

Označovanie potravín (balených, nebalených) s ohľadom na prítomnosť azofarbív a alergénov

V zmysle § 9 zákona NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v platnom znení (ďalej len zákon č. 152/1995 Z.z.) je ten, kto potraviny vyrába, manipuluje s nimi alebo ich umiestňuje na trh **povinný ich označiť** v kodifikovanej podobe štátneho jazyka.

Požiadavky na označovanie potravín uvádzaných do obehu pre konečného spotrebiteľa, ako **aj pre reštaurácie, nemocnice, jedálne** a ostatné zariadenia spoločného stravovania **sú ustanovené** v zákone č. 152/1995 Z.z. a v Potravinovom kódexe Slovenskej republiky (§ 9 zákon NR SR č. 152/1995 Z. z., Výnos MP SR a MZ SR č. 1187/2004-100, ktorým sa vydáva 2. hlava 2. časti Potravinového kódexu SR - aktualizované výnosom č.1761/2005-100, č.3069/2005-100, č.3493/2005-100, č. 2319/2007-100).

Označovanie potravín sa týka balených aj nebalených potravín

Označovanie nebalených potravín :

- názvom, pod ktorým sa potravina predáva,
- hmotnosťou,
- dátumom minimálnej trvanlivosti, dátumom spotreby, ak ide o druhy potravín podliehajúcich rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska,
- o ošetrovaní potraviny alebo jej zložiek ožiatením,
- o pôvode potraviny z hľadiska GMO
- o **možnosti nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí – informácia o alergénoch, farbivách (cukrárske výrobky)**

Nebalené potraviny je predávajúci povinný pri predaji spotrebiteľovi vhodným spôsobom označiť výveskou alebo štítkom.

Spôsob, akým bude označovanie uvedených zložiek farbív, alergénov a danej informácie realizované je na každom výrobcovi, resp. prevádzkovateľovi.

Každý prevádzkovateľ musí zabezpečiť pre konečného spotrebiteľa informáciu, či príslušná potravina alebo pokrm pripravený z takejto potraviny obsahuje zložku, farbivo, ktorá môže mať nepriaznivý vplyv na zdravie ľudí.

Berúc do úvahy skutočnosť, že označovanie je písomné uvedenie údajov na obale ale aj v sprievodnom dokumente, oznámení alebo upozornení, je možné zložky, farbivá uvádzať aj formou oznámenia, ktoré bude súčasťou dokumentácie (prístupnej spotrebiteľovi) jedálneho lístka alebo bude umiestnené pri jedálnom lístku, alebo v bezprostrednej blízkosti predávanej potraviny.

Musí však z neho byť jasné, aký konkrétny alergén, resp. alergény, farbivo, resp. farbivá daný pokrm alebo potravina obsahuje.

1. Označovanie vybraných farbív v potravinách podľa článku 24 nariadenia EP a Rady (ES) 1333/2008 - oznámenie.

Na základe nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách, v zmysle ustanovení článku 24 nariadenia EP a Rady (ES) č. 1333/2008 potravina obsahujúca jedno alebo viacero vybraných farbív musí okrem označenia príslušného farbiva obsahovať aj upozornenie „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí“.

Jedná sa o nasledovné farbivá:

E 110 Pomarančovo žltá, Žltá SY (FCF)

E 104 Chinolínová žltá

E 122 Azorubín, Karmoizín

E 129 Allura červená

E 102 Tartrazín

E 124 Košenilová červená 4R, Ponceau 4R (!!!pozor nie košenila, to je E 120!!!)

2. Označovanie alergénov v jednotlivých vyrábaných a predávaných potravinách a pokrmoch podľa prílohy č. 3 Výnosu MP SR č.2319/2007-100.

Výnos č.2319/2007-100 – príloha č. 3

(14 alergénov), príklad označovania alergénov je v samostatnej prílohe

Zoznam :

1. obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich okrem

- a) pšeničných glukózových sirupov vrátane dextrózy, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- b) pšeničných maltodextrín, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- c) jačmenného glukózového sirupu,
- d) obilnín používaných na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,

2. kôrovce a výrobky z nich

3. vajcia a výrobky z nich

4. ryby a výrobky z nich okrem

- a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karotenoidových prípravkov;
- b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných na čírenie piva a vína.

5. arašidy a výrobky z nich

6. sójové zrná a výrobky z nich okrem

- a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku, ako aj výrobky z nich, ak proces, ktorému sa podrobili, pravdepodobne nezvýši stupeň alergénosti určený Európskym úradom pre bezpečnosť potravín pre výrobok, z ktorého pochádzajú,
- b) prírodných zmesných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa-tokoferolu, prírodného D-alfatokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu,
- c) fytoosterolov a esterov fytoosterolov získaných z rastlinných olejov sójového pôvodu;
- d) fytostanolesteru získaného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu.

7. mlieko a výrobky z neho, vrátane laktózy okrem

- a) srvátky používanej na výrobu destilátov alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu určeného na liehoviny a iné alkoholické nápoje,
- b) laktitolu.

8. orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich okrem orechov, ktoré sú používané na výrobu destilátov

9. zeler a výrobky z neho

10. horčica a výrobky z nej

11. sezamové semená a výrobky z nich

12. oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/ kg alebo 10mg/l

13. vlčí bôb a výrobky z neho

14. mäkkýše a výrobky z nich