

Categoria	Obblighi										
Ristorazione	<p>Preparazione di pietanze che contengono allergeni: l' esercente dovrà esporre in posizione ben visibile al pubblico un cartello con l'elenco delle preparazioni che contengono allergeni (vedi Esempio) Dette indicazioni potranno essere riportate anche nel menù con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati.</p> <p>Esempio:</p> <table data-bbox="518 645 1212 806"> <tr> <td data-bbox="518 645 917 705"><u>ALLERGENE</u></td> <td data-bbox="933 645 1212 676"><u>Uova</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 676 917 707">PIATTI DEL MENU</td> <td data-bbox="933 676 1212 707">Omelette</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="933 707 1212 739">Insalata Russa</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="933 739 1212 770">Tagliatelle ai funghi</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="933 770 1212 801">Cotolette impanate</td> </tr> </table>	<u>ALLERGENE</u>	<u>Uova</u>	PIATTI DEL MENU	Omelette		Insalata Russa		Tagliatelle ai funghi		Cotolette impanate
<u>ALLERGENE</u>	<u>Uova</u>										
PIATTI DEL MENU	Omelette										
	Insalata Russa										
	Tagliatelle ai funghi										
	Cotolette impanate										
Bar-caffè	<p>Prodotti preconfezionati dal fornitore (es. patatine, dolci vari preconfezionati ecc.): nessun obbligo in capo all' esercente, in quanto è il produttore dell' alimento che deve avere già provveduto all' indicazione di ingredienti e allergeni nella preconfezione.</p> <p>Si consiglia di verificare la regolarità delle etichette apposte sulle preconfezioni o sugli appositi cartellini.</p> <p>Prodotti venduti al consumatore finale sfusi (es. brioches, pizzette e prodotti da forno in genere): gli allergeni devono comparire con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti nel cartellino che il produttore (es. panificio – pasticceria) deve fornire all' esercente, che dovrà esporre detto cartellino in posizione ben visibile sul contenitore degli alimenti.</p> <p>Si consiglia di verificare la regolarità delle etichette fornite dal produttore.</p> <p>Preparazioni effettuate all' interno del pubblico esercizio contenenti allergeni (es. panini, toast, piatti freddi contenenti uova, pesce ecc.): occorre evidenziare tramite apposito cartello ben visibile al pubblico o sulla lista-menù eventuali allergeni contenuti in tali alimenti, con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti.</p>										
Vendita al dettaglio in sede fissa o su area pubblica	<p>Prodotti preconfezionati dal fornitore (es. conserve, pasta ecc.): nessun obbligo in capo al commerciante in quanto è il produttore che deve avere già provveduto all' indicazione di ingredienti e allergeni.</p> <p>Si consiglia di verificare la regolarità delle etichette sui prodotti.</p> <p>Prodotti venduti sfusi o imballati sul luogo di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (es. formaggi, insaccati, torte ecc.): occorre evidenziare, tramite apposito cartello ben visibile al pubblico, gli allergeni contenuti in tali alimenti, con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati.</p>										
Ingrosso alimentare	<p>Prodotti preconfezionati dal fornitore (es. conserve, pasta ecc.): nessun obbligo in capo al commerciante in quanto è il produttore stesso che deve avere già provveduto all' indicazione di ingredienti e allergeni.</p> <p>Si consiglia di verificare la regolarità delle etichette sui prodotti.</p>										

Vendita al dettaglio prodotti ortofrutticoli	Obbligo di indicare in modo ben visibile alla clientela gli alimenti che contengono allergeni.
Pescherie	Il pesce e i prodotti a base di pesce sono allergeni e quindi deve esserne data espressa indicazione alla clientela mediante cartello apposito in posizione ben visibile.
Panificatori, pasticceri, gastronomia e gelaterie	Il cartello unico degli ingredienti, già obbligatorio per effetto del D.Lgs. 109/92 e smi, deve essere integrato con l'indicazione degli allergeni con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti
Macellai	La carne, qualora non venga sottoposta a particolari trattamenti, non rientra nell'elenco degli allergeni. Per gli insaccati e le preparazioni effettuate all'interno dell'esercizio che contengono carne e altri ingredienti (es. polpette, cotolette già impanate ecc.) è invece obbligatorio evidenziare, tramite apposito cartello ben visibile al pubblico, gli allergeni contenuti in tali alimenti, con carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti.