Drukarnia Hologramy Sp. z o.o.
Kościuszki 5
05-092 Łomianki
tel. 22 831 16 15
e-mail: info@nalepki24.pl
Otwarte: 8:00 - 16:00

# Etykietowanie produktów z alergenami



https://www.nalepki24.pl/etykietowanie-produktow-z-alergenami.html

| | |
|---|---|
| Cena brutto | 0.00 PLN |
| Cena netto | 0.00 PLN |

Opakowania jednostkowe produktów są na rynku detalicznym podstawowym źródłem wiadomości o wyrobie dostępnym dla konsumenta. W przypadku produktów zawierających alergeny produkt musi być opisany aby konsument był odpowiednio powiadomiony o występowaniu alergenów w produkcie.

## Opis

## Podstawowe regulacje oznaczania alergenów

Jeśli produktowi nie towarzyszy ulotka, zawieszka lub inna forma promocyjno-marketingowa, tylko z wydrukowanej etykiety kupujący może się dowiedzieć o składzie, przeznaczeniu, sposobie użytkowania czy przydatności do spożycia. W Unii Europejskiej, a tym samym w Polsce, obowiązuje

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. To podstawowy dokument i zbiór przepisów regulujących również etykietowanie produktów. Obejmuje on wszystkie etapy łańcucha żywieniowego, od klienta końcowego (kupującego samodzielnie produkty) po podmioty gastronomiczne.

Specjalnie potraktowano sytuacje, w której produkt spożywczy należy oznaczyć z uwzględnieniem „wszelkich składników lub substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym (nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie)”. Jest to stosowane w różnym zakresie i za pomocą różnych metod w każdym z krajów Wspólnoty, jednak podstawową sprawą jest konieczność umieszczania powyższych informacji na opakowaniach i pojemnikach, w sposób umożliwiający ich wyjątkową widoczność. W praktyce etykieta produktowa musi wymieniać składniki alergenne wyróżniającą się czcionką. W Polsce dobra praktyka na tym polu, zakłada takie wyszczególnienie z użyciem podkreślenia lub czcionki bold.

## Etykiety drukowane – przemysł spożywczy

Składniki alergenne lub substancje pomocnicze, które mogą u konsumenta wywoływać reakcję nietolerancji, to kwestie fundamentalne dla bezpieczeństwa żywności. Alergeny na etykiecie to często najważniejszy czynnik wpływający na decyzję zakupową. Dlatego kluczowe jest skrupulatne projektowanie etykiety produktowej, tak aby odróżnić w składzie problematyczne składniki za pomocą:

- grubości czcionki
- kroju czcionki
- koloru czcionki

Ustawodawcy nakazali umieszczanie informacji o czynnikach alergennych w pełnym składzie produktu, nie natomiast tekstem wolnym, np. „zawiera: laktozę, gluten”. To nie jest prawidłowe oznaczenie według unijnych przepisów. Stąd potrzeba wyszczególnienia substancji uczulających na produktach, na których obowiązkowe jest podanie składu. Jeśli mówimy o grupie wyrobów niewymagających podania składu – wtedy dopuszczalne jest zastosowanie wolnego tekstu w obrębie etykiety produktowej. Wymaga się, aby podawać nazwy alergenu według podstawowej nazwy składnika, nie jest jednak konieczne dodawanie słowa „alergen”. Co ciekawe, jeśli produkt spożywczy ma już na naklejce nazwę określającą wprost jego naturę (np. mąka pszenna) – nie ma wymogu wyszczególniania alergenu w postaci pszennej mąki. Tym procedurom muszą być poddane wszystkie składniki podstawowe i pomocnicze w procesie produkcyjnym, oraz te występujące na terenie zakładu produkcyjnego, nawet jeśli nie przynależą do linii wytwarzania akurat danego produktu. Dotyczy to również takich nośników alergennych jak aromaty.
Załącznik Rozporządzenia 1169/2011 o alergiach i nietolerancji żywieniowej

## Wyszczególnione zostały następujące grupy produktów, które należy oznaczyć odpowiednio na etykiecie produktowej lub nalepce na opakowaniu:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).

8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach >10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.