

Od 13.12.2014 nabývá účinnost **Nařízení EU 1169/2011** o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které přináší stravovacím provozům povinnost informovat strávnicky o alergenech obsažených v nabízených pokrmech. Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování (restaurací, jídelen, nemocnic)

EU specifikovala 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.

- 1) **Obiloviny** – obsahují lepek-
1.1 pšenice, 1.2 žito, 1.3. ječmen, 1.4. oves, 1.5.špalda, 1.6. kamut
- 2) **Korýši a výrobky z nich**
- 3) **Vejsce a výrobky z nich**
- 4) **Ryby a výrobky z nich**
- 5) **Podzemnice olejná (arašidy) a výrobky z nich**
- 6) **Sojové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) **Mléko a výrobky z něj**
- 8) **Skořápkové plody a výrobky z nich** – jedná se o všechny druhy ořechů
- 9) **Celer a výrobky z něj**
- 10) **Hořčice a výrobky z ní**
- 11) **Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich**
- 12) **Oxid siřičitý a siřičitany** – v koncentracích vyšších než 10 mg
- 13) **Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**
- 14) **Měkkýši a výrobky z nich**

Na jídelním lístku jsou v závorce za každým pokrmem uvedeny alergeny, které jsou v daném pokrmu obsaženy.