

Alergeny

W grudniu 2014 r. weszło w życie ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU
EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 Z DNIA
25 PAŹDZIERNIKA 2011 R. W SPRAWIE PRZEKAZYWANIA KONSUMENTOM
INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOSCI.

Główne cele rozporządzenia:

- ochrona zdrowia konsumentów
- zagwarantowanie konsumentom prawa do informacji dotyczących spożywanej przez nich żywności, a tym samym zapewnienie możliwości dokonywania świadomych wyborów w tym obszarze
- uniemożliwienie przedsiębiorcom wprowadzania konsumentów w błąd.

Przepisy rozporządzenia ustalają zakres informacji, które muszą być obowiązkowo przekazane konsumentowi oraz przedstawiają odpowiednie wymagania odnośnie rzetelności przekazywanych informacji (zwiększona odpowiedzialność podmiotów za przekazywane informacje o środkach spożywczych).

Od 13 grudnia 2014 r. obowiązują przepisy dotyczące m.in. informowania konsumentów o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, czyli o potocznie zwanych „alergenach”. Informacje te muszą być dobrze widoczne dla konsumentów.

Na etykietach żywności zawierającej substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, nazwa takiej substancji musi być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od wykazu pozostałych składników wyrobu gotowego.

Wykaz substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia (umieszczony również na końcu artykułu).

- Żywność sprzedawana bez opakowań lub pakowana w momencie sprzedaży – przekazanie informacji o obecności alergenów jest obowiązkowe. Informacje te muszą być łatwo dostępne.
- Opakowania i pojemniki na żywność o polu powierzchni poniżej 10 cm² - nie musi być podawany wykaz składników. Obowiązkowe jednak jest wskazanie obecności substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym (np. „zawiera orzechy”). W przypadku braku wykazu składników oznaczenie składników alergennych obejmuje słowo „zawiera”, po którym podana jest nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II.
- Informacje o alergenach. powinny być w sposób czytelny dostępne również dla klientów wszystkich zakładów żywienia zbiorowego, zarówno otwartego jak i zamkniętego, takich jak restauracje, stołówki, bary, pizzerie itp.

Obecność alergenów lub produktów powodujących nietolerancję nie musi być wskazana, jeśli nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do konkretnego alergenu (np. dla przetworów mlecznych nie ma potrzeby wskazywania na etykiecie, że dane składniki alergenne pochodzą z mleka). W takim przypadku nie ma konieczności wyróżniania lub podkreślania w inny sposób substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

ZAŁĄCZNIK II – Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
- d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. Skorupiaki i produkty pochodne;

3. Jaja i produkty pochodne;

4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
- b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
- b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
- c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:

- a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
- b) laktitolu;

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;

10. Gorczyca i produkty pochodne;

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne.

(1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.