REGISTRO ALLERGENI

Informazioni sugli allergeni negli alimenti e bevande somministrati – Reg. (UE) 1169/2011 e D.Lgs. 231/2017

Dati dell'esercizio	
Ragione sociale	Secondo Livello di Seniga Paolo & C. snc
Insegna	Secondo Livello
Indirizzo	Via Roma 31, 25016 Ghedi (BS)
P.IVA	03220630986
Responsabile del piano HACCP	
Data ultima revisione	10/11/2026
Revisione n.	1

1. Riferimenti normativi

Le regole sugli allergeni controllate nei bar sono quelle europee e nazionali qui sotto, tuttora in vigore. In Lombardia i controlli sono svolti dalle ATS (ex ASL); per Ghedi è competente l'ATS Brescia.

- **Reg. (UE) 1169/2011** – obbligo di informare il consumatore sui 14 allergeni dell'Allegato II anche per gli alimenti non preimballati e somministrati (artt. 9, 21, 44).
- **D.Lgs. 231/2017, art. 19** – per la somministrazione, gli allergeni vanno indicati per iscritto, in modo chiaro e collegato al singolo prodotto: sul menù, su un registro, su un cartello o con un sistema digitale equivalente, ben visibile e consultabile prima dell'ordinazione.
- **Circolare Ministero della Salute 6 febbraio 2015** – ammette l'indicazione per iscritto a richiesta, purché un cartello avvisi il cliente e la documentazione scritta sia sempre disponibile.
- **Sanzioni (D.Lgs. 231/2017)** – omessa indicazione degli allergeni: da 3.000 a 24.000 €; indicazione con modalità non conformi: da 1.000 a 8.000 €. Restano salve le responsabilità civili e penali in caso di reazione allergica di un cliente.

Attenzione: un cartello generico del tipo "per gli allergeni chiedere al personale" senza un registro scritto dietro non è sufficiente. Il cliente deve poter collegare ogni prodotto ai suoi allergeni prima di ordinare.

2. I 14 allergeni (Allegato II Reg. UE 1169/2011)

N.	Allergene	Dove si trova da noi (esempi)
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e ibridi)	Cornetti, brioche, pane, piadina, toast, biscotti, pancake, birra, caffè d'orzo, finger food
2	Crostacei e prodotti derivati	Al momento nessun prodotto in carta
3	Uova e prodotti derivati	Brioche, pancake, maionese e salse, pane in cassetta, cocktail sour con albume
4	Pesce e prodotti derivati	Tonno, salsa tonnata, salsa rosa e salsa boscaiola
5	Arachidi e prodotti derivati	Al momento nessun prodotto in carta
6	Soia e prodotti derivati	Nutella, piadina, panino, pane in cassetta, biscotti, choco cookies, pasticcini, brioche al pistacchio
7	Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Cappuccino (anche con latte senza lattosio), Baileys, formaggi, salumi, brioche, dolci
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia)	Nutella, creme al pistacchio, granella di noci, sciroppo d'orzata (Mai Tai), pasticcini, biscotti

N.	Allergene	Dove si trova da noi (esempi)
9	Sedano e prodotti derivati	Salsa rosa, salsa boscaiola, salsa tonnata
10	Senape e prodotti derivati	Maionese e salse, piadina, panino, pane in cassetta
11	Semi di sesamo e prodotti derivati	Panino
12	Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2)	Vino, prosecco, spritz, Hugo, vermouth (Americano, Negroni)
13	Lupini e prodotti derivati	Panino
14	Molluschi e prodotti derivati	Al momento nessun prodotto in carta

Esclusioni previste dall'Allegato II: i cereali usati per distillati alcolici (es. whisky, vodka, gin) e il siero di latte usato per distillati non sono considerati allergeni ai fini dell'obbligo. La birra invece contiene glutine. Il latte "senza lattosio" contiene comunque le proteine del latte e va segnalato come allergene n. 7. L'acqua di ceci (acquafaba) usata nei sour non è tra i 14 allergeni.

3. REGISTRO ALLERGENI – Tabella allergeni per prodotto

Secondo Livello · revisione n. 1 del 10/11/2026

X = allergene presente. **I prodotti in menù non elencati in questa tabella non contengono nessuno dei 14 allergeni** (verifica su etichette e schede tecniche del 10/11/2026).

Prodotto	1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio	9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti	13 Lupini	14 Molluschi	Può contenere tracce di (n.)	Fonte / note	Verificato (data/firma)
CAFFETTERIA																	
Caffè d'orzo	X															Orzo = cereale con glutine	
Cappuccino / latte macchiato / caffè macchiato							X										
Cappuccino con latte senza lattosio							X									Il senza lattosio contiene comunque le proteine del latte	
Cioccolata calda							X									Preparato: solo latte in etichetta	
AMARI E LIQUORI																	
Baileys							X									Crema di whiskey con panna	
APERITIVI																	
Pirlo Aperol / Campari, Pirlo misto, Pirlo Cynar												X				Vino bianco fermo	
Aperol / Campari corretto Baileys							X									Baileys (panna). Corretto con sambuca o grappa: nessun allergene	
Hugo, Red Hugo, Orange Hugo												X				Prosecco	
Rossini, Bellini, Mimosa												X				Prosecco	
Americano												X				Vermouth	
Negroni, Negroni Sbagliato												X				Vermouth (Sbagliato: anche prosecco)	
BIRRE																	
Heineken, Bud, Corona, Ichnusa, Tennent's Super, Ceres, La Chouffe, Weiss Franziskaner, Norbertus Kardinal, Hell, HB spina	X															Orzo e/o frumento	
ENOTECA																	
Bianchi fermi: Lugana Ca Lojera, Brolettino Ca dei Frati												X				Verificare in etichetta anche uova/latte (chiarificanti)	
Bollicine: Corte Rose, Moscato, Rebuli Valdobbiadene, Mirabella Franciacorta, Moët Ice												X				Come sopra	
Rossi: Bracchetto, Ronchedone, Colle Massari, Torre d'Orti Valpolicella												X				Come sopra	

Prodotto	1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio	9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti	13 Lupini	14 Molluschi	Può contenere tracce di (n.)	Fonte / note	Verificato (data/firma)
COCKTAIL CLASSICI																	
Mai Tai								X								Sciroppo d'orzata (mandorle)	
White Russian							X									Panna o latte	
Clover Club			X													Ricetta classica con albume. Correggere nel menù gli ingredienti (ora uguali al Sex on the Beach)	
Whiskey Sour			X													Albume	
New York Sour			X									X				Albume + vino rosso	
Pornstar Martini												X				Prosecco	
DRINK DEL SECONDO																	
Tiro a Campari												X				Martini Rosso. Spuma all'arancia senza allergeni	
Drink Leccese							X									Latte vaccino. Rum al cioccolato senza allergeni	
Pirlo 2.0												X				Prosecco	
PRANZO – LA BASE (il piatto composto somma gli allergeni della base + ingredienti scelti)																	
Brioche salata	X		X				X									Farina di frumento, uova, burro	
Piadina	X					X				X						Frumento, soia, senape	
Panino	X					X	X			X	X		X			Farina, latte, sesamo, lupino, senape, soia	
Toast (pane in cassetta)	X		X			X	X			X						Grano/frumento, latte, soia, uova, senape	
Focaccia	X															Verificare scheda fornitore	
PRANZO – IL PROTAGONISTA E FORMAGGI																	
Prosciutto cotto							X									Latte / lattosio	
Salame							X									Latte / lattosio	
Tonno				X													
Mozzarella, Brie, Fontina							X										

Prodotto	1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio	9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti	13 Lupini	14 Molluschi	Può contenere tracce di (n.)	Fonte / note	Verificato (data/firma)
PRANZO – SALSE																	
Salsa rosa			X	X					X	X						Uova, pesce, sedano, senape	
Salsa boscaiola			X	X					X	X						Uova, pesce, sedano, senape	
Salsa tonnata			X	X					X	X						Uova, tonno, sedano, senape	
Maionese			X							X						Uova, senape	
DOLCI – PANCAKE																	
Pancake con Nutella + frutta di stagione	X		X			X	X	X								Nutella: nocciole, latte, lecitina di soia	
Pancake con panna + frutta di stagione	X		X				X									Impasto: farina, uova, latte	
Pancake con marmellata di mirtilli + frutta di stagione	X		X				X										
Pancake Nutella e panna	X		X			X	X	X									
Pancake pistacchio e granella di noci	X		X				X	X								Crema al pistacchio: solo pistacchio e latte	
DOLCI – UN DOLCINO																	
Choco cookies	X		X			X	X										
Pasticcino	X		X			X	X	X								Malto d’orzo, burro, uova, latte, nocciole, pistacchio, mandorle, soia	
Cannoncino	X		X				X										
Biscotti	X		X			X	X	X									
DOLCI – BRIOCHES																	
Brioche vuota	X		X				X									Farina, uova, burro, latte	
Brioche alla crema	X		X				X										
Brioche al pistacchio	X		X			X	X	X								Pistacchi, soia	
Brioche al cioccolato	X		X				X	X								Nocciole	
Brioche all’albicocca	X		X				X										
Brioche integrale	X		X				X									Senza semi di sesamo	
Brioche alla Nutella	X		X			X	X	X								Nutella: nocciole, latte, lecitina di soia	

Prodotto	1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio	9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti	13 Lupini	14 Molluschi	Può contenere tracce di (n.)	Fonte / note	Verificato (data/firma)
APERICENA – FINGER FOOD																	
Finger food dell'apericena	X		X				X									Versione senza allergeni su richiesta, da comunicare in anticipo	
NUOVI PRODOTTI / PRODOTTI DEL GIORNO (aggiungere la riga prima di metterli in vendita)																	

Come usare la tabella

- Le X sono basate su etichette e schede tecniche dei prodotti usati alla data della revisione: se cambia un fornitore o una ricetta, ricontrollate la riga.
- I prodotti senza nessuno dei 14 allergeni non sono elencati: se uno di questi cambia ricetta o fornitore e compare un allergene, va aggiunto.
- Eliminate i prodotti che non servite più e aggiungete ogni nuovo prodotto (anche del giorno) prima di metterlo in vendita.
- La colonna "tracce" va compilata solo dopo la valutazione del rischio nel piano HACCP, o se l'etichetta del fornitore riporta "può contenere…".
- Distillati (whisky, vodka, gin, rum…): i cereali usati per la distillazione non sono considerati allergeni.

4. Contaminazione crociata e dicitura “può contenere”

La dicitura “può contenere tracce di …” va usata solo quando, dopo aver valutato il rischio nel piano HACCP, la contaminazione non si può escludere. Non deve diventare una scritta messa su tutto per prudenza. Punti critici tipici del nostro bar:

- lancia vapore: pulirla e spurgarla tra un uso e l’altro;
- pinze e vetrina delle brioche: pinze separate e posizione separata in vetrina per i prodotti con frutta a guscio (pistacchio, cioccolato, Nutella);
- piastra o tostiera dei toast: carta forno o piastra dedicata se si servono prodotti senza glutine;
- taglieri, coltelli e contenitori per gli ingredienti dei panini (salse, formaggi, tonno);
- finger food senza allergeni su richiesta: preparati a parte, con utensili e piani di lavoro puliti, e tenuti separati dagli altri.

Se si dichiarano prodotti “senza glutine” servono procedure specifiche nel piano di autocontrollo; verificare con l’ATS gli adempimenti richiesti per la somministrazione di alimenti senza glutine.

5. Testo del cartello da esporre al banco

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Gentile cliente, alcuni dei nostri prodotti contengono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, Allegato II).

Prima di ordinare, consulti il REGISTRO ALLERGENI disponibile al banco oppure lo chieda al personale, che glielo mostrerà subito.

Nonostante le precauzioni adottate, nel nostro locale non è possibile escludere del tutto la contaminazione crociata tra alimenti.

6. Gestione e aggiornamento

- Aggiornare il registro ogni volta che cambia una ricetta, un fornitore o un prodotto, e annotare la revisione nella tabella sotto.
- Conservare in un raccoglitore le schede tecniche ed etichette dei prodotti acquistati: sono la prova di come è stato compilato il registro.
- Formare tutto il personale (anche stagionale ed extra) su allergeni, uso del registro e cosa fare se un cliente segnala un’allergia; tenere traccia della formazione.
- Per i prodotti del giorno o fuori menù aggiungere la riga in tabella prima di metterli in vendita.
- Il registro deve essere sempre al banco, leggibile e consultabile senza attese.

Rev. n.	Data	Modifica effettuata	Firma responsabile
1	10/11/2026	Verifica allergeni su etichette e schede tecniche; tolti i prodotti senza allergeni	

7. Checklist per il controllo ATS

- ☐ Registro allergeni presente al banco, aggiornato e firmato
- ☐ Ogni prodotto in vendita con allergeni (anche del giorno) è nella tabella
- ☐ Cartello informativo esposto in posizione ben visibile
- ☐ Schede tecniche ed etichette dei fornitori archiviate
- ☐ Gestione degli allergeni e della contaminazione crociata descritta nel piano HACCP
- ☐ Personale formato, con attestati o registro della formazione
- ☐ Latte senza lattosio e finger food senza allergeni su richiesta gestiti con procedure dedicate

Questo modello è un supporto alla compilazione e non sostituisce la valutazione del vostro consulente HACCP. Gli allergeni indicati vanno sempre verificati sulle etichette dei prodotti effettivamente utilizzati.