

# Označování potravin z hlediska obsahu lepku

1. ledna 2012 vstoupilo v platnost nařízení (ES) č. 41/2009 ze dne 20. ledna 2009 o složení a označování potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku, které stanovuje jednotná evropská pravidla na složení a označování potravin z hlediska obsahu lepku.

Výše uvedené nařízení v podstatě nahrazuje předchozí národní požadavky stanovené vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití (část 7 vyhl. č. 54/2004 Sb. - POTRAVINY BEZLEPKOVÉ).

## Nařízení (ES) č. 41/2009 stanovuje rozdílné požadavky pro:

- potraviny pro zvláštní výživu určené pro osoby s nesnášenlivostí lepku
- potraviny určené pro běžnou spotřebu a potraviny pro zvláštní výživu, které nejsou určeny pro osoby s nesnášenlivostí lepku

## Potraviny pro zvláštní výživu určené pro osoby s nesnášenlivostí lepku

Různé osoby s nesnášenlivostí lepku mohou snášet různě malá množství lepku. Cílem nařízení je proto umožnit nabídku výrobků s různě nízkým obsahem lepku tak, aby spotřebitelé na trhu našli potraviny odpovídající jejich potřebám a míře citlivosti.

Nařízení (ES) č. 41/2009 proto vymezuje 2 základní kategorie potravin pro zvláštní výživu vhodné pro osoby s nesnášenlivostí lepku, na které se vztahují odlišné požadavky na obsah i označování lepku:

- potraviny označené údajem „BEZ LEPKU“: Obsah lepku může být nevyšší 20 mg/kg.
- potraviny označená údajem „VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU“: Obsah lepku může být nevyšší 100 mg/kg.

Nařízení (ES) č. 41/2009 stanovuje u potravin pro zvláštní výživu rozdílné požadavky na označování a obsah lepku v závislosti na použité surovině:

Označení „VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU“ je vyhrazeno pro potraviny ze speciálně upravených složek vyrobených z pšenice, žita, ječmene, ovesa nebo jejich kříženců, u kterých byl obsah lepku zpravidla snížen technologickou úpravou. Výše uvedené označení nelze použít u potravin, které neobsahují žádnou složku z pšenice ječmene, ovesa, žita nebo jejich kříženců. Obsah lepku musí činit max. 100 mg/kg v potravině ve stavu, v němž je prodávána konečným spotřebiteli.

*Pouze v případě, že obsah lepku nepřevyšuje 20 mg/kg, lze použít označení „bez lepku“. Totožná pravidla platí rovněž pro potraviny, které obsahují jak složky nahrazující pšenici, ječmen, žito a oves, tak složky se speciálně upraveným obsahem lepku.*

Označení „BEZ LEPKU“ je primárně určeno pro potraviny, které neobsahují pšenici, ječmen, žito, oves nebo jejich křížence a obsahují jiné složky nahrazující pšenici, ječmen, žito a oves (tzn. přirozeně bezlepkové suroviny). Obsah lepku musí činit max. 20 mg/kgv potravině ve stavu, v němž je prodávána konečným spotřebiteli.

## Stanovený způsob označení

Výše uvedená označení stanovená nařízením (ES) č. 41/2009 – „BEZ LEPKU“, „VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU“:

- musí být uvedeny v blízkosti názvu, pod kterým se potravina prodává
- nemohou být nahrazeny alternativními významově rovnocennými výrazy (např. „bezlepková bageta“)

*Alternativní způsoby označení týkající se obsahu lepku nebo vhodnosti potraviny pro osoby s nesnášenlivostí lepku lze uvádět jako dobrovolné údaje nad rámec požadavků platných právních předpisů za předpokladu, že jsou doplněny označením určeným nařízením (ES) č. 41/2009 (tzn. výrazem „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“) a za podmínky, že spotřebitele neuvádějí v omyl.*

## **Zvláštní požadavky na oves určený pro výrobu potravin pro zvláštní výživu určených pro celiaky**

Většina osob, ale ne všechny, s nesnášenlivostí lepku může do své stravy zařadit oves, aniž by pocítily nepříznivé účinky na své zdraví. Otázka vhodnosti ječmene ve stravě při celiakii je předmětem pokračujícího studia a zkoumání vědců. Velkým problémem je však kontaminace ovsa pšenicí, žitem nebo ječmenem, ke které může dojít během sklizně, přepravy, skladování a zpracování. Nařízení (ES) č. 41/2009 proto povoluje použít při výrobě potravin pro zvláštní výživu určených pro osoby s nesnášenlivostí lepku oves, avšak stanovuje zvláštní požadavky na oves určený k výrobě potravin pro zvláštní výživu pro osoby s nesnášenlivostí lepku:

- Oves určený pro výrobu potravin pro zvláštní výživu určených pro celiaky musí být speciálně vyroben, připraven nebo zpracován tak, aby bylo zamezeno kontaminaci pšenicí, ječmenem, žitem nebo jejich kříženci. Obsah lepku musí činit max. 20 mg/kg.

Potraviny určené pro běžnou spotřebu, potraviny pro zvláštní výživu, které nejsou určeny pro osoby s nesnášenlivostí lepku (např. potraviny pro zvláštní určené pro sportovce atd.)

Jedním z cílů nařízení (ES) č. 41/2009 je umožnit, aby běžné potraviny, které jsou vhodné jako součást bezlepkové diety, jelikož neobsahují složky získané ze zrnin obsahujících lepek nebo z ovsa, byly označeny výrazy uvádějícími, že výrobek neobsahuje lepek.

Nařízení (ES) č. 41/2009 proto umožňuje deklarovat označení „bez lepku“ i na potravinách určených k běžné spotřebě, což přispívá k větší rozmanitosti stravy při bezlepkové dietě.

Údaj „bez lepku“ je možné v označování potravin určených pro běžnou spotřebu deklarovat za podmínky, že:

- Obsah lepku v potravině ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli, činí nejvýše 20 mg/kg.
- Označení běžných potravin neuvádí spotřebitele v omyl a nevyvolává dojem, že potraviny vykazují zvláštní charakteristické vlastnosti, i když tyto vlastnosti mají všechny podobné.

## **POZOR!!!!**

V označení potravin určených pro běžnou spotřebu nelze uvádět údaj „velmi nízký obsah lepku“ (limitovaný obsahem lepku do 100 mg/kg), který je nařízením (ES) č. 41/2009 vyhrazen pouze pro kategorii potravin pro zvláštní výživu určených pro osoby s nesnášenlivostí lepku.

Stejná pravidla jako pro běžné potraviny platí i pro ostatní potraviny určené pro zvláštní výživu, které nejsou určeny pro osoby s nesnášenlivostí lepku – např. potraviny pro zvláštní výživu určené pro sportovce.

## **Alternativní způsoby označením**

Účelem nařízení (ES) č. 41/2009 je sjednotit označování lepku. Nařízení stanovuje jednotný způsob uvádění informací o obsahu lepku, avšak zároveň nezakazuje uvádění alternativních způsobů označení nad rámec požadavků platných právních předpisů, jejichž cílem by mělo být usnadnit spotřebiteli s nesnášenlivostí lepku výběr vhodných potravin. V praxi se jedná např. o logo přeškrtnutého klasu, sdělení typu „vhodné pro celiaky“, „vhodné při bezlepkové dietě“ apod. Pro všechny výše uvedené alternativní dobrovolné způsoby označení platí, že je možné je použít za předpokladu, že neuvádí spotřebitele v omyl a za podmínky, že budou doplněny stanoveným označením dle nařízení (ES) č. 41/2009: tzn. údajem „bez lepku“ nebo „velmi nízký obsah lepku.“

## **Přechodná období**

Nařízení č. 41/2009 (ES) nestanovuje lhůtu pro doprodání zásob potravin označených v souladu s předchozí právní úpravou tj. vyhl. č. 54/2004 Sb. a to s ohledem na téměř tříleté přechodné období, které výrobci měli na úpravu výrobků nebo jejich značení. Po 1. 1. 2012 mohou být na trhu pouze výrobky splňující požadavky nařízení (ES) č. 41/2009!!!

## **Zvláštní režim pro potraviny pro kojence a malé děti**

Pravidla pro obsah a označování lepku jsou u těchto zvláštních kategorií potravin ošetřena vyhl. č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití. Nařízení (ES) č. 41/2009 se nevztahuje na počáteční a pokračovací kojeneckou výživu (tj. výživu do 6 měsíců a do 12 měsíců věku dítěte). Vyhláška č. 54/2004 Sb. zakazuje u počáteční a pokračovací kojenecké výživy použití složek obsahujících lepek při výrobě uvedených potravin.

U kategorie obilných a ostatních příkrmů určených pro děti mladší šesti měsíců vyhl. č. 54/2004 Sb. vyžaduje, aby byla uvedena informace o tom, obsahuje-li výrobek lepek či nikoli. Pokud je v těchto výrobcích deklarována nepřítomnost lepku, musí být označena výrazem „bez lepku“, přičemž musí být splněna limitní hodnota 20 mg/kg stanovená nařízením (ES) č. 41/2009.

## **Označování složek obsahujících lepek ve složení potravin**

Potravinové právo EU (konkrétně nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům) stanovuje povinnost poskytnout spotřebitelům informace látkách a produktech způsobujících alergii nebo intoleranci, které byly použity při výrobě potravin. Tato informační povinnost se vztahuje na 14 potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u spotřebitelů. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich tvoří jednu z těchto skupin.

Informace o alergenních látkách se na obale potravin uvádí:

- ve složení, přičemž název alergenní látky nebo produktu musí být zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek (např. typem či stylem písma nebo barvou pozadí),
- jako výčet alergenních látek za slovem „obsahuje - není-li na obale výrobku uveden seznam složek.

Pokud název potraviny jasně odkazuje na danou alergenní látku, není již další označení alergenu povinné (např. Ovesná kaše).

Spotřebitelé s potravinovou alergií nebo intolerancí mají prozatím velmi omezené možnosti výběru vhodných potravin při nákupu nebalených potravin. Od 13. 12. 2014 však musí být informace o alergenních látkách uváděny rovněž u nebalených potravin – na obale nebo v blízkosti místa nabídky nebalené potraviny.

Rovněž v restauracích, jídelnách, rychlém občerstvení a ostatních zařízeních společného stravování musí být spotřebiteli zpřístupněny informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, např. uvedením výčtu alergenů v nabídce pokrmů nebo na vyžádání spotřebitele u obsluhy, případně jiným vhodným způsobem.

## **Výjimky z označování alergenních složek**

**Složky** získané z alergenních zdrojů nemusí vždy obsahovat rezidua alergenů.

Požadavek na deklaraci alergenní složky se nevztahuje na některé potraviny, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby nebo zpracování již výsledná potravina neobsahuje rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině. Výjimky uvedené v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou podloženy stanoviskem Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), jedná se například o:

- glukózový sirup z pšenice,
- rybí želatina používaná jako čeridlo při výrobě piva a vína,
- zcela rafinovaný sójový olej.

## **Preventivní označení alergenních složek (lepku)**

Cílem preventivního značení je spotřebitele upozornit na riziko nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou (lepkem) a umožnit tak osobám s alergií nebo nesnášenlivostí informovaný výběr potravin a předcházení nežádoucím reakcím na potravinu.

Preventivní značení se používá pouze v případě, kdy alergenní složka nebyla vědomě použita při výrobě potraviny a potravina přesto obsahuje malá množství alergenní složky, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech preventivních opatření k zabránění kontaminace alergenní složky.

Příčinou nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou je nejčastěji použití surovin kontaminovaných alergenní složkou nebo křížová kontaminace při výrobě.

Riziko nezáměrné kontaminace nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení nebo technologické podmínky zcela vyloučit, i když provozovatel přijme vhodná preventivní opatření.

Deklarace preventivního značení však provozovatele potravinářského podniku nezbujuje veškeré odpovědnosti za bezpečnost potraviny ve vztahu obsahu alergenní složky. Uvedení preventivního značení neznamená, že potravina může obsahovat alergenní složku v jakémkoliv množství.

Informace o riziku nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou musí být pro spotřebitele jednoznačná a srozumitelná.

Příkladem možných forem preventivního značení mohou být tato označení:

- „může obsahovat arašídů“
- „může obsahovat stopy lepku“

Naopak za označení, které nelze považovat za sdělení, které dostatečně, jasně a jednoznačně informuje spotřebitele o tom, že výrobek může obsahovat malá množství alergenní složky z důvodu kontaminace a může tedy představovat pro alergiky nebezpečí lze považovat označení:

- „Vyrobeno v závodě, který zpracovává vejce, arašidy, sezam.“

Kromě pozitivního přínosu pro spotřebitele může mít preventivní značení i negativní dopad na rozmanitost stravy osob trpících alergií nebo intolerancí. Například průzkum zaměřený na používání preventivního značení provedený irskou agenturou (Food Safety Authority of Ireland) ukázal, že 94 % potravin nesoucích preventivní značení, neobsahovalo detekovatelné množství alergenů.

SZPI proto při kontrole uplatňuje níže uvedený přístup, který by měl předcházet zneužití preventivního značení:

- použití preventivního označení musí být odůvodněné: (např. na základě analýzy rizika, screeningu výrobního zařízení nebo výstupní kontroly)
- provozovatel musí doložit, že přijal vhodná preventivní opatření k zamezení kontaminace alergenní složkou
- preventivní označení nezbavuje provozovatele odpovědnosti za dodržování správné výrobní a hygienické praxe

## **Laboratorní metody ke stanovení lepku**

Provozovatel potravinářského podniku nese primární odpovědnost za bezpečnost potravin a má povinnost zajistit, aby na trh byly uváděny potraviny, které nepředstavují riziko pro lidské zdraví. Vlastní kontroly provozovatele potravinářského podniku zaměřené na přítomnost lepku jsou důležité nejen u potravin, které deklarují nepřítomnost nebo nízký obsah lepku, ale rovněž u běžných potravin, u kterých není ve složení potravin deklarována přítomnost složky obsahujících lepek.

Dle zkušenosti SZPI je při vlastní kontrole provozovatele klíčová volba vhodné laboratorní metody ke stanovení lepku, která je základním předpokladem spolehlivého výsledku autokontroly výrobce.

Základními předpoklady pro dosažení správného výsledku stanovení lepku jsou:

- vhodný extrakční postup při izolaci lepku ze vzorku (Zejména u tepelně upravených potravin může být lepek do jisté míry vázán na matrici a při použití klasické extrakce roztokem ethanolu obtížně dostupný). Doporučuje se tzv. Mendézova extrakce pomocí speciálního extrakčního koktejlu, který zaručí dostatečnou extrakci i vázaného lepku.
- použití vhodné komerčně dostupné ELISA soupravy, založené na protilátce R5 v souladu s požadavky normy Codex Alimentarius CODEX STAN 118 – 1979.
- co se týká výběru laboratoře pro stanovení lepku, je vhodné, aby laboratoř byla pro toto stanovení akreditována Českým institutem pro akreditaci, metodu měla validovanou, pravidelně se úspěšně účastnila mezilaboratorních testů pro tuto metodu a používala vhodnou ELISA soupravu a vhodný extrakční postup.

**Zpracoval:** Ing. Kateřina Pavelková – Odbor kontroly, laboratoří a certifikace (ÚI SZPI) a Ing. Martin Kubík – vedoucí odboru zkušební laboratoře (I SZPI v Praze)