

Nowe wymogi prawne w zakresie znakowania żywności

Alergie i reakcje nietolerancji

Nowe rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które zaczną być stosowane w polskim porządku prawnym od 13.12.2014 r., wprowadza szereg zmian w zakresie znakowania żywności informacją o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.



Paulina Żarczyńska,

Centrum Prawa Żywnościowego
A. Szymecka-Wesołowska, D. Szostek Sp.J.

Informacja o alergenach już teraz musi być obligatoryjnie zamieszczona na opakowaniach środków spożywczych, a lista zatwierdzonych składników alergicznych nie uległa modyfikacji. Jednak dla przeciętnego konsumenta zmiany widoczne będą gołym okiem. W pierwszym rzędzie nowe przepisy mają ułatwić konsumentom-alergikom sprawne odnajdywanie informacji zawartych na etykietach i umożliwić dokonywanie świadomych wyborów.

Dlaczego zmiany? Alergia a reakcja pokarmowa

U podstaw zmiany wymogów dotyczących znakowania informacją o występowaniu alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji legło wiele doniesień naukowych, o co raz to powszechniej występujących alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Niektóre z alergicznych i nietolerowanych substancji mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, a nawet życia osób, u których występuje nadwrażliwość pokarmowa, dlatego ustawodawca unijny tak dużą wagę przyłożył do jeszcze bardziej rzetelnego i odpo-

wiedniego informowania konsumentów o potencjalnych zagrożeniach występujących w żywności. Problem substancji alergicznych i powodujących nietolerancje odnosi się zarówno do składników danego środka spożywczego, w tym do wszelkich substancji dodatkowych, jak również innych substancji stosowanych w produkcji (przetworzeniu) środka spożywczego.

Funkcjonujące obecnie rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r.

powodujące nie tylko alergie, lecz również reakcje nietolerancji, które w praktyce dotyczą większej liczby konsumentów. Alergia to zazwyczaj szybka i ostra reakcja układu odpornościowego na składnik pokarmowy, który uznawany jest za niepożądany – wówczas organizm zwalcza alergen poprzez wytwarzanie przeciwciał IgE. Nietolerancja pokarmowa odnosi się zaś do procesu metabolizmu i ma miejsce wówczas, gdy organizm nie radzi sobie z przyswojeniem lub strawie-

Niektóre z alergicznych i nietolerowanych substancji mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, a nawet życia osób, u których występuje nadwrażliwość pokarmowa



w sprawie znakowania środków spożywczych, odnosi się jedynie do „składników alergicznych”, jak stanowi tytuł załącznika do ww. rozporządzenia. Warto zauważyć, iż nowa regulacja unijna (rozporządzenie Nr 1169/2011) swoim zakresem obejmuje substancje lub produkty

niem danego pokarmu z powodu niedoborów enzymatycznych. Na marginesie można wskazać, iż za nieściśle należy uznać stosowanie nazwy „alergeny” w stosunku do wszelkich substancji i produktów wymienionych w załączniku II do rozporządzenia Nr 1169/2011. Mo-

gą być one bowiem zarówno alergenem, jak i czynnikiem wywołującym reakcję nietolerancji.

Podkreślone, pogrubione – alergeny w wykazie składników

Do tej pory producent miał obowiązek wskazywania w oznakowaniu produktu nazw substancji mogących wywołać reakcje alergiczne. Brak jednak było regulacji określającej, w jaki sposób informacja ta ma być przedstawiona. W tym kontekście kluczową zmianę przewiduje art. 21 rozporządzenia Nr 1169/2011, który stanowi, iż dane odnoszące się do występowania nietolerowanych składników i alergenów w produkcie są oznaczane w wykazie składników z dokładnym odniesieniem do nazwy substancji lub produktu wymienionego w załączniku II.

Rodzi się zatem pytanie, co w przypadku małych opakowań, których największa powierzchnia ma pole mniejsze niż 10 cm² i na których może nie występować wykaz składników? Odpowiedź zawarta jest w art. 21 rozporządzenia nr 1169/2011, zgodnie z którym wskazanie alergenów (substancji wywołujących reakcje nietolerancji) poprzedzone powinno być słowem „zawiera”. Nie zostało jednak określone, w którym miejscu opakowania powinna znaleźć się ta informacja.

Najbardziej widoczną dla konsumenta-alergika będzie zmiana etykiety w zakresie graficznej formy prezentacji informacji o niepożądanych substancjach. Od 13.12.2014 r. informacja o substancji alergennej bądź wywołującej nietolerancję, będzie musiała być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła. Warto też zauważyć, że w przypadku, gdy wszystkie składniki środka spożywczego będą substancjami lub produktami alergennymi albo powodującymi reakcje nietolerancji, to niezmiennie będą musiały spełniać wymóg wyraźnego odróżniania się od innych obowiązkowych informacji na etykiecie, np. słowa „składniki”, poprzedzającego wykaz składników. Ustawodawca unijny wskazuje także,



Nowa regulacja unijna swoim zakresem obejmuje substancje lub produkty powodujące nie tylko alergie, lecz również reakcje nietolerancji, które w praktyce dotyczą większej liczby konsumentów

iż jeżeli kilka składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie, będących częścią danego środka spożywczego pochodzą od substancji lub produktu alergennego (nietolerowanego), to na etykiecie powinno zostać to sprecyzowane w odniesieniu do każdego takiego składnika lub substancji pomocniczej w przetwórstwie.

Menu z alergenami

Rozporządzenie Nr 1169/2011 wprowadza także udogodnienia m.in. dla amatorów spożywania posiłków poza domem. Podmioty działające na rynku spożywczym

będą miały obowiązek przekazania konsumentowi informacji na temat alergenów występujących w żywności nieopakowanej, np. sprzedawanej w restauracjach, na targowiskach, czy też pakowanej „na życzenie” w sklepach. W takich przypadkach bowiem kontrola konsumenta nad spożywaną żywnością może być ograniczona. Ustanowienie przepisów odnoszących się do żywności nieopakowanej jest odpowiedzią na coraz powszechniejsze występowanie reakcji alergicznych po spożyciu posiłku poza domem lub po spożyciu żywności zapakowanej „na życzenie”. Celem zmian jest zatem poprawa komfortu konsumentów,

zarówno alergików, jak i tych cierpiących na nietolerancje pokarmowe, a ponadto, co najważniejsze, zapewnienie im większego bezpieczeństwa zdrowotnego.

W kontekście powyższego rodzi się pytanie: w jaki sposób powinna być prezentowana informacja o nietolerowanych, alergennych składnikach występujących w żywności nieopakowanej? Ustawodawca unijny daje w tym zakresie swobodę państwom członkowskim i wskazuje, iż mogą one przyjmować przepisy krajowe dotyczące sposobu udostępniania wskazanych informacji oraz form ich wyrażania i prezentacji (art. 44 ust. 2 rozporządzenia Nr 1169/2011). Mogą to być różnorodne sposoby informowania z tym zastrzeżeniem, że muszą one być zrozumiałe dla konsumenta oraz ułatwiać mu podjęcie świadomego wyboru, co do spożywanej żywności. Informacja taka może zatem przyjąć, np. formę zapisu na etykiecie, zapisu w menu, w narzędziach technologicznych, a nawet przekazu ustnego, tj. możliwej do zweryfikowania informacji przekazanej ustnie. Warto mieć na uwadze, że w przypadku, gdy państwa członkowskie nie ustalą środków krajowych w materii przekazywania konsumentom informacji o alergenach w żywności nieopakowanej, domyślnie zastosowanie będą miały przepisy rozporządzenia w zakresie informowania o środkach spożywczych opakowanych. Wówczas dane te będą musiały być przekazane w formie pisemnej.

Informacja na życzenie konsumenta

Pewnego rodzaju uproszczeniem formalizmu związanego z obligatoryjnym wskazywaniem substancji lub produktów alergennych w żywności nieopakowanej jest przewidziana w rozporządzeniu Nr 1169/2011 możliwość ustalenia przez państwa członkowskie, iż przekazywanie informacji na temat nietolerowanych substancji i alergenów może odbywać się na życzenie konsumenta. Należy mieć jednak na względzie, że „informacje na życzenie” mogą być udostępniane jedynie w przypadku,

gdy podmiot odpowiedzialny za wprowadzanie środka spożywczego do obrotu w sposób widoczny, czytelny, a w stosownych przypadkach także nieusuwalny, wskaże, iż na życzenie konsumenta istnieje możliwość udostępnienia szczegółowych informacji o ewentualnych niepożądanych produktach i składnikach w żywności. „Takie rozwiązanie wskazywałoby przynajmniej konsumentowi, że w odniesieniu do danej nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami/reakcjami nietolerancji oraz że takie informacje są dostępne i można łatwo je uzyskać”.

„Może zawierać śladowe ilości...”

W procesie produkcyjnym żywności możemy wyróżnić dwa zasadnicze źródła pochodzenia alergenów. Po pierwsze alergeny mogą być składnikami produktu, bądź składnikami składników, co wynika z receptury produktu. Po drugie, substancje i produkty alergenne mogą pojawić

pisy są zasadne z punktu widzenia ochrony interesów konsumentów i wyrażają dbałość producenta o zapewnienie im bezpieczeństwa zdrowotnego, skądinąd obowiązku wpływającego z przepisów ogólnego prawa żywnościowego. Nie można jednak pominąć faktu, iż niedookreślone sformułowania, np. „może zawierać”, mogą wprowadzać konsumentów w błąd co do tego, czy i w jakiej ilości alergen występuje w danym środku spożywczym, a to może wiązać się z potencjalnym zagrożeniem dla ich bezpieczeństwa zdrowotnego. Zgodnie z art. 36 ust. 3 rozporządzenia Nr 1169/2011 informacje dotyczące możliwej i niezamierzonej obecności w żywności substancji lub produktów są podawane dobrowolnie. Natomiast Komisja przyjmuje akty wykonawcze dotyczące stosowania wymogów, o których mowa w art. 36 ust. 2 rozporządzenia. Zgodnie z tym przepisem informacje na temat żywności przekazywane na zasadzie dobrowolności nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd i nie mogą być nie-

Od 13.12.2014 r. informacja o substancji alergennej bądź wywołującej nietolerancję, będzie musiała być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła

się w żywności przypadkiem – poprzez tzw. zanieczyszczenia krzyżowe. Powszechnie wiadomym jest, iż przy produkcji środków spożywczych zastosowanie znajdują zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), zgodnie z którymi należy zapobiegać krzyżowemu przenoszeniu alergenów z jednego produktu na inny. Niemniej jednak, należy mieć na uwadze, że nie sposób całkowicie wyeliminować ewentualne ryzyko wystąpienia niepożądanych składników w produkcie, który teoretycznie nie powinien ich zawierać. Każdy z nas na pewno nie raz spotkał się z enigmatycznymi sformułowaniami uwidocznionymi na etykiecie: „może zawierać śladowe ilości...”, „na terenie zakładu produkcyjnego wykorzystywane są...” Takie dobrowolne za-

jednoznaczne ani dezorientować konsumenta. W tym kontekście podnieść należy, iż oznakowania dotyczące możliwości występowania alergenów krzyżowych w produkcji mogą zostać uznane za dezorientujące i niejasne. Sytuacja może być patowa, gdyż z jednej strony ustawodawca nakłada obowiązek wprowadzania do obrotu żywności bezpiecznej dla zdrowia, a z drugiej zaś, wprowadza obowiązek zapewniania konsumentowi rzetelnej i niedezorientującej informacji. Czas pokaże, w jaki sposób kwestia ta będzie w praktyce interpretowana przez organy urzędowej kontroli żywności. □