**Allegato - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011**

Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:

| **Allergene** | **Esempi** |
| --- | --- |
| Glutine | cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati |
| Crostacei e derivati | sia quelli marini che d’acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili |
| Uova e derivati | tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all’uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc. |
| Pesce e derivati | inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali |
| Arachidi e derivati | snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |
| Soia e derivati | latte, tofu, spaghetti, etc. |
| Latte e derivati | yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte |
| Frutta a guscio e derivati | tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi |
| Sedano e derivati | presente in pezzi ma pure all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| Senape e derivati | si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| Semi di sesamo e derivati | oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia, nelle marmellate, nell’aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta |
| Lupino e derivati | presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine |
| Molluschi e derivati | canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. |

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011, vige per gli operatori del settore alimentare l’obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni nelle pietanze servite nel proprio menù.

* L’elenco degli allergeni può essere comunicato alla clientela inserendo l’apposita scheda:
* su cartelli e tabelle da affiggere al muro;
* sul menù o sui dépliant che presentano le pietanze servite;
* su supporti elettronici e tecnologici che il cliente può consultare;