

13 grudnia 2014r Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, Unia Europejska nałożyła na właścicieli wszystkich lokali gastronomicznych obowiązek informowania klientów o alergenach, jakie mogą w nich występować.

DANIA W JADŁOSPISIE SĄ PRZYGOTOWYWANE W OPARCIU

O SUBSTANCJE I PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE

LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

1	<p>Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:</p> <p>a) syropów glukozy na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;</p> <p>b) maltodekstryn na bazie pszenicy;</p> <p>c) syropów glukozy na bazie jęczmienia;</p> <p>d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym ` alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;</p> <p>Ziarna zbóż zawierające gluten: pszenica, jęczmień, owies, żyto, orkisz, orkisz zielony, pszenica samopsza, pszenica płaskurka, kamut, pszenżyto (odmiany hybrydowe pszenicy oraz żyta)</p> <p>Oznaczenia stosowne dla ziaren zbóż zawierających gluten oraz produktów na ich bazie; produkty spożywcze oraz wypieki na bazie powyższych ziaren zbóż: skrobia, mąka, krupczatka, kasza manna, kuskus, kaszka, kukurydziana, kasza jęczmienna, płatki, otręby, produkty pełnoziarniste, kasza bulgur, kielki pszenicy.</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać gluten</p> <p>makaron, naleśniki, bułka tarta, mieszanki zbóż, mieszanki do wypieków / mieszanki do ciast, chleb, wypieki, torty z kremem, ciastka, herbatniki, słód, piwo słodowe, piwo, kawa zbożowa (słodowa), sosy na bazie zasmażki, napoje na bazie kakao, mieszanki przypraw, sos sojowy, hydrolizowane białko pszeniczne w przyprawach, batony czekoladowe, batony zbożowe, lody z waflem, substancja rozdzielająca w tartym serze</p>
2	<p>Skorupiaki i produkty pochodne; Oznaczenia stosowne dla skorupiaków</p> <p>krewetki, raki, homary, kraby, kryl, langusty, krewetki czerwone,rewetki królewskie, kraby pająkowate</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać skorupiaki</p> <p>masło rakowe, pasta z krewetek, sashimi, surimi, prażynki, krewetkowe, bouillabaisse, paella</p>
3	<p>Jaja i produkty pochodne; (Jaja kurze, jaja gęsie, kacze, indycze, przepiórcze, gołębie oraz strusie)</p> <p>Oznaczenia stosowne dla jaj oraz produktów na bazie jaj ; żółtko jaj, białko jaj, ubite białko jaj, jaja w płynie, jaja w proszku, jaja mrożone, substancje oraz produkty spożywcze z przedrostkiem „ovo” (= jajo) w nazwie: ovomucin, lizozym z jaj (np. w serze), lecytyna z jaj kurzych</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać jaja</p> <p>biszkopty / sucharki, tort Pawłowa, bezy, torty z kremem, ciasta, wypieki,desery, lody, pianka oraz polewy do kaw smakowych, sosy (np. sos holenderski, sos berneński), majonez, spoiwo w mięsie mielonym, panierki,</p> <p>ciasta, „lepiszcza” na potrzeby zbóż oraz dekoracji na chlebie i wypiekach,glazura cukrowa, likier jajeczny oraz inne rodzaje likieru, makaron jajeczny, surimi</p>

4	<p>Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:</p> <p>a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;</p> <p>b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla ryb oraz produktów na bazie ryb</p> <p>ryby wszelkiego typu: surowe, gotowane oraz marynowane, kawior, ikra</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać ryby</p> <p>żelatyna, surimi, kamaboko (japońskie surimi), (pasta) anchois, sos Worcester, pikantne sosy / przyprawy (azjatyckie), potrawy regionalne (np. sushi, ryż smażony, paella, rolki wiosenne, vitello tonnato, bouillabaisse), Krwawa Mary (z sosem Worcester).</p>
5	<p>Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla orzeszków ziemnych oraz produktów na ich bazie</p> <p>olej arachidowy (również w formie tłuszczu do smażenia zanurzeniowego), masło arachidowe</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać orzeszki ziemne</p> <p>wegetariańskie zamienniki mięsa, sosy (np. sos satay), dressingi, pesto, potrawy regionalne (np. afrykańskie, azjatyckie, meksykańskie), mieszanki orzechów, bakalie</p>
6	<p>Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:</p> <p>a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego;</p> <p>b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306) naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;</p> <p>c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;</p> <p>d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla soi oraz produktów na bazie soi</p> <p>ziarno sojowe, mąka sojowa, kasza sojowa, mleko sojowe, desery sojowe, nierafinowany olej sojowy, lecytyna sojowa, białko sojowe, ser tofu, pasta miso, tempeh, kiełki soi</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać soję</p> <p>przyprawy (sosy sojowe, sos shoyu, sos tamari, sos teriyaki, sos Worcester), wegetariańskie pasty do smarowania pieczywa oraz dania wegetariańskie, surimi, chleb oraz wypieki, burgery, wyroby wędliniarskie, niskotłuszczowe produkty na bazie mięsa mielonego</p>

7	<p>Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:</p> <p>a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,</p> <p>b) laktitolu;</p> <p>Uwaga: Zazwyczaj w równym stopniu nietolerowane jest mleko kozie, owcze, bawole oraz końskie.</p> <p>Oznaczenia stosowne dla mleka oraz produktów na bazie mleka</p> <p>białko mleczne, hydrolizat białka mlecznego, kazeina, białko serwatkowe, laktoalbumina, laktoglobulina, laktoza, mleko, mleko w proszku, serwatka, śmietana, kwaśna śmietana, crème fraîche, maślanka, mleko zsiadłe, mleko skondensowane, jogurt, kefir, ser, twaróg / ser biały, masło, masło topione.</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać mleko</p> <p>margaryna, tłuszcze roślinne do smarowania pieczywa, czekolada, wypieki, nugat, lody, desery, zabielaacz do kawy, purée ziemniaczane, surimi.</p> <p>Ważne!!! Produkty nabiałowe o niskiej zawartości laktozy, takie jak na przykład dojrzwały ser czy mleko bezlaktozowe, są często tolerowane w przypadku nietolerancji laktozy, jednakże w żadnym wypadku nie są one odpowiednie dla osób uczulonych na białka mleka.</p>
8	<p>Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queens-land, a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla orzechów oraz produktów na bazie orzechów</p> <p>olej z orzechów włoskich, olej z orzechów laskowych, olej migdałowy, krem orzechowy do smarowania pieczywa, pasta orzechowa, masło orzechowe</p> <p>Warto wiedzieć... Kokosy oraz orzeszki pinii nie zaliczają się do orzechów, które należy uwzględnić w opisie jako alergeny.</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać orzechy</p> <p>marcepan, nugat, krem orzechowo - nugatowy do smarowania pieczywa, torty z kremem, ciasta, wypieki, desery, makaroniki, czekolada, bakalie, gotowe przekąski, musli, sosy do sałatek, pesto oraz pozostałe sosy, dressingi do sałatek, dania wegetariańskie, chleb z orzechami, mortadela (z orzechami pistacjowymi), produkty o smaku kawowym</p>
9	<p>Seler i produkty pochodne; Oznaczenia stosowne dla selera oraz produktów na bazie selera</p> <p>seler korzeniowy (korzeń selera naciowego), ziarna selera, łodyga selera, liść selera, soki warzywne z zawartością selera, sól selerowa</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać seler</p> <p>mieszanki przypraw, curry, buliony, zupy, mięsa duszone z jarzynami, sosy, produkty wędliniarskie oraz mięsne, sałatki delikatesowe, sałatki warzywne, sałatka ziemniaczana (z bulionem), pikantne przystawki</p> <p>Warto wiedzieć... Seler – jego korzeń, łodygę oraz liście – wykorzystuje się tradycyjnie na potrzeby przygotowania bulionów, zup oraz sosów.</p>

<p>10</p>	<p>Gorczyca i produkty pochodne;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla gorczycy oraz produktów na bazie gorczycy</p> <p>ziarno gorczycy, musztarda, olej gorczycowy, kiełkujące nasiona gorczycy, liście oraz kwiaty gorczycy</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać gorczycę</p> <p>wędliny, produkty mięsne: rolady, potrawy curry, mieszanki przypraw, warzywa konserwowe, marynaty, zupy, sosy, sosy chutney, sałatki delikatesowe.</p>
<p>11</p>	<p>Nasiona sezamu i produkty pochodne;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla sezamu oraz produktów na bazie sezamu</p> <p>ziarno sezamowe, olej sezamowy, pasta sezamowa, masło sezamowe, mąka sezamowa, sól sezamowa.</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać sezam</p> <p>Bułki do hamburgerów, chleb, wypieki, krakersy, płatki śniadaniowe, desery, zastosowania w obrębie kuchni azjatyckiej, tureckiej oraz orientalnej, falafel, humus, mutabal (syryjska pasta z bakłażana)</p>
<p>12</p>	<p>Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla dwutlenku siarki oraz siarczynów</p> <p>E220-228: dwutlenek siarki oraz sole kwasu siarkawego</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać siarczyny</p> <p>wino (z zawartością siarczynów), inne napoje alkoholowe, suszone owoce (w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor), produkty na bazie tartego chrzanu; mniejsze ilości, na przykład takie, z jakimi mamy do czynienia w przypadku błyskawicznego purée ziemniaczanego, częstokroć nie przekraczają poziomu pociągającego za sobą wymóg uwzględnienia w opisie</p>
<p>13</p>	<p>Łubin i produkty pochodne;</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać łubiny</p> <p>mąka łubinowa, białka roślinne (łubiny) w wypiekach oraz w wegetariańskich zamiennikach mięsa, kiełki łubinu.</p>
<p>14</p>	<p>Mięczaki i produkty pochodne;</p> <p>Oznaczenia stosowne dla mięczaków</p> <p>omułki (małże, omułki jadalne, przegrzebki, ostrygi), ślimaki, uchowce, głowonogi (kałamarnice): kalmary, ośmiorniczki, mątwy, ośmiornic.</p> <p>Produkty spożywcze, które zawierają lub mogą zawierać mięczaki</p>

	sepia, czarny makaron z owocami morza, surimi, sashimi, bouillabaisse, paella.
--	--

DODATKOWE SKŁADNIKI , KTÓRE MOGĄ BYĆ ZAWARTE W ŻYWNOŚCI	
--	--

A-1	Produkt może zawierać ; sezam, soję, gluten,
A-2	Produkt może zawierać ; gluten, soję, mleko,
A-3	Produkt może zawierać ; soję, mleko,
A-4	Produkt może zawierać ; mleko, orzechy,
A-5	Produkt może zawierać ; gorczycę, gluten, orzechy, mleko,
A-6	Produkt może zawierać ; gluten, białko mleko, seler, gorczycę
A-7	Produkt może zawierać ; jaja, mleko, gluten, seler, gorczyca, sezam