

## ALLERGENI – NORMATIVA EUROPEA UE 1169/11

Hotel Villa Cirigliano, Sala Ricevimenti, è in linea con la normativa europea UE 1169/11 che prevede l'obbligo di fornire al cliente le informazioni specifiche per ogni prodotto sulla presenza di Allergeni e sui rischi ad essi associati e agli alimenti che possono causare intolleranze alimentari. Nei menù proposti sono presenti ingredienti e alimenti che possono causare intolleranze alimentari. Nello specifico:

1	<b>Glutine</b>	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
2	<b>Crostacei e derivati</b>	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	<b>Uova e derivati</b>	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 e così via
4	<b>Pesce e derivati</b>	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	<b>Arachidi e derivati</b>	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	<b>Soia e derivati</b>	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	<b>Latte e derivati</b>	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	<b>Frutta a guscio e derivati</b>	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	<b>Sedano e derivati</b>	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	<b>Senape e derivati</b>	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	<b>Semi di sesamo e derivati</b>	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg oppure 10 mg/l espressi come SO2</b>	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
13	<b>Lupino e derivati</b>	Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	<b>Molluschi e derivati</b>	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

E' bene precisare che l'elenco allergeni non è da intendersi come un elenco esaustivo, in quanto non comprende tutte le sostanze alimentari con potenzialità allergizzante, che si stimano essere nell'ordine di un centinaio, ma solamente quelle sostanze che in base ai dati epidemiologici si ritiene siano la causa delle principali allergie o intolleranze alimentari e che, pertanto, il legislatore europeo ha ritenuto meritevoli di essere evidenziate nell'elenco degli ingredienti.