

Aktuálně o označování alergenů v potravinách

1. Úvodem

Látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost v potravinách (dále jen „alergeny“) jsou látky bílkovinné povahy, přirozeně se vyskytující, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému. Imunitní systém chrání organismus před vlivem škodlivých cizích bílkovin vyvoláním reakcí na jejich eliminaci.

Podle intenzity rozlišujeme potravinové alergie a mírnější, za to častější potravinové intolerance.

Potravinová alergie

Jedná se o stav, kdy naše tělo vyhodnocuje určitou potravinu (nebo její část), kterou pozřeme, jako cizorodé – „nepřátelské“ těleso a vyvolá imunitní odezvu, tj. mobilizuje primární obranné mechanismy ve specifických buňkách. Tyto buňky pak udržují imunitní paměť proti látce, která byla vyhodnocena jako cizorodá a při jakémkoliv dalším styku spustí obranný mechanismus. Alergická reakce se může projevit krátce po požití potravin nebo až s časovým odstupem několika hodin. Alergikovi stačí relativně málo „jeho“ alergenu, aby se reakce objevila.

Imunitní reakce (míra projevu) může mít několik úrovní.

- Mírné: svědivé pálení na rtech, v ústech nebo v krku, někdy až otoky, pálení a slzení očí, svědění v uších, kopřivky, otoky, ekzémy, nevolnost, bolesti břicha, zvracení, průjem.
- Závažné: potíže s dýcháním, mdloba, kolaps - anafylaktický šok.

Potravinová intolerance (nesnášenlivost):

Jedná se také nepříjemnou reakci, její nástup však trvá delší dobu a nezahrnuje imunitní odezvu. Nejedná se o alergickou reakci. Intolerance potravin znamená z pohledu našeho těla nedostatek nebo úplnou absenci trávicích enzymů.

Tyto enzymy jsou látky produkované trávicí soustavou a žlázami s vnitřní sekrecí. Nacházejí se např. ve slinách, žaludečních šťávách, žluči a sekretu vylučovaném slinivkou břišní nebo stěnou tenkého střeva, stejně jako dvanáctníku (dvanácterník). Enzymy rozkládají jednotlivé složky potravin na menší prvky, které tělo posléze opět pomocí enzymatické činnosti dokáže využít ke stavbě těla a procesu buněčné činnosti. Jsou tak zcela zásadní v procesu trávení a zachování funkce všech životních procesů organismů. Mezi nejčastější patří intolerance na glukózu či lepek (celiakie).

Projevy: Nadměrná plynatost, nevolnost, bolesti břicha, zvracení, průjmy, kručení v žaludku po jídle, zvracení, chronické průjmy, úbytek hmotnosti, chudokrevnost, slabost, únava, u dětí poruchy růstu, jiné potíže: bolest hlavy, migréna, nepravidelný tep.

2. Obrana regulací

Vzhledem k uvedeným skutečnostem přijala EU předpis – nařízení č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Předpisem je uložena povinnost výrazně označit potraviny, které obsahují alergeny. S přehledem potravin, obsahujících alergeny se setkáváme na každém kroku, bývá i součástí i většiny jídelniček v restauračních zařízeních s varováním - „**Obsahuje**“, „**Může obsahovat**...“ nebo „**obsahuje stopy**...“.

Jejich aktuální seznam uvádíme v Příloze č.1. Vyznačení varování o přítomnosti, nebo možné přítomnosti těchto alergenů je povinností výrobce / prodejce / poskytovatele služby.

3. Obrana samoregulací

Jak uvedeno výše, na potravinách se setkáváme s označením buď pouhým **zvýrazněním** alergenní složky ve složení výrobku nebo i se slovním vyjádřením „Obsahuje...“, „Může obsahovat...“ nebo „obsahuje stopy...“ s uvedením příslušného alergenu. Označovat se nemusí pouze jednosložková potravina, která je zařazena mezi alergeny např. pšeničná mouka, arašidy.

K použití těchto termínů přijme Evropská komise prováděcí akt o uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách (dále jen „alergeny“). Vzhledem ke skutečnosti, že výše uvedený prováděcí akt prozatím přijat nebyl, bylo na základě konsensu zástupců Ministerstva zemědělství, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy vypracováno národní doporučení pro dobrovolné označování nezáměrného výskytu alergenů Národní doporučení pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek vyvolávajících alergie (plné znění viz Příloha č. 2).

Ve zkratce:

Pokud potravina obsahuje z důvodu nezáměrné kontaminace alergen do množství, která je považováno za „nulové“, není nutné na potravině uvádět informaci o výskytu „stopového množství alergenu“.

Hodnota, která je považována za „nulovou“ znamená menší množství než je mez stanovitelnosti běžně používaných metod, případně vychází z evropské legislativy (lepek).

Pokud potravina určená pro konečného spotřebitele z důvodu nezáměrné kontaminace obsahuje stopová množství alergenu a je označena např. slovy „Může obsahovat stopy...“ nebo „Může obsahovat...“, je považována za bezpečnou, jelikož spotřebitel je o výskytu stopového množství alergenu informován a není považována za škodlivou pro zdraví.

Pokud však potravina obsahuje stopové množství alergenu, byť z důvodu nezáměrné kontaminace a není označena informací např. slovy „Může obsahovat stopy...“ nebo „Může obsahovat...“ není taková potravina považována za bezpečnou.

Maximální hodnoty množství alergenu v potravině určené konečnému spotřebiteli, které je možné považovat za „nulové“ a obsahující „stopové množství“ uvádí tabulka v již odkazované příloze 2.

U ostatních alergenů (uvedených v příloze 1 k tomuto rozkladu, ale nikoliv v tabulce v příloze 2) se zjišťuje pouze jejich „přítomnost/nepřítomnost“.

V případě „přítomnosti“ vzniklé v důsledku nezáměrného výskytu, nechtěně a při dodržení pravidel HACCP a správné výrobní praxe těchto alergenů se uvede informace „může obsahovat stopové množství“.

Větu „**Vyrobeno v závodě, který zpracovává vejce, arašidy, sezam**“ nelze považovat za informaci, která dostatečně jasně, určitě a bez vší pochybnosti informuje spotřebitele o tom, že výrobek, může obsahovat takové množství alergenu, že může být pro alergiky nebezpečný.

Pro Sdružení českých spotřebitelů připravila: Ing. Irena Michalová
Úpravy pro zveřejnění: Ing. Libor Dupal

Září-říjen 2018

Příloha č. 1 **Alergeny uvedené v Příloze II Nařízení (EU) č. 1169/2011:**

4. **Obiloviny obsahující lepek**, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě: glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy, maltodextrinů na bázi pšenice, glukózových sirupů na bázi ječmene, obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
5. **Korýši** a výrobky z nich;
6. **Večce** a výrobky z nich;
7. **Ryby** a výrobky z nich, kromě: rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoid-ních přípravků; rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířicí prostředek u piva a vína;
8. **Jádra podzemnice olejné (arašídý)** a výrobky z nich;
9. **Sójové boby** a výrobky z nich, kromě: zcela rafinovaného sójového oleje a tuku, přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d-alfa tokoferolu, přírodního d-alfa-tokoferol- acetátu, přírodního d-alfa-tokoferol-sukcinátu ze sóji, fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji, esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji;
10. **Mléko** a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě: syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu; laktitolu;
11. **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;
12. **Celer** a výrobky z něj;
13. **Hořčice** a výrobky z ní;
14. **Sezamová semena** a výrobky z nich;
15. **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;
16. **Vlčí bob** (lupina) a výrobky z něj;
17. **Měkkýši** a výrobky z nich.

Příloha č. 2

Národní doporučení pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek vyvolávajících alergie

Vydáno: 2.8.2018

Autor: Ministerstvo zemědělství

Informace Ministerstva zemědělství, Odboru potravinářského

Národní doporučení k problematice označování nezáměrného výskytu stopového množství látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách.

Podle čl. 36 odst. 3 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011 přijme Evropská komise prováděcí akt o uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách (dále jen „alergeny“).

Vzhledem ke skutečnosti, že výše uvedený prováděcí akt prozatím přijat nebyl, bylo na základě konsensu zástupců Ministerstva zemědělství, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy vypracováno níže uvedené národní doporučení pro dobrovolné označování nezáměrného výskytu alergenů.

