

# Lepší informace pro alergiky přijdou již za několik dní

---

**Od 13. prosince 2014** vstupuje v účinnost nařízení Evropského parlamentu a Rady EU číslo 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Jednou z významných změn, kterou toto nařízení přináší je povinnost prodejců označovat na prodávaných potravinách přítomnost 14 hlavních látek způsobujících potravinové alergie – tzv. alergenů, které se v potravinách vyskytují.

Údaje o alergenech se již před účinností zmiňovaného nařízení objevovaly na obalech potravin poměrně často. Stejně tak bylo možné u některých obchodníků získat informace o alergenech i v potravinách nebalených.

## **Co nového tedy nařízení spotřebitelům přináší?**

- uvádění přítomnosti alergenů je nyní **povinnost pro všechny prodejce potravin**
- povinnost uvádění přítomnosti alergenů mají i **restaurace** u každého z nabízených pokrmů

## **Informace o jakých alergenech budou uváděny?**

Nařízení řeší povinnost informovat o čtrnácti hlavních alergenech:

- 1) *obiloviny obsahující lepek*
- 2) *korýši*
- 3) *vejce*
- 4) *ryby*
- 5) *podzemnice olejná (arašíd)*
- 6) *soja (sojové boby)*
- 7) *mléko*
- 8) *skořápkové plody (mandle, lískové a vlašské ořechy, kešu, pekanové ořechy, paraořechy, makadamové ořechy)*
- 9) *celer*
- 10) *hořčice*
- 11) *sezamová semena*
- 12) *oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci nad 10 mg / kg*
- 13) *vlčí bob (lupina)*
- 14) *měkkýši*

## ***Jak může označování vypadat v praxi?***

Nařízení umožňuje jednotlivým státům stanovit mimo jiné podrobnosti o způsobu zveřejňování informací o alergenech v nabízených potravinách. Spotřebitel se proto může setkat s několika přístupy k informační povinnosti. Nejčastější budou pravděpodobně následující způsoby zveřejnění informací:

### ***Informaci podává personál***

Tento způsob informování spotřebitelů je přípustný. Sdělení o tom, že informace o alergenech jsou k dispozici u obsluhujícího personálu musí však být v obchodě či restauraci viditelně vyvěšeno.

Pro podnikatele je to nejsnazší způsob jak povinnosti rychle dostát a dá se proto očekávat, že řada provozoven tento způsob minimálně v počátku platnosti nařízení zvolí.

### ***Informace přímo v jídelním lístku nebo na cenovkách***

Na viditelném a přístupném místě v obchodě nebo v jídelním lístku v restauraci bude umístěn seznam alergenů. Čísla alergenů obsažených v jednotlivých potravinách či pokrmech budou uvedena na cenovce nebo v nabídce jídel.

Tento způsob je pro spotřebitele komfortnější. Vzhledem k tomu, že tento způsob uvádění informací dále nezatěžuje personál provozoven, je pravděpodobné, že se bude postupem času rozšiřovat.

## ***Je možné, aby některé potraviny neobsahovaly označení přítomného alergenu?***

Ano, je to možné. Nařízení připouští neoznačovat informací o alergenu potraviny, z jejichž názvu je patrné, že nějaký alergen obsahují. Například sáček arašídů nebude muset obsahovat informaci, že obsahuje alergen 5 – arašíd, protože jejich obsah je zřejmý z názvu a obsahu potraviny samotné.

*David Kunssberger, Agentura Koniklec, o. p. s.*

*Text vznikl jako součást projektu Poradme.se – komunitně orientované distanční environmentální poradenství.*



Projekt byl podpořen grantem z Islandu, Lichenštejska a Norska v rámci EHP fondů.

[www.eeagrants.cz](http://www.eeagrants.cz)