Presentata la nuova "carta d'identità" dei dolci

carta-didentita-dei-dolci-14effb83

Facile da gestire per il professionista e rassicurante per il consumatore. Stiamo parlando della nuova **carta d’identità dei dolci** che viene consegnata ai clienti che acquistano torte e dessert nelle pasticcerie padovane. L’iniziativa, nata da un’idea dei pasticceri aderenti all’**APPE**, l’Associazione Provinciale Pubblici Esercizi, «è stata pensata per soddisfare una precisa esigenza di alcuni clienti - spiega **Federica Luni**, vicepresidente APPE e portavoce dei pasticceri padovani - La carta viene consegnata a coloro che acquistano un dessert per poi portarlo in una scuola, in un asilo o in un ristorante per festeggiare un compleanno o una ricorrenza ovvero in quei luoghi che non accettano dessert “casalinghi” per la mancanza di garanzie igieniche, di sicurezza alimentare o ingredientistica, di scadenza del prodotto. Con la carta d’identità tali problemi vengono superati perché in essa sono riportate tutte le informazioni richieste».

È noto che gli esercizi di ristorazione (ristoranti, trattorie, pizzerie e similari) hanno **difficoltà ad accettare i dolci portati dai clienti**, perché tal volta mal conservati o di provenienza anonima e, quindi, non in grado di garantire la salubrità.

Nella **dichiarazione di conformità**, il pasticcere attesta l’ora di consegna e il tipo di dolce, la sua deperibilità, la temperatura di conservazione e l’eventuale osservanza della “catena del freddo”. Trattandosi sempre di prodotti freschi, non dovranno essere esposti ai raggi solari, oppure lasciati in macchina sotto il sole, e andranno consegnati immediatamente al ristoratore appena giunti nel locale.

Ora, dopo l’entrata in vigore del Regolamento UE 1169/2011 (e delle sanzioni allo stesso collegate), tale “dichiarazione” è stata aggiornata con le **indicazioni obbligatorie sugli allergeni**. «Siamo sicuri che la “carta d’identità” verrà molto apprezzata – prosegue Luni – anche dagli asili e dagli istituti scolastici e dai ristoratori che stanno sempre più prendendo le distanze da tutti i dolci casalinghi, le cui garanzie igieniche non sono comprovate».

I pasticceri associati all’APPE potranno ottenere i **moduli**, chiedendoli alla Segreteria, e proseguire così nel virtuoso circuito di tutela della salute dei consumatori.