proprie difficoltà legate a problematiche di carattere genetico è molto frequente e questo crea dei veri disagi nel fare la spesa e nel seguire un'alimentazione giornaliera senza correre il rischio di stare male, alcune volte anche in maniera molto severa.

La Commissione europea, ritenendo ormai fondamentale e indispensabile fornire un'informazione puntuale al consumatore, ha emanato regolamenti importanti in materia di etichettatura alimentare.

Nel Regolamento Ue n. 1169/2011, non solo all'art. 9 è precisata l'obbligatorietà dell'evidenza in etichetta della sostanza allergizzante, ma è stato inserito un elenco (vedi box) proprio per consentire ai consumatori di comprendere quali sostanze siano considerate “pericolose per i soggetti allergici” e per permettere, quindi, di individuare se i prodotti che stanno acquistando o che stanno scegliendo al ristorante contengano sostanze che potrebbero causare, a chi è predisposto, manifestazioni pericolose per la salute. Si tratta di un elenco non esaustivo ma che rappresenta già certamente un traguardo per la tutela di soggetti i quali,

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

15/07/2024