

Označevanje snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, v obratih javne prehrane

S 13. decembrom 2014 se prične uporabljati Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (v nadaljevanju Uredba 1169/2004).

Navedena uredba v 44. členu določa, da so podatki o alergenih, kadar so ti prisotni v končnem proizvodu, obvezni tudi za nepredpakirana živila ponujena za prodajo končnemu potrošniku. Seznam sestavin ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (t.i. alergeni) so navedeni v Prilogi II Uredbe 1169/2004.

Države članice so lahko na podlagi določb 44. člena navedene uredbe preko nacionalne zakonodaje določile način označevanja alergenov v nepredpakiranih živilih. Naša država je pri tem upoštevala v preambuli Uredbe 1169/2004 navedeno dejstvo, da je pomembno zagotoviti informacijo o alergenih tako, da lahko potrošniki, ki imajo alergijo ali preobčutljivost na hrano, na podlagi prejetih informacij sprejmejo varno odločitev zase. Z upoštevanjem navedenega je bilo s 3. členom Uredbe o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom določeno, da morajo biti alergeni v živilih, ki se prodajajo v obratih javne prehrane, navedeni na najmanj enem od mest, kjer je predstavljena ponudba jedi (npr. jedilni list, pano, ekran, itd).

Pri predstavitvi podatkov o alergenih v obratih javne prehrane je potrebno upoštevati še določbe 13. člena Uredbe 1169/2004, in sicer, da morajo biti označeni na dobro vidnem mestu tako, da so zlahka vidni, jasno čitljivi in neizbrisni ter določbe 21. člena, ki v drugem odstavku navaja, da navedba alergenov vključuje besedo »vsebuje«, besedi pa sledi ime alergena.

V skladu z okrožnico ministrstva za kmetijstvo in okolje, bo tudi naša šola oblikovala jedilnike skladno z navodili označevanja. Jedilnik bo objavljen elektronsko (na spletni strani šole) in v pisni obliki (v šolski jedilnici).

OZNAČEVANJE DOLOČENIH SNOVI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI

Glede na novo uredbo, morajo biti snovi ali proizvodi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (alergena snov) jasno označeni med sestavinami na seznamu sestavin. Alergena snov se med sestavinami označi z vrsto pisave, ki se jasno razlikuje od preostalega seznama snovi.

Kot **ALERGENE SNOVI** je po novem potrebno označiti:

- žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste)
- jajca in proizvodi iz njih
- arašidi in proizvodi iz njih
- zrnje soje in proizvodi iz njih
- mleko, mlečni izdelki in proizvodi iz njih
- oreški (mandlji, lešniki, indijski oreški, ameriški orehi, brazilski oreški, pistacija, makadamija) in proizvodi iz njih
- ribe, raki in mehkužci ter proizvodi iz njih
- listna zelena
- gorčično in sezamovo seme
- volčji bob
- žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mk/kg.

Jedilnik bo objavljen elektronsko (na spletni strani šole) in v pisni obliki (v šolski jedilnici).

PRILOGA II

SNOVI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI:

1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:

- (a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo (1);
- (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (1);
- (c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena;
- (d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

2. raki in proizvodi iz njih;

3. jajca in proizvodi iz njih;

4. ribe in proizvodi iz njih, razen:

- (a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;
- (b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;

5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;

6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen:

- (a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob (1);
- (b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;
- (c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;
- (d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;

7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:

- (a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- (b) laktitola;

8. oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), **lešniki** (*Corylus avellana*), **orehi** (*Juglans regia*), **indijski oreščki** (*Anacardium occidentale*), **ameriški**

orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **brazilski oreščki** (*Bertholletia excelsa*), **pistacija** (*Pistacia vera*), **makadamija ali orehi Queensland** (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

9. listna zelena in proizvodi iz nje;

10. gorčično seme in proizvodi iz njega;

11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;

12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljene v skladu z navodili proizvajalcev;

13. volčji bob in proizvodi iz njega;

14. mehkužci in proizvodi iz njih.

[Priloga II](#) velja kot legenda k jedilniku šole.