V Třeboni

9.12.2014

Vyjádření Bohemia Regent a.s. k uvádění alergeních složek na jeho produktech, dle evropské legislativy (EU č. 1169/2011)

Bohemia Regent a.s. produkuje v třeboňském pivovaře pivo a výrobky na jeho bázi. V pivu je reálné najít dva druhy alergenů a to obiloviny obsahující lepek a oxid siřičitý. U druhého z nich je stanoveno minimální množství, kterého u piva z naší produkce nedosahujeme, což je dáno použitou technologií a zejména složením varní vody, takže zde povinnost nevzniká. Druhý z nich je naopak obsažen, což je dáno základní surovinou k výrobě piva a to sladem. Pokud název potraviny (složky) jasně odkazuje na danou alergenní látku, není již další označení alergenu povinné. Proto uvádíme ve složení (vyrobeno z:) ječný slad, místo dříve uváděného strohého označení slad. Optimální je, když je tato složka zvýrazněna. U postupně nabíhajících inovovaných obalových materiálů proto toto tučně zvýrazňujeme. Pro upřesnění připojujeme aktuální vyjádření SZPI k této problematice,viz: http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000175&docType=ART&nid=11325 .

S pozdravem

Ing. Jaromír Čeleda

sládek, Bohemia Regent a.s.

Příloha: Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami - označování alergenních složek

24. 11. 2014

Studie zabývajíce se problematikou alergii na potraviny uvádí, že potravinovou alergií nebo intoleranci trpí přibližně 1-3 % dospělé populace a 4-6 % dětské populace.
Jedinou účinnou ochranou pro spotřebitele s alergií nebo intoleranci je vyloučení **alergenních potravin** z jídelníčku a to včetně jejich různých forem. Klíčovou otázkou zaručení ochrany spotřebitelů je tedy **označování** potravin, které spotřebitelům s alergií a intolerancí umožňuje informovaný a bezpečný výběr potraviny.
Nabídka potravin speciálně vyrobených pro osoby s určitou potravinovou alergií nebo intolerancí je stále ještě poměrně omezená. V tržní síti jsou dnes běžně dostupné např. speciální „bezlepkové" a „bezlaktózové potraviny", v zahraničí se již velmi často můžeme setkat i s potravinami, u kterých výrobce garantuje např. nepřítomnost ořechů, arašídů (jedná se například o označení „nut-free", logo přeškrtnutého arašídu apod.).
Obecně pro tyto potraviny platí, že tímto označením výrobce poskytuje spotřebiteli vyšší záruku, že výrobek daný alergen neobsahuje. Nezbytným předpokladem pro použití označení zaručujícího nepřítomnost alergenů je zavedení velmi důsledného systému preventivních opatření k zamezení nepřítomnosti alergenní složky, pravidelná verifikace těchto opatření, pravidelná vstupní kontrola surovin a výstupní kontrolu finálních výrobků atd.
Lidé s potravinovou alergií nebo intolerancí však nemohou být odkázáni pouze na speciálně vyrobené potraviny. Zařazování vhodných běžných potravin obecně přispívá k větší rozmanitosti stravy osob s potravinovou alergií nebo intolerancí.
Spotřebitele s potravinovou alergií nebo nesnášenlivostí lepku však musí při výběru vhodných běžných potravin bedlivě sledovat označení výrobku zejména deklarované složení.

Jak se alergenní složky značí?

Potravinové právo EU (konkrétně nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům) stanovuje povinnost poskytnout spotřebitelům informace o alergenních látkách a produktech, které byly použity při výrobě potraviny. Tato informační povinnost se vztahuje na 14 potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů:
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 čiřicí prostředek u piva a vína.
5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) 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 (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylus avellana), vlašské ořechy (Juglans regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamie (Macadamia ternifolia) 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 SO_2, 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
(1) A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.

