

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU Č. 2000/13

O POSKYTOVÁNÍ INFORMACÍ O POTRAVINÁCH SPOTŘEBITELŮM

Informace o alergenech

Z nařízení vyplývá:

Na vyžádání informovat spotřebitele o vlastnostech prodávaných výrobků, v nichž jsou obsaženy alergeny. Informací je písemné sdělení o všech alergenech přítomných v každém podávaném nebaleném pokrmu či nápoji.

K těmto potravinám je třeba řadit i stolní dochucovadla, kečupy, majonézy, hořčice atd. **nabízené zákazníkovi bez původních obalů.**

Zákazníkovi musí být vhodným způsobem sdělena informace o obsahu alergenů, nebo musí být vhodným způsobem informován o dostupnosti takové informace, např., že informace o alergenech obsažených v pokrmech obdrží na požádání u obsluhy.

Při prodeji pokrmů „přes ulici“ musí být zákazník **předem informován** o alergenech v objednaných pokrmech. Potraviny podávané v původním obalu od dodavatele, mají údaje **uvedené na obalu.**

Hlavní skupiny alergenů jsou:

- 1/ obiloviny obsahující lepek
- 2/ kornýši a výrobky z nich
- 3/ vejce a výrobky z nich
- 4/ ryby a výrobky z nich
- 5/ jádra podzemnice olejné /arašídý/ a výrobky z nich
- 6/ sójové boby a výrobky z nich
- 7/ mléko a výrobky z něj
- 8/ skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich

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

13/ vlnčí bob a výrobky z něj

14/ měkkýši a výrobky z nich

DOPORUČENÍ AHR ČR:

Seznamy obsažených alergenů a informace předávané zákazníkovi **musí být neustále aktuální**. Proto je nutné zahrnout do nich všechny změny v nabídce, případně receptuře:

- Změny receptur zavedených pokrmů
- Zavedení nového pokrmu do nabídky
- Operativní úpravy pokrmu nad rámec receptury (např. mimořádné dochucení sójovou omáčkou, zahuštění moukou atp.)
- Variabilita používaných surovin

Při každé z uvedených změn v receptuře musí být zrevidovány i obsažené alergy a následně aktualizován jejich soupis. V případě variability surovin, kdy může existovat možnost deklarovaná výrobcem, že surovina může obsahovat alergen, nebo jeho obsah nelze vyloučit, musí být alergen deklarován vždy.

Zákazníkovi musí být prokazatelně, viditelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených alergenech obdrží po dotázání u obsluhy. /Například viditelně umístěnou větou: „ Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníkovi“.

Informace o alergenech může být zákazníkovi předána několika způsoby:

a) Vyvěšením, umístěním na viditelném místě v provozovně

b) Uvedením přímo v jídelním lístku

c) Předložením zákazníkovi na jeho osobní vyžádání. Zákazníkovi musí být vždy viditelně, prokazatelně a zřetelně sděleno, že informace o obsažených obdrží po dotázání u obsluhy. Upozorněním viditelně umístěnou větou: „Informace o

obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka“. Po vyzvání obsluha předá informaci o alergenu obsaženém v daném pokrmu.

Pro účely písemné informace o alergenech může sloužit jak receptura pokrmu, která může být rozšířena pro tento účel o aktuální informaci o obsahu alergenů, tak prostý seznam s výpisem názvu pokrmů a obsažených alergenech, samotný jídelní lístek (pokud se provozovatel rozhodne zde tuto informaci uvádět).

Zákazníkovi je předán seznam, v němž je uveden název pokrmu a v něm obsažené alergený (např. laktóza, hořčice, lepek, atp.).

V Praze dne 25. dubna 2014