

Označování látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost v pokrmech

Od 13.prosince 2014 bude vymahatelné nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Toto nařízení, mimo jiné, ukládá provozovatelům restaurací povinnost informovat zákazníky o látkách způsobujících alergie nebo nesnášenlivost, obsažených v pokrmech, včetně nápojů.

V příloze II tohoto nařízení je výčet látek, které pokud byly při výrobě pokrmů použité, případně jsou obsaženy v použitých surovinách a v konečném výrobku jsou stále přítomné, byť v pozměněné podobě, musí být čitelně a viditelně uvedeny.

Možné způsoby informování spotřebitele:

1. Jestliže je spotřebiteli dostupný seznam složek, ze kterých se pokrm skládá (např. v jídelním lístku), pak musí být jednotlivé látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost ve výčtu složek zvýrazněné (např. tučně, podtržením, velkými písmeny).

Příklad:

Houskový knedlík: **pšeničná** mouka, pitná voda, **mléko**, **vejce**, droždí, jedlá sůl

2. U pokrmů však není povinnost seznam složek uvádět, v takovém případě musí být výčet látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost uvedený za slovem „obsahuje:“

Příklad:

Bramborová placka (obsahuje: vejce, lepek)

3. Pokud název pokrmu jasně odkazuje na látku nebo produkt z přílohy II nařízení, není nutné tyto látky uvádět zvlášť.

Příklad:

„Pstruh s celerovou omáčkou“, kdy z názvu je zřejmé, jaké látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost pokrm obsahuje a v případě, že žádné další složky z přílohy II nejsou přítomné, je spotřebitel informován ve smyslu nařízení dostatečně již samotným názvem pokrmu.

V praxi je možné požadavek nařízení, pokud jde o látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost, splnit například:

- jejich výčtem u každého pokrmu (včetně teplých a studených nápojů, dezertů, dochucovacích směsí umístěných trvale na stole apod.) v jídelním lístku
- souhrnně na informační tabuli viditelně umístěné v konzumačním prostoru
- případně spotřebitele viditelně informovat, že přehled látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost je na vyžádání dostupný u obsluhy provozovny, např. vývěskou: „Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka“
- informace o látkách způsobujících alergie nebo nesnášenlivost musí být poskytnuty i při prodeji na dálku (např. na webu prodejce při prodeji přes internet nebo v letáku při telefonické objednávce), a to před uskutečněním nákupu; tuto informaci musí mít strážník k dispozici i v okamžiku odběru pokrmu (např. pracovníci zajišťující rozvoz pizzy mají u sebe přehled rozvážených pokrmů s výčtem látek způsobujících alergie nebo nesnášenlivost ke každému pokrmu a na vyžádání zákazníka jej předloží)

Látky způsobující alergii nebo nesnášenlivost uvedené v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011:

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:
 - a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy (1);
 - b) maltodextrinů na bázi pšenice (1);
 - c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
 - d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich, kromě:
 - a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
 - b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína
5. Jádra podzemnice olejné (arašídý) a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:
 - a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (1);
 - b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol-acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji;
 - c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
 - d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji
7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:
 - a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
 - b) laktitolu
8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce
13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich