

Označevanje alergenov v praksi

dr. Petra Medved Djurašinović,

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij



Označevanje živil

- Za kupca oziroma potrošnika je najpomembnejše, da označba na živilu vsebuje **vse potrebne informacije** o živilu, kar mu omogoči ustrezno izbiro in uporabo živila.
- Podatki na označbi morajo biti **točni, nedvoumni in dobro vidni** ter ne smejo zavajati potrošnika.



To velja tako za **predpakirana** kot za
nepredpakirana živila

Označba mora biti **na živilu** ali **neposredno ob živilu**, na katerega se nanaša, v slovenskem jeziku, na dobro vidnem mestu, nedvoumna, čitljiva, neizbrisna in ne sme biti prekrita z drugim besednim ali slikovnim materialom.



Anketa med člani GZS-ZKŽP



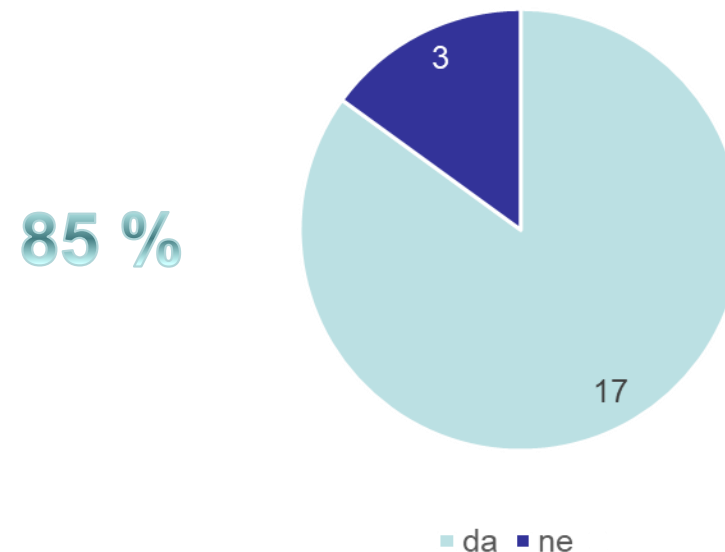
Kratek vprašalnik (3/2015) - statistika

- Št. podjetij: **26**
- Št. e-naslovov: **28**
- Vprašalnik izpolnilo: **18**
 - **20** podjetij (77 %)
 - **20** predstavnikov podjetij (71 %)
- Označevanje alergenov zadeva nekatera podjetja bolj, nekatera manj



Rezultati

Ali imate v celoti urejeno označevanje alergenov na svojih izdelkih v skladu z Uredbo 1169/2011?

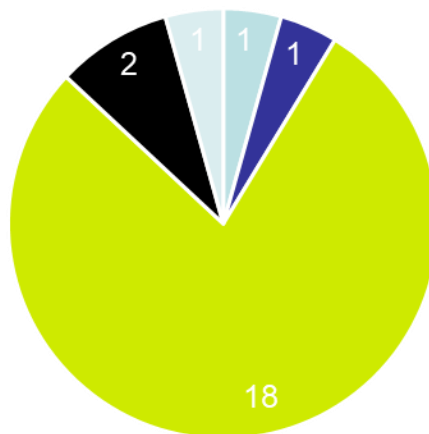




Rezultati (2)

Na kakšen način v glavnem poudarjate alergene v seznamu sestavin?

78 %



- druga vrsta pisave
- večje črke
- podčrtano
- poševen slog

■ odebeljeno

Rezultati (3)

Primeri izdelkov, kjer se ime jasno sklicuje na določen alergen:

Orehov liker

Mleko, jogurt, smetana, sir, maslo

Med z mandlji, orehi in lešniki

Jajca

Lešniki

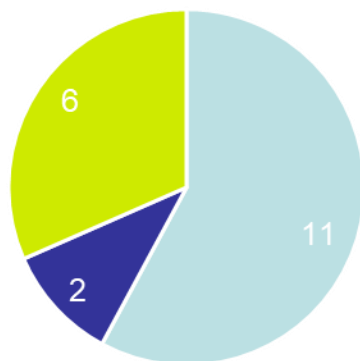
Sladka smetana, čokoladno mleko, sadni jogurt



Rezultati (4)

Kako navajate alergene v primeru nepredpakiranih izdelkov oz. izdelkov, predpakiranih za neposredno prodajo na mestu prodaje?

58 %



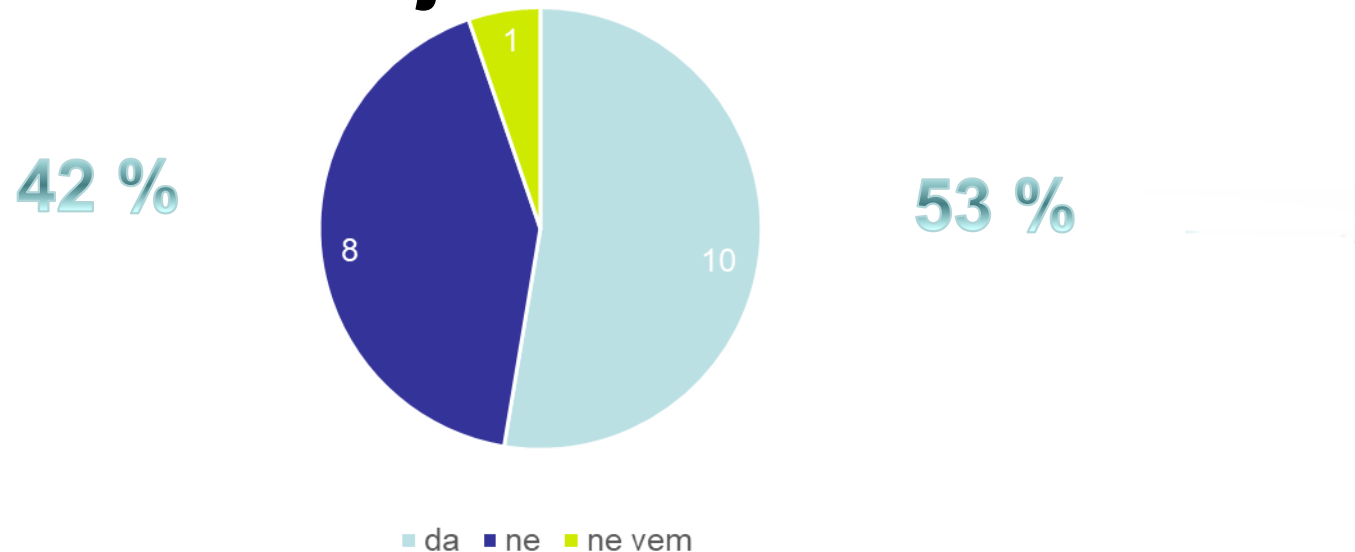
- nimamo takih izdelkov
- "Vsebuje: alergen 1, alergen 2 itd."
- Drugo

- *Nalepke iz tehtnice*
- *Odločitev je na strani trgovca*
- *Tabela v bližini blagajne*
- *Tabela na spletni strani*
- *Za polizdelke poleg specifikacije*



Rezultati (5)

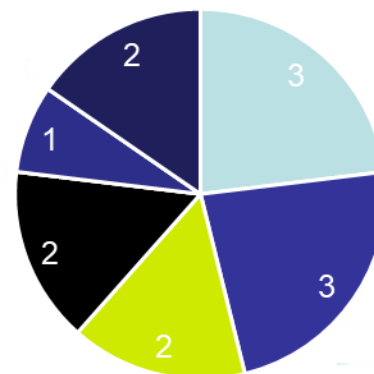
Ali navajate alergene v sledovih kot neizogibno posledico navzkrižne kontaminacije?





Rezultati (6)

Na katerih izdelkih navajate alergene v sledovih?

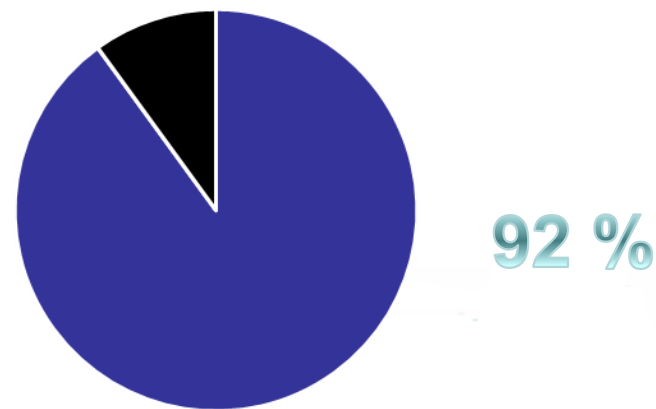


- mesni izd.
- pekovski izd.
- pijače
- rastlinska olja, maščobe
- mlečni izd.
- konditorski izd.
- gotove jedi
- drugo



Rezultati (7)

Če navajate alergene v sledovih kot neizogibno posledico navzkrižne kontaminacije, kakšen način navedbe uporabljate?

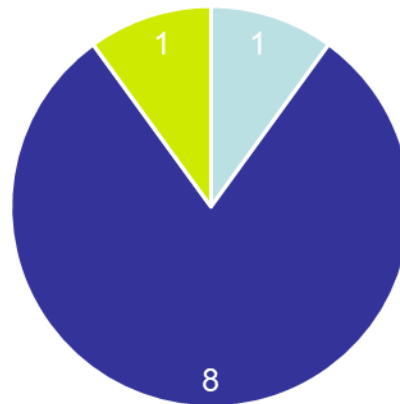


- "Lahko vsebuje alergen 1, alergen 2 itd."
- "Lahko vsebuje sledi alergena 1, alergena 2 itd." oba načina
- drugo



Rezultati (8)

Kje na označbi navajate alergene v sledovih?



- v bližini seznama sestavin
- pod seznamom sestavin
- drugje na označbi



Označevanje alergenov v praksi



Smernice v pomoč NŽD

- **NOVICA UVHVVR** *“Označevanje snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, v obratih javne prehrane - splošno in v obratih javne prehrane”*
 - http://www.uvhvvr.gov.si/nc/si/medijsko_sredisce/novica/article/1328/5759/



Smernice v pomoč NŽD (2)



- **SMERNICE FoodDrinkEurope “Guidance on Food Allergen Management”**
 - <http://www.fooddrinkeurope.eu/S=0/publication/FoodDrinkEurope-launches-Guidance-on-Food-Allergen-Management/>
- **SMERNICE FoodDrinkEurope “Guidance on the Provision of Food Information to Consumers”**
 - <http://www.fooddrinkeurope.eu/S=0/publication/guidance-on-the-provision-of-food-information-to-consumers/>

Guidance on Food Allergen Management
for Food Manufacturers

January 2013



 **PROGRAM
RAZVOJA
PODEŽELJA**



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja:
Evropa investira v podeželje

Guidance
on the Provision of Food
Information to Consumers



Regulation (EU)
No. 1169/2011
September
2013



Smernice v pomoč NŽD (3)

- Q&A Evropske komisije “*vprašanja in odgovori v zvezi z uporabo Uredbe (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom*”
 - http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_sl.pdf



Platforma za označevanje

- *Pričetek delovanja **Urgence za označevanje***
 - *Oktober 2013*
 - *Brezplačno svetovanje za člane GZS-ZKŽP*
 - *Predvideno delovanje: 3 mesece*
 - *Urgenca je prerasla v **Platformo** in deluje naprej*

Platforma za označevanje

- *Nekaj statistike (11/2013-12/2014)*
 - 146 odgovorov
 - 39 podjetij **2015 (1-12): 100**
- *Največ vprašanj glede označevanja:*
 - *porekla živila*
 - *vsebnosti vitaminov/mineralov*
 - *tabele hranilne vrednosti*
 - *„Lahko vsebuje sledi...“*
 - *datuma minimalne trajnosti, serije (lota)*
 - *alergenov*
 - *vol. % alkohola*

Platforma za označevanje

- *Največ vprašanj glede označevanja:*
 - *Mlečni izdelki*
 - *Mesni izdelki*
 - *Sadni sokovi*
 - *Sadni namazi, marmelade, džemi*
 - *Čokoladni izdelki*
 - *Izdelki iz žit*
 - *Rastlinska olja*
 - ...

Vprašanja in odgovori iz prakse



Ali lahko NŽD podamo informacije o alergenih v primeru nepredpakiranih živil samo na željo stranke?

Odgovor

- Ne. Informacije o alergenih za nepredpakirana živila so obvezne in morajo biti podane tako, da so zlahka vidne, jasno čitljive in neizbrisne. Alergeni v živilih, ki se prodajajo v obratih javne prehrane, morajo biti navedeni na enem od mest, kjer je predstavljena ponudba jedi.

Ali bi bilo dovolj podati samo obvestilo, da lahko jedi/živila vsebujejo alergene in da naj se za več informacij v zvezi s tem pogovorijo z zaposlenim osebjem?

Odgovor

- Ne. Alergeni morajo biti določeni glede na njihovo vsebnost v posameznem živilu in pisno označeni na enem od mest, kjer je predstavljena ponudba jedi. Dodatno posvetovanje z zaposlenim osebjem pa je seveda možno in dobrodošlo.

Ali je način označevanja alergenov za živila, ki se prodajajo v obratih javne prehrane točno določen?

Odgovor

- Zakonodaja dopušča izbiro načina in mesta označevanja alergenov za živila. Vendar je pri tem potrebno izpolniti zahteve, da morajo biti ti podatki označeni na enem od mest, kjer je predstavljena ponudba jedi in na način, da so zlahka vidni, jasno čitljivi in neizbrisni.

Navajanje mleka in mlečnih proizvodov brez laktoze

Odgovor

- Mleko in mlečni proizvodi so uvrščeni na seznam snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti iz dveh različnih razlogov. Tovrstnih živil se morajo namreč izogibati ljudje z alergijo na mlečne beljakovine ter tisti, ki so preobčutljivi na laktozo. Zato morajo biti kot alergeni ustrezno označena vsa mleka in mlečni proizvodi, vključno s tistimi, ki ne vsebujejo laktoze.

Citat (ANG, SLO)

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

(b) lactitol;

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;

Ali je prevod pravilen? Ali gre za mlečne proizvode, ki vsebujejo laktozo ali za mlečne proizvode, vključno z laktozo?

Primeri

- Označevanje smetane za kavo in smetane za stepanje



- Označevanje prepeličjih jajc



Kako se pravilno navajajo žita, ki vsebujejo gluten?

Odgovor

- Gluten se nahaja v različnih žitih, zlasti pšenici (tudi piri), rži, ječmenu, ovsu ali njihovih križanih vrstah ter proizvodih iz njih.
- Ker so posamezna žita lahko tudi vir drugih alergenov, npr. za posamezna žita specifičnih beljakovin, je potrošnika potrebno obvestiti o vrsti vsebovanega žita, ki je izvor glutena.



Vsebuje pšenico.
Vsebuje pšenico (gluten).



Vsebuje gluten.

Kako se pravilno navajajo oreški in arašidi (kikirikiji)?

Odgovor

- Uredba v seznamu snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, ločeno govori o
(a) arašidih (kikiriki) in proizvodih iz njih ter
(b) oreških, in sicer mandljih, lešnikih, orehah, indijskih oreščkih, ameriških orehah, brazilskih oreščkih, pistacijah in makadamiji.



Vsebuje lešnike in orehe.
Vsebuje oreške (lešnike, orehe).



Vsebuje oreške.

Kako je z deklariranjem SO₂ v koncentraciji pod 10 ppm, ali ga je potrebno navajati na označbi ali ne?

Odgovor

- Uredba (ES) št. 1333/2008 o aditivih za živila določa, da se za SO₂, ki ne presega 10 mg/kg ali 10 mg/l šteje, da ni prisoten v živilu.

Kako je z navajanjem, da je SO₂ lahko prisoten v sledovih, glede na to, da podjetje lahko proizvaja izdelke z in izdelke brez dodanega SO₂, v ločenih časovnih obdobjih?

Odgovor

- Za »Lahko vsebuje ...« velja pravilo, da mora biti upravičeno na osnovi ocene tveganja in ne sme biti nadomestilo za dobro proizvodno in higiensko prakso
- SO₂ je edini alergen, pri katerem obstaja prag 10 mg/l, zato je tovrstna navedba manj upravičena in jo je potrebno utemeljiti z oceno tveganja in ne sme biti avtomatizem glede na to, da poteka proizvodnja tako izdelkov z kot tudi brez dodanega SO₂.

Kako se pravilno označuje sestavino lizocim oz. E 1105 v smislu alergenih snovi?

Odgovor

- Lizocim (E 1105) je pridobljen iz jajčnega beljaka in ga je treba označiti kot alergen, poudarjeno in z jasnim sklicevanjem na ime snovi in proizvoda iz Priloge II Uredbe 1169/2011



Lizocim (jajca)

Kako se navaja sir Feta med sestavinami: samo feta (krepko) ali kako drugače (feta)?

- npr. ime izdelka „Kaneloni s feto“
- Sestavine: Testo: ...špinačni nadev s feto (min 24 %) (špinača 64 %, mehki beli **sir** - feta 30 %, koruzni škrob, začimbna mešanica (jedilna sol, sušena zelenjava 30 % (korenje, pastinak, čebula, krompir, **zelena**, por, paprika, peteršilj list, česen)...

Odgovor

- Feta je blagovna znamka sira in ne pravo ime
- Pravo ime je mehki beli sir
- Ime sir je rezervirano samo za mlečne izdelke in se zato v sestavinah odebeli besedo sir



Zaključek



Kaj povzroča sive lase NŽD?

- Vprašanj je (še vedno) veliko
- Interpretacija uredbe (*kaj*)
 - Neenotno razumevanje zahtev, ki izhajajo iz uredbe
 - Zahteve kupcev glede navedb alergenov za nepredpakirane izdelke
- Implementacija uredbe (*kako, na kakšen način*)
 - Uporaba pravih poimenovanj alergenov
- Označevanje navzkrižne kontaminacije
 - Dobavitelji
 - NŽD