

**Dorota Derewiaka, Emilia Sobieraj, Beata Drużyńska,  
Jolanta Kowalska, Rafał Wołosiak, Marta Ciecierska,  
Ewa Majewska**

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie  
e-mail: dorota\_derewiaka@sggw.pl

---

## **OCENA INFORMACJI PRZEKAZYWANYCH KONSUMENTOM NA TEMAT OBECNOŚCI ALERGENÓW\***

---

## **EVALUATION OF INFORMATION PASSED ON CONSUMERS ON THE PRESENCE OF ALERGENS**

---

DOI: 10.15611/nit.2016.1.02

JEL Classification: L66

**Streszczenie:** Alergeny występujące w produktach spożywczych są jednym z zagrożeń, na które producent żywności musi zwrócić szczególną uwagę. Celem badania była analiza informacji przekazywanych konsumentom na temat występowania alergenów w wybranych produktach spożywczych, zarówno w przypadku żywności opakowanej i nieopakowanej dostępnej w lokalach gastronomicznych głównie na terenie Grójca i okolic.

**Słowa kluczowe:** alergeny żywności, znakowanie żywności, rozporządzenie 1169/2011.

**Summary:** Allergens present in foodstuffs are one of the hazards which the food producer must pay special attention to. In accordance with the EU Regulation 1169/2011 on information provided to consumers food manufacturer is obliged to provide such information. The aim of the study was to analyze the information provided to consumers about the content of allergens in selected foods, both in prepacked foods that customers purchase in stores and unpackaged foods available in restaurants mainly in Grójec and its surroundings.

**Keywords:** food allergens, food labelling, Regulation no. 1169/2011.

## **1. Wstęp**

Alergia pokarmowa to choroba, której podłożem jest błędna reakcja układu odpornościowego na związek, który powszechnie jest uznawany za nieszkodliwy. Objawy alergii mogą się pojawić w różnych odstępach czasowych od momentu spożycia pokarmu zawierającego alergen – od paru sekund do nawet kilkudziesięciu godzin [Borelli i in. 1994]. Następstwem spożycia alergenu mogą być różne objawy,

---

\* Artykuł został opublikowany w wycofanym czasopiśmie „International Journal of Food Science and Bioprocessing” 1(1) 2016, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu.

np. wysypka lub biegunka, lecz w skrajnych przypadkach w wyniku reakcji anafilaktycznej organizmu może dojść do śmierci [Koppelman, Hefle 2006].

Alergia pokarmowa może się ujawnić u ludzi w różnym wieku. Najczęściej występuje jednak u niemowląt i u małych dzieci ze względu na mniej sprawnie działający układ immunologiczny przewodu pokarmowego. Choroba ta dotyka 6-8% dzieci i młodzieży oraz 2% dorosłych. Podstawowym sposobem zapobiegania alergii pokarmowej jest dieta eliminacyjna, czyli wykluczenie pokarmu zawierającego alergeny z codziennej diety. Jak podaje EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności), w Europie tylko 1% alergii zostaje zdiagnozowany. Około 75% z reakcji alergicznych u dzieci jest powodowane przez takie produkty, jak: jajka, orzeszki ziemne, mleko krowie, ryby oraz orzechy. Natomiast wśród dorosłych 50% reakcji alergicznych wywołują owoce, warzywa, orzechy oraz orzeszki ziemne [Dzwolak 2007; Bogusz-Kaliś 2013].

