

Alergeny

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) nakłada na przedsiębiorcę obowiązek między innymi informowania konsumentów o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, czyli potocznie zwanych „alergenami”.

Na etykietach żywności opakowanej zawierającej substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, nazwa takiej substancji musi być podkreślona za pomocą **pisma wyraźnie odróżniającego ją** od wykazu pozostałych składników wyrobu gotowego np. *za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła*.

Informacje dla konsumenta o alergenach muszą być łatwo dostępne, dobrze widoczne i czytelne. Powinny one być w sposób czytelny dostępne również w przypadku żywności sprzedawanej bez opakowań lub pakowanej w momencie sprzedaży na życzenie konsumenta, jak też **konsumentom zakładów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego (restauracje, stolówki, bary, pizzerie itp.)**.

Wykaz substancji lub produkty powodujących alergie lub reakcje nietolerancji został przedstawiony w załączniku II do ww. rozporządzenia. Przykładem alergenów są zboża zawierające gluten tj. (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz); mleko, jaja, orzeszki ziemne oraz produkty przygotowywane na ich bazie.

Aby pomóc przedsiębiorcom w stosowaniu nowych wymagań w zakresie oznaczania obecności niektórych substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji ujętych w *Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.*, Komisja Europejska w dniu 13.07.2017 r. wydała [„Zawiadomienie dotyczące przekazywania informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności”](#).

W dokumencie, który stanowi załącznik do niniejszej publikacji określono między innymi sposoby podawania informacji o alergenach dla żywności opakowanej jak też żywności nieopakowanej.

ZAŁĄCZNIK II ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) syropów glukozyowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozyowych na bazie jęczmienia;
- d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. Skorupiaki i produkty pochodne;

3. Jaja i produkty pochodne;

4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
- b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);
- b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
- c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:

- a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,

b) laktitolu;

8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. Seler i produkty pochodne;

10. Gorczyca i produkty pochodne;

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. Łubin i produkty pochodne;

14. Mięczaki i produkty pochodne.

(1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.