Pokud potravina obsahuje množství alergenu z důvodu nezáměrné kontaminace do hodnoty, která je považována za „nulovou“, není nutné na potravině uvádět informaci o výskytu „stopového množství alergenu“. Hodnoty množství alergenu v potravině určené konečnému spotřebiteli, které je možné považovat za nulovou, uvádí níže uvedená tabulka.

Maximální hodnoty množství alergenu v potravině určené konečnému spotřebiteli, které je možné považovat za „stopové množství“ uvádí níže uvedená tabulka.

Pokud potravina obsahuje stopové množství alergenu z důvodu nezáměrné kontaminace a není-li potravina označena informací např. slovy „Může obsahovat stopy...“ nebo „Může obsahovat...“ je taková potravina podle čl. 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002 považována za škodlivou pro zdraví. Potravina se nepovažuje za bezpečnou, je-li považována za škodlivou pro zdraví.

Pokud potravina určená pro konečného spotřebitele obsahuje stopová množství alergenu z důvodu nezáměrné kontaminace a je označena např. slovy „Může obsahovat stopy...“ nebo „Může obsahovat...“, je potravina označena v souladu s čl. 7 odst. 1 písm. a) a v souladu s čl. 7 odst. 2 nařízení (EU) č. 1169/2011, jelikož spotřebitel je o výskytu stopového množství alergenu informován a není podle čl. 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002 považována za škodlivou pro zdraví.

Pokud bude v potravině označené „Může obsahovat stopy...“ nebo „Může obsahovat...“ zjištěno množství alergenu přesahující stopové množství (viz tabulka níže), nelze již hovořit o nezáměrné kontaminaci a spotřebiteli je tak poskytnuta zavádějící informace –tedy v rozporu s čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011.

Látka vyvolávající alergii nebo nesnášenliv	Maximální hodnota, která je považována „nulovou“	Maximální hodnota, která je považována „stopové množství“
Lepek*	20 mg/kg	50 mg/kg
Mléčná bílkovina**	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Sójová bílkovina	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Vejde**	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Arašíd	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Lískový ořech	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Mandle	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Vlašský ořech	2,4 mg/kg	24 mg/kg
Hořčice	1,0 mg/kg	10 mg/kg

Lupina	1,0 mg/kg	10 mg/kg
Sezam	2,5 mg/kg	25 mg/kg

*Označování výrazy „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“ se řídí výlučně nařízením (EU) č. 828/2014.

„Pokud je potravinu označena v souladu s nařízením (EU) č. 828/2014 slovy „bez lepku“ nebo „velmi nízký obsah lepku“ není nutné navíc uvádět informace „může obsahovat stopy...“ nebo „může obsahovat...“. V případě, že se na potravině uvede označení „může obsahovat stopy...“ nebo „může obsahovat...“ současně s označením „bez lepku“, musí potravinu splnit limit stanovený nařízením (EU) č. 828/2014 pro potraviny označené „bez lepku“.

**Hodnoty v tabulce se nepoužijí pro víno.

Maximální hodnota, která je považována za „nulovou“, uvedená v tabulce, znamená menší množství než je mez stanovitelnosti běžně používaných metod. V případě lepku se jedná o hodnotu vycházející z definice bezpečných potravin dle nařízení (EU) č. 828/2014.

Pro ostatní alergeny dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011 neuvedené v tabulce není stanovena maximální hodnota, která je považována za „nulovou“ nebo „stopové množství“. U těchto alergenů se zjišťuje pouze jejich „přítomnost/nepřítomnost“.

V případě „přítomnosti“ vzniklé v důsledku nezáměrného výskytu, nechtěně a při dodržení pravidel HACCP a správné výrobní praxe těchto alergenů se uvede informace „může obsahovat stopové množství“.

Větu „Vyrobeno v závodě, který zpracovává vejce, arašídů, sezam“ nelze považovat za informaci, která dostatečně jasně, určitě a bez vší pochybnosti informuje spotřebitele o tom, že výrobek, který si kupují, může obsahovat takové množství alergenu, že může být pro alergiky nebezpečný.

V případě dodávání potravin do jiných států EU nebo třetích zemí, je nutné ověřit přístup pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách u kontrolních orgánů v daném státě.

Tento dokument nemá žádný formální právní status a v případě sporu spočívá odpovědnost za výklad práva na soudu.