Podstawowym obowiązkiem producentów żywności powinno być więc zapewnienie bezpieczeństwa osób chorujących na alergię pokarmowe. W związku z tym 13 grudnia 2014 r. weszło w życie nowe Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które wprowadza obowiązek informowania konsumentów na temat występowania alergenów w przypadku zarówno żywności pakowanej, jak i nieopakowanej. Wymagania te będą obowiązkowe od dnia 13 grudnia 2016 roku. W chwili obecnej producenci żywności mogą, choć nie muszą, informować konsumentów o obecności alergenów w żywności. Alergeny obecne w produkcie muszą zostać wymienione w wykazie składników, nieprawidłowe stało się przekazywanie takiej informacji lub jej powielanie w innych miejscach etykiety. Oznaczając alergeny, należy podać nazwę substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia 1169/2011, jednakże należy to zrobić w taki sposób, aby nazwa składnika alergennego odróżniała się od pozostałych nazw, np. stosując pogrubioną czcionkę. W rozporządzeniu nie została ujęta definicja ilości śladowej alergenu, która okazuje się problematyczna. Kwestią tą zajmuje się EFSA, który podjął próbę określenia ram do oceny ryzyka alergenów pokarmowych. Zaproponowano trzy podejścia: określenie dawki NOAEL (*no observable adverse effect level* – poziom niewywołujący dających się zaobserwować szkodliwych skutków), czyli poziomu niewywołującego zauważalnych szkodliwych objawów, metodę poziomu odniesienia lub metodę marginesu narażenia oraz modeli probabilistycznych. Wszystkie te metody mogą być stosowane do podejmowania decyzji w obszarze zarządzania ryzykiem odnośnie do występowania alergenów w żywności. Opinia EFSA wskazuje na trudność, jaką niesie zdefiniowanie ilości śladowej. Niniejsze określenie nie ma jeszcze prawnej definicji, w związku z tym dopuszcza się stosowanie sformułowań: „może zawierać.../możliwa obecność...” [Olszak 2014; Internet 1].

Substancje alergenne mogą znaleźć się w produktach żywnościowych na skutek zanieczyszczeń krzyżowych, mimo zastosowania zasad dobrej praktyki produkcyjnej. Trzeba mieć również świadomość, że bardzo trudna jest całkowita eliminacja

ryzyka wystąpienia niechcianych alergenów w środku spożywczym [Boye, Godfrey 2010].

Celem badań była analiza informacji przekazywanych konsumentom na temat występowania alergenów w wybranych produktach spożywczych, zarówno w przypadku żywności opakowanej, jak i nieopakowanej, dostępnej w lokalach gastronomicznych głównie na terenie Grójca i okolic.

## 2. Materiał i metodyka

Wśród produktów analizowanych znalazły się produkty nieopakowane pochodzące z 4 rodzajów punktów gastronomicznych: barów szybkiej obsługi; pizzerii; restauracji oferujących dania obiadowe; sieci restauracji. Zestawienie punktów gastronomicznych zostało przedstawione w tab. 1.

**Tabela 1.** Zestawienie punktów gastronomicznych analizowanych w pracy

**Table 1.** List of dining analyzed in the study

| Typ restauracji/<br><i>Type of restaurant</i>                               | Nazwa restauracji/<br><i>Name of restaurant</i> | Lokalizacja/<br><i>Location</i> |
|---|---|---------------------------------|
| Bar szybkiej obsługi/ <i>Fast food</i>                                      | A   | Grójec                          |
|   | B   | Grójec                          |
|   | C   | Grójec                          |
| Pizzeria/ <i>Pizzeria</i>   | A   | Grójec                          |
|   | B   | Grójec                          |
|   | C   | Grójec                          |
| Restauracje oferujące dania obiadowe/<br><i>Restaurant offering dinners</i> | A   | Grójec                          |
|   | B   | Głuchów koło Grójca             |
|   | C   | Bikówek koło Grójca             |
| Sieci restauracji/<br><i>Restaurant chain</i>                               | McDonald's                                      | Worów koło Grójca               |
|   | KFC   | Janki koło Warszawy             |
|   | Sphinx  | Janki koło Warszawy             |

Źródło: opracowanie własne.

Source: own work.

Drugą grupę analizowanych produktów stanowiło 49 produktów pakowanych: kasze, musztardy, majonezy, batony, konserwy rybne, jogurty, wędliny. Charakterystyka analizowanych produktów została przedstawiona w tab. 2.

Badania dotyczące przekazywania informacji na temat obecności alergenów w wymienionych produktach zostały przeprowadzone w okresie od stycznia do maja 2015 roku. Materiał badań został dobrany szeroko, aby można było scharakteryzować różny asortyment produktów spożywczych, ponadto wspólną cechą badanych opakowań była ograniczona wielkość etykiety (wynosząca poniżej 80 cm<sup>2</sup>). Informacje dotyczące składu (w szczególności obecności alergenów) produktów spożyw-

**Tabela 2.** Zestawienie analizowanych produktów opakowanych**Table 2.** List of analyzed packed foods

| Grupa/<br>Group                       | Nazwa produktu/ <i>Name of products</i>   | Nazwa marki/<br><i>Brand's name</i>            |
|---------------------------------------|---|--|
| 1                                     | 2   | 3  |
| Kasze/ <i>Cereal</i>                  | kasza pęczak jęczmienny kujawski/ <i>hulled barley kujawski cereal</i>                                  | Cornfarm                                       |
|                                       | kuskus/ <i>couscous</i>   | Lestello                                       |
|                                       | pęczak kujawski/ <i>hulled kujawski cereal</i>  | Hulled Barley                                  |
|                                       | kasza kuskus/ <i>couscous</i>   | Rani   |
|                                       | pęczak kujawski/ <i>hulled kujawski cereal</i>  | Tesco  |
|                                       | kuskus/ <i>couscous</i>   | Halina   |
|                                       | kuskus/ <i>couscous</i>   | Plony natury                                   |
| Musztardy/<br><i>Mustards</i>         | musztarda sarepska/ <i>sarepska mustard</i>   | Rikka  |
|                                       | musztarda sarepska/ <i>sarepska mustard</i>   | Kamis  |
|                                       | musztarda Dijon/ <i>Dijon mustard</i>   | Develey  |
|                                       | musztarda sarepska/ <i>sarepska mustard</i>   | Tesco  |
|                                       | musztarda delikatesowa/ <i>delicatessens mustard</i>  | Roleski  |
|                                       | musztarda kremaska/ <i>Kremska mustard</i>  | Pikant   |
|                                       | musztarda delikatesowa/ <i>delicatessens mustard</i>  | Prymat   |
| Majonezy/<br><i>Mayonnaises</i>       | majonez napoleoński/ <i>Napoleonic mayonnaise</i>   | Mosso  |
|                                       | majonez wyborny/ <i>delicious mayonnaise</i>  | Splendido                                      |
|                                       | majonez koronny/ <i>crown mayonnaise</i>  | Biedronka                                      |
|                                       | majonez dekoracyjny/ <i>mayonnaise decorative</i>   | Winiary  |
|                                       | oryginalny majonez/ <i>original mayonnaise</i>  | Hellman's                                      |
|                                       | majonez stołowy/ <i>table mayonnaise</i>  | Tesco  |
|                                       | majonez Roleskiego/ <i>Roleski mayonnaise</i>   | Roleski  |
| Batony/<br><i>Bars</i>                | Prince Polo   | Kraft Foods Polska/Olza                        |
|                                       | Grzeński  | Goplana  |
|                                       | Princessa   | Nestle   |
|                                       | Snickers  | Mars   |
|                                       | wafel z kremem orzechowym w czekoladzie mlecznej/ <i>waffle with hazelnut cream in milk chocolate</i>   | Tesco  |
|                                       | Estella   | Fabryka Wyrobów Cukierniczych Jago – Bydgoszcz |
|                                       | wafelek orzechowy/ <i>nutty waffles</i>   | Ryelands                                       |
| Konserwy rybne/<br><i>Canned fish</i> | szprot podwędzany w oleju „Winter”/ <i>steal sprats in “Winter” oil</i>                                 | Amerigo  |
|                                       | filety z makreli w sosie pomidorowym z papryką/ <i>fillets of mackerel in tomato sauce with peppers</i> | King Oscar                                     |
|                                       | filety z pstrągą w sosie pomidorowym/ <i>trout fillets in tomato sauce</i>                              | Graal  |
|                                       | szproty w sosie pomidorowym/ <i>sprats in tomato sauce</i>  | Tesco  |
|                                       | filety z makreli w sosie pomidorowym/ <i>fillets of mackerel in tomato sauce</i>                        | Princes  |
|                                       | szprot w sosie pomidorowym/ <i>sprat in tomato sauce</i>  | SuperFish                                      |
|                                       | szprot podwędzany w oleju „Winter”/ <i>steal sprats in “Winter” oil</i>                                 | Amerigo  |

Tabela 2, cd.

