Federazione Italiana
Esercenti Pubblici e Turistici

Cartello informativo inerente la presenza, negli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze[1]

(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.
Le informazioni circa la presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**	8. **Frutta a guscio**
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati**	9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
3. **Uova e prodotti a base di uova**	10. **Senape e prodotti a base di senape.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**	11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**	12. **Anidride solforosa e solfiti**
6. **Soia e prodotti a base di soia**	13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**	14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

[1] In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita serviti dalle collettività, per tali intendendo strutture come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale, è obbligatoria l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze). Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, **può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale**.