Kde může spotřebitel na obale výrobku údaje o alergenech najít?
Informace o alergenních látkách se na obale potraviny uvádí:

- ve složení, přičemž název alergenní látky nebo produktu musí být zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek (např. typem či stylem písma nebo barvou pozadí)
- jako výčet alergenních látek za slovem „obsahuje - není-li na obale výrobku uveden seznam složek.

Pokud název potraviny jasně odkazuje na danou alergenní látku, není již další označení alergenu povinné (např. mléčná rýže).
Spotřebitelé s potravinovou alergií nebo intolerancí mají prozatím velmi omezené možnosti výběru vhodných potravin při nákupu nebalených potravin. Od 13. 12. 2014 však musí být informace o alergenních látkách uváděny rovněž u nebalených potravin – na obale nebo v blízkosti místa nabídky nebalené potraviny.
Rovněž v restauracích, jídelnách, rychlém občerstvení a ostatních zařízeních společného stravování musí být spotřebiteli zpřístupněny informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, např. uvedením výčtu alergenů v nabídce pokrmů nebo na vyžádání spotřebitele u obsluhy, případně jiným vhodným **způsobem.**
Výjimky z označování alergenních složek
Složky získané z alergenních zdrojů nemusí vždy obsahovat rezidua alergenů.
Požadavek na deklaraci alergenní složky se nevztahuje na některé potraviny, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby nebo zpracování již výsledná potravina neobsahuje rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině. Výjimky uvedené v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou podložené stanoviskem Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), jedná se například o:

- glukózový sirup z pšenice
- rybí želatina používaná jako čeřidlo při výrobě piva a vína

- zcela rafinovaný sójový olej.

Preventivní označení alergenních složek

Spotřebitelé se velmi často mohou na obalech potravin setkat se sdělením typu: „Může obsahovat arašídy“, „Může obsahovat stopy lepku“ apod. Jedná se o tzv. preventivní značení, což jsou vlastně dobrovolné informace, které provozovatel poskytuje v rámci odpovědného přístupu. Cílem preventivního značení je spotřebitele upozornit na riziko nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou a umožnit tak osobám s alergií nebo nesnášenlivostí informovaný výběr potravin a předcházení nežádoucím reakcím na potravinu. Preventivní značení se používá pouze v případě, kdy alergenní složka nebyla vědomě použita při výrobě potraviny a potravina přesto obsahuje malá množství alergenní složky, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech preventivních opatření k zabránění kontaminace alergenní složky. Příčinou nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou je nejčastěji použití surovin kontaminovaných alergenní složkou nebo křížová kontaminace při výrobě.

Riziko nezáměrné kontaminace nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení nebo technologické podmínky zcela vyloučit, i když provozovatel přijme vhodná preventivní opatření.

Deklarace preventivního značení však provozovatele potravinářského podniku nezbavuje veškeré odpovědnosti za bezpečnost potraviny ve vztahu obsahu alergenní složky. Uvedení preventivního značení neznamená, že potravina může obsahovat alergenní složku v jakémkoliv množství. Preventivní označení nezbavuje provozovatele odpovědnosti za dodržování správné výrobní a hygienické praxe.

Kromě pozitivního přínosu pro spotřebitele může mít preventivní značení i negativní dopad na rozmanitost stravy osob trpících alergií nebo intolerancí. Například průzkum zaměřený na používání preventivního značení provedený irskou agenturu (Food Safety Authority of Ireland - 2010) ukázal, že 94 % potravin nesoucích preventivní značení, neobsahovalo detekovatelné množství alergenů.

Preventivní značení by tedy mělo být provozovateli potravinářských podniků používáno pouze při splnění níže uvedených podmínek:

- použití preventivního označení musí být odůvodněné (např. na základě analýzy rizika, screeningu výrobního zařízení nebo výstupní kontroly)
- provozovatel musí přijmout vhodná preventivní opatření k zamezení kontaminace alergenní složkou.

Zpracoval: Ing. Kateřina Pavelková - Odbor kontroly, laboratoří a certifikace (ÚI SZPI)