| 1  | 2  | 3                                   |
|--|--|-------------------------------------|
| Jogurty/<br><i>Yoghurts</i>  | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i> | Pilos                               |
|  | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i> | Włoszczowa                          |
|  | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i> | Tesco                               |
|  | Ale Owoc                                 | Danone                              |
|  | Jogobella                                | Zott                                |
|  | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i> | Tola                                |
|  | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i> | Pilos                               |
|  | Wędliny/<br><i>Cured meats</i>           | szynka babuni/ <i>grandma's ham</i> |
| połędwica sopocka/ <i>Sopot loin</i>   |  | Morliny                             |
| wędzonka wieprzowa, surowa, wędzona/ <i>smoked pork, raw, smoked</i>                             |  | Tesco                               |
| połędwica sopocka/ <i>Sopot loin</i>   |  | Kraina wędlin                       |
| połędwica miodowa/ <i>Honey loin</i>   |  | JBB                                 |
| wędzonka – szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową/<br><i>smoked meat – pork ham with fat cover</i> |  | Elk                                 |
| połędwica sopocka/ <i>Sopot loin</i>   |  | Pikok                               |

Źródło: opracowanie własne.

Source: own work.

czych pakowanych i nieopakowanych były weryfikowane w oparciu o wymagania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

### 3. Wyniki i dyskusja

#### 3.1. Produkty nieopakowane

Na terenie miasta Grójec oraz w okolicy funkcjonuje ok. 60 różnych punktów gastronomicznych. W pracy przedstawiono dane dotyczące jedynie 10 punktów gastronomicznych zlokalizowanych w Grójcu oraz jego okolicy i dwóch znajdujących się w miejscowości Janki koło Warszawy. Punkty gastronomiczne zostały dobrane tak, aby można było w rzetelny sposób scharakteryzować ich rynek na obszarze Grójca i okolic. Do analizowanych punktów gastronomicznych zaliczono: bary szybkiej obsługi, pizzerie, restauracje oferujące dania obiadowe oraz sieci restauracji.

W trzech punktach gastronomicznych z pierwszej grupy, tj. barów szybkiej obsługi (tab. 1), w kartach menu nie zostały zawarte żadne informacje na temat alergenów obecnych w daniach tam serwowanych. Ponadto personel pracujący w danych punktach gastronomicznych nie potrafił udzielić rzetelnej odpowiedzi na pytanie odnośnie do substancji alergennych obecnych w potrawach serwowanych w danej placówce.

W drugiej grupie analizowanych placówek gastronomicznych, tj. pizzerii (tab. 1), karty menu nie zawierały informacji odnoszących się do alergenów. Jedynie w dwóch pizzeriach była możliwość uzyskania informacji na temat obecności alergenów w serwowanych potrawach. W pizzerii A w trakcie zakupu obsługa umożliwiła konsumentom zapoznanie się z tabelą, w której zostały wyszczególnione alergeny obecne w każdym z posiłków. W przypadku pizzerii C personel wskazał, iż każdy z produktów zawiera gluten, natomiast nie był w stanie udostępnić szczegółowej informacji co do obecności innych alergenów w poszczególnych potrawach. Ponadto na stronach internetowych pizzerii nie widniały żadne informacje odnośnie do obecności alergenów w poszczególnych potrawach. Personel zatrudniony w pizzerii B nie potrafił wskazać informacji odnośnie do alergenów zawartych w produktach ani odesłać konsumentów do innych źródeł informacji na ten temat. Jednakże na stronie internetowej pizzerii znajdowała się informacja na temat glutenu obecnego w każdej pizzy. Podano, że w posiłkach mogą znajdować się śladowe ilości alergenów, np. białka jaj, orzeszków ziemnych, soi, mleka, orzechów, selera, gorczycy i sezamu.

Karty menu prezentowane w restauracjach posiadających w swojej ofercie dania obiadowe (tab. 1) nie zawierały żadnych informacji odnośnie do substancji alergennych. Personel zatrudniony w danych punktach gastronomicznych nie potrafił udzielić informacji o obecności alergenów w poszczególnych daniach ani odesłać do źródła, z którego taką informację można uzyskać. Jediną informacją, jaką udało się zdobyć, była lista składników, których używa się do przyrządzenia poszczególnych posiłków.

