

## Uvádění informace o přítomnosti alergenů v pokrmech

Dnem 13. prosince 2014 se stává použitelným nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004. V této souvislosti se množí dotazy na uvádění informací o alergenech přítomných v pokrmech. Nařízení (EU) č. 1169/2011 nestaví žádnou povinnost na to, aby tato informace v případě pokrmů byla poskytována písemně, a je na jednotlivých členských státech, jak plnění této povinnosti zajistí.

*Podle § 9a zákona č. 110/1997 Sb., ve znění zákona č. 139/2014 Sb., je „provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh pokrmu při poskytování stravovacích služeb nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro přímý prodej, je povinen viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o názvu potraviny podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a o výskytu látky podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011. Informaci o konkrétní látce podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 je provozovatel potravinářského podniku, uvedený ve větě první, povinen na vyžádání spotřebitele nebo jinou formou sdělit anebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit.“*

Je tedy na provozovateli, jak splnění stanovené povinnosti zajistí, ale v každém případě informaci o alergenech poskytnout musí.

Je nutné, aby seznamy obsažených alergenů a informace předávané zákazníkovi byly aktuální. Z tohoto důvodu je nutné aktualizovat receptury pokrmů, zohlednit nabídku nových pokrmů, brát v úvahu operativní úpravy pokrmu nad rámec receptury (např. mimořádné dochucení sójovou omáčkou, zahuštění moukou), a mít na paměti variabilitu používaných surovin.

Při každé změně v receptuře musí být zrevidovány i obsažené alergeny 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, je vhodné přítomnost alergenu deklarovat vždy.

Zákazník by měl být dopředu informován o tom, kde informace o alergenech přítomných v pokrmu obdrží, nebo je mu tato informace přímo sdělena, např. formou písemné informace v jídelním lístku.“