

<http://www.uniconsulting.cz/cz/znaceni/znaceni-potravin/znaceni-alergenu.html>

**Označování alergenů je legislativně stanoveno na datum od 13.12.2014 v souladu s potravinovým právem.**

**Odvolání na legislativu:**

**EU – 2000/13 do 13.12.2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21**

**ČR – Vyhláška 113/2005 Sb. O způsobu označování potravin a tabákových**

**Výrobků, § 8 odstavec 10.**

*Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.*

**Vyjádření ministerstva zemědělství:**

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin tj. i pokrmů stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Nařízení nabývá účinnosti 13. prosince 2014. Komentář ke zmíněnému ustanovení naleznete v bodech 2.5.1 až 2.5.3 dokumentu otázek a odpovědí k nařízení 1169 na této stránce:

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed\\_legislation\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm)

Označování pokrmů spadá do gesce Ministerstva zdravotnictví.

## **ALERGENY V POTRAVINÁCH**

**Specifikace alergenů:**

*Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék.*

*Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jaké potraviny se příště vyvarovat, jedině voda není alergenní.*

**Vysvětlení:** Alergeny jsou přirozeně vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (IS,) která může vyústit až anafylaktickému šoku. V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně–jako alergeny a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

**Alergická reakce:** Spočívá v tom, že IS reaguje tvorbou protilátek – bílkovin, které se specificky navazují na alergeny a tak je deaktivují a vylučují z organismu. Existují různé druhy protilátek, jedna z nich, která vyvolává alergické reakce je Imunoglobín E = IgE. Protilátka IgE se sama váže na alergeny a vyvolává alergickou odezvu. Při alergické reakci zajišťuje IgE uvolňování signálních molekul do krevního řečiště, čímž okamžitě vyvolává symptomy typické pro potravní alergii. Nástup je rychlý po požití nebo přítomnosti v prostředí. **Zpravidla 1 hodinu po požití.**

**Projevy alergické reakce:** kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjemy—to je výčet relativně mírné reakci, může ale vyústit výjimečně k anafylaktickému šoku.

**Většinou zanikají v souladu s narůstajícími roky.**

**Intolerance – averze:** Je to též nepříjemná reakce, její nástup trvá delší dobu a projevuje se nadýmáním, průjemem nebo zácpou. Symptomy potravinové intolerance vznikají delší dobu a nezahrnují imunitní odezvu. Nejedná se o alergickou reakci.

**Prahové hodnoty:** Minimální množství alergenu nezbytného pro vyvolání alergické reakce se označuje jako prahová hodnota. Každý jedinec má jiný prah, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

**Běžné potravinové alergeny:** Mohou vyvolat všechny potraviny, **ale EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.**

## Informace k alergenům v potravinách

Za další alergeny lze považovat též jablka, hrušky, meruňky, broskve, jahody, rajčata, špenát, aromatické byliny, **ale ty neznačíme.**

### Seznam potravinových alergenů, které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

- 1) **Obiloviny obsahující lepek–nejedná se o celiakii, výrobky z nich**
- 2) **Korýši a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 3) **Vejsce a výrobky z nich - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 4) **Ryby a výrobky z nich**
- 5) **Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich- patří mezi potraviny ohrožující život**
- 6) **Sójové boby (sója) a výrobky z nich**
- 7) **Mléko a výrobky z něj - patří mezi potraviny ohrožující život**
- 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, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>**
- 13) **Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj**
- 14) **Měkkýši a výrobky z nich**

### Informování o alergenech ve stravovacích provozech

**Od 13.12. 2014 nabývá účinnosti Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Toto nařízení přináší stravovacím provozům povinnost informovat zákazníky o alergenech obsažených v nabízených pokrmech (včetně nápojů).**

Alergeny se rozumí potraviny uvedené v příloze II nařízen (EU) č. 1169/2011.

Bude vydáno vnitrostátní opatření upravující poskytování informací o alergenech ve stravovacích provozech, které je v poslední fázi schvalování na Ministerstvu zdravotnictví ČR.

#### Jak informovat strávníky o přítomných alergenech

Informací se rozumí písemné sdělení o všech alergenech přítomných v každé konkrétní potravíně, pokrmu a nápoji.

**Přítomné alergeny musí být** (pokud není informace o alergenech uvedena prostřednictvím kompletního složení pokrmu se zvýrazněním alergenů) **uvedeny slovem „obsahuje“** (po něm následuje samotný výčet názvů alergenních složek) – **např.: Obsahuje lepek, sóju, vejce, celer.**

Podle návrhu metodického pokynu, může být strávníkovi písemná informace o alergenech předána:

a) **vyvěšením, umístěním na viditelném místě** (seznam všech připravovaných pokrmů, spolu s informací o obsažených alergenech - písemná informace udávající alergeny obsažené v jednotlivých pokrmech),

## Informace k alergenům v potravinách

b) **uvedením přímo v jídelníčku** (na jídelním lístku),

c) **předložením písemné informace na základě osobního vyžádání.** Strávníkovi musí být prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informaci o alergenech obdrží po dotázání se (např. viditelným textem: „Informace o alergenech obsažených v pokrmech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy“ apod.).

d) **při objednávce pokrmu „na dálku“** (např. objednávka stravy přes internet), musí být strávník o obsažených alergenech informován již v průběhu objednávání pokrmu na dálku (např. prostřednictvím webových stránek) a informaci o obsažených alergenech musí mít k dispozici i v okamžiku odběru pokrmu.

Princip informování strávníka před jeho rozhodnutím o výběru pokrmu, nápoje nebo potraviny se nevztahuje na prodej prostřednictvím prodejních automatů nebo automatizovaných obchodních prostor.

K vytvoření seznamu alergenů v konkrétním pokrmu musí být k dispozici kompletní údaje o zpracovávaných potravinách a surovinách:

- výrobci potravin musí na obaly (v případě nebalených potravin do průvodní dokumentace) uvádět veškeré povinné údaje, včetně alergenů,
- v rámci receptury je nutné sledovat, která ze surovin vnáší do pokrmu který alergen,
- alergeny mohou být uvedeny přímo v receptuře pokrmu, nebo je lze sepsat při přípravě konkrétního pokrmu,

Výsledná informace pro strávníka je souhrnem všech alergenů, které byly do pokrmu v rámci přípravy vneseny.