|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Categoria** |  | **Giorno di gara** |  |
| **Squadra o cognome e nome** |  | **Pietanza** |  |

**Tabella dei 14 allergeni alimentari**: segnare con una X la famiglia degli allergeni presenti nel piatto.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Cereali contenenti glutine** | ***Indica nel dettaglio*** |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Crostacei e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Uova e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Pesce e derivati** |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Arachidi e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Soia e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Latte e derivati** |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Frutta a guscio e derivati** | ***Indica nel dettaglio*** |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Sedano e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Senape e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Semi di sesamo e derivati** |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Anidride solforosa e solfiti** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Lupino e derivati** |

|  |
| --- |
|  |

 | **Molluschi e derivati** |

**Direttiva allergeni alimentari: cosa dice la normativa**

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.

Tale documento di legge è un vero e proprio testo unico che raccoglie in sé tutte le norme da seguire per la corretta **gestione degli allergeni alimentari**, e stabilisce che essi vengano comunicati tramite un elenco da esporre in bella vista in ogni attività del settore alimentare, in modo che il cliente possa essere consultabile chiaramente e senza equivoci, così da evitare gli eventuali ingredienti potenzialmente dannosi per lui.