W czwartej badanej grupie punktów gastronomicznych znalazły się sieci restauracji. W każdej z badanych restauracji informacje odnośnie do obecności alergenów zostały przedstawione w postaci papierowej karty, na której znajdowała się tabela ze szczegółowym wykazem alergenów w potrawach. Ponadto informacje te były zamieszczone na stronach internetowych restauracji.

Na podstawie wiadomości z analizowanych punktów gastronomicznych można stwierdzić, że informacje odnośnie do obecności alergenów w posiłkach przez nie serwowanych są poprawnie przekazywane jedynie w restauracjach sieciowych. Informacje dotyczące zawartości alergenów w poszczególnych produktach można odnaleźć najczęściej na stronach internetowych tych punktów gastronomicznych. Personel zatrudniony niemal we wszystkich badanych punktach gastronomicznych nie potrafił udzielić rzetelnej informacji na temat obecności alergenów w poszczególnych produktach, a w szczególności personel zatrudniony w restauracjach oferujących dania obiadowe i barach szybkiej obsługi znajdujących się na terenie i w okolicy Grójca.

### 3.2. Produkty pakowane

W pracy przeanalizowano łącznie 49 etykiet różnych produktów opakowanych. Charakterystyka produktów oraz opis etykiet zamieszczonych na opakowaniach został zamieszczony w tabeli 3. Pierwszą analizowaną grupą były produkty, w których występował gluten, tj. kasze pęczak i jęczmienne oraz kuskus. Większość produktów została oznakowana w sposób poprawny, tylko informacje zawarte na opakowaniu kaszy (Lestello) nie spełniały wymogów Rozporządzenia 1169/2011, ponieważ styl czcionki informacji dotyczącej alergenu nie odróżniał się od stylu czcionki pozostałych informacji zawartych na etykiecie.

W wypadku analizowanego asortymentu majonezów dwie z siedmiu analizowanych etykiet zawierały błędy polegające na tym, że mimo umieszczenia nazwy składnika alergennego, jakim były białka jaja, w wykazie składników nie zostało to zaznaczone innym stylem czcionki.

**Tabela 3.** Oznakowanie poszczególnych alergenów na wybranych etykietach produktów spożywczych  
**Table 3.** Labelling of individual allergens in selected food

| Grupa/Group            | Nazwa produktu/<br>Name of product                                   | Informacje dotyczące alergenu/<br>Information concerning<br>allergen | Sposób oznakowania alergenu/<br>The method of marking<br>the allergen |
|------------------------|--|--|---|
| 1                      | 2  | 3  | 4   |
| Kasze/Cereal           | kasza pęczak jęczmienny<br>kujawski/hulled barley<br>kujawski cereal | gluten/gluten  | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | kuskus/couscous  | kasza z pszenicy/groats of<br>wheat                                  | brak oznaczenia innym stylem<br>czcionki/lack of different font style |
|                        | pęczak kujawski/hulled<br>kujawski cereal                            | pęczak jęczmienny/hulled<br>barley                                   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | kuskus/couscous  | pszenica/wheat   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | pęczak kujawski/hulled<br>kujawski cereal                            | pęczak jęczmienny/hulled<br>barley                                   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | kuskus/couscous  | pszenica/wheat   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | kuskus/couscous  | pszenica/wheat   | pogrubiona czcionka/bold font   |
| Musztardy/<br>Mustards | musztarda sarepska/<br>sarepska mustard                              | gorczyca/mustard   | podkreślona czcionka/underlined<br>font                               |
|                        | musztarda sarepska/<br>sarepska mustard                              | gorczyca/mustard   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | musztarda Dijon/<br>Dijon mustard                                    | gorczyca/mustard   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | musztarda sarepska/<br>sarepska mustard                              | gorczyca/mustard   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | musztarda delikatesowa/<br>delicatessens mustard                     | gorczyca/mustard   | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | musztarda kremaska/<br>kremaska mustard                              | nasiona gorzycy/mustard<br>seeds                                     | pogrubiona czcionka/bold font   |
|                        | musztarda delikatesowa/<br>delicatessens mustard                     | gorczyca biała   | pogrubiona czcionka/bold font   |

| 1                        | 2  | 3  | 4   |
|--------------------------|--|--|---|
| Majonezy/<br>Mayonnaises | majonez napoleoński/<br><i>Napoleonic mayonnaise</i>   | żółtko jaja kurzego, gorczyca/<br><i>yolk of eggs, mustard</i>   | brak oznaczenia innym stylem<br>czcionki/ <i>lack different font style</i>    |
|                          | majonez wyborny/<br><i>delicious mayonnaise</i>  | jaja, gorczyca/ <i>eggs, mustard</i>   | podkreślona czcionka/ <i>underlined font</i>                                  |
|                          | majonez koronny/ <i>crown mayonnaise</i>   | jaja/ <i>eggs</i>  | podkreślona czcionka/ <i>underlined font</i>                                  |
|                          | majonez dekoracyjny/<br><i>mayonnaise decorative</i>   | jaja, gorczyca/ <i>eggs, mustard</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                          | oryginalny majonez/<br><i>original mayonnaise</i>  | jaja, gorczyca/ <i>eggs, mustard</i>   | duże litery/ <i>capital letters</i>   |
|                          | majonez stołowy/ <i>table mayonnaise</i>   | jaja, gorczyca/ <i>eggs, mustard</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                          | majonez Roleskiego/<br><i>Roleski mayonnaise</i>   | jaja, gorczyca/ <i>eggs, mustard</i>   | brak oznaczenia innym stylem<br>czcionki/ <i>lack of different font style</i> |
| Batony/ <i>Bars</i>      | Prince Polo  | pszenica, mleko, może<br>zawierać orzechy/ <i>wheat, milk may contain nuts</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                          | Grześki  | mleko, soja, produkt<br>może zawierać śladowe<br>ilości orzechów<br>laskowych, orzeszków<br>arachidowych i migdałów/<br><i>milk, soy, product may contain traces of hazelnuts, peanuts and almonds</i> | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i>                                  |
|                          | Princessa  | mleko, pszenica, orzechy<br>laskowe, może zawierać<br>śladowe ilości orzechów<br>arachidowych i innych/ <i>milk, wheat, hazelnuts, may contain traces of peanuts and other</i>                         | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                          | Snickers   | orzechy ziemne, mleko, soja,<br>jaja, może zawierać orzechy<br>laskowe/ <i>peanuts, milk, soy, eggs, may contain nuts</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                          | wafel z kremem<br>orzechowym w<br>czekoladzie mlecznej/<br><i>waffle with hazelnut cream in milk chocolate</i> | mleko, soja, orzechy<br>arachidowe, dodano, że<br>produkt może zawierać inne<br>orzechy/ <i>milk, soybeans, peanuts, was added, the product may contain other nuts</i>                                 | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                          | Estella  | mleko, orzechy laskowe, może<br>zawierać orzechy arachidowe,<br>inne orzechy i sezam/ <i>milk, hazelnut, may contain peanuts, other nuts and sesame</i>  | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i>                                  |
|                          | wafelek orzechowy/ <i>nutty waffles</i>  | mleko, pszenica, orzechy<br>laskowe, może zawierać<br>orzechy arachidowe, inne<br>orzechy/ <i>milk, wheat, nuts, may contain peanuts, other nuts</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |



Tabela 3, cd.  
Table 3, cont.

| 1                           | 2   | 3   | 4   |
|-----------------------------|---|---|---|
| Ryby/ <i>Canned fishes</i>  | szprot podwędzany w oleju „Winter”/ <i>steal sprats in “Winter” oil</i>                                 | ryba – szprot, może zawierać: gluten, gorczycę, mleko, jaja, seler, soja/ <i>fish – sprat, may contain gluten, mustard, milk, eggs, celery, soy</i> | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i>  |
|                             | filety z makreli w sosie pomidorowym z papryką/ <i>fillets of mackerel in tomato sauce with peppers</i> | ryba/ <i>fish</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | filety z pstrągą w sosie pomidorowym/ <i>trout fillets in tomato sauce</i>                              | filet z pstrągą/ <i>filet z pstrągą</i>   | brak oznaczenia innym stylem czcionki/ <i>lack of different font style</i>  |
|                             | szproty w sosie pomidorowym/ <i>sprats in tomato sauce</i>  | ryby/ <i>fishes</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | filety z makreli w sosie pomidorowym/ <i>fillets of mackerel in tomato sauce</i>                        | ryba/ <i>fish</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | szproty w sosie pomidorowym/ <i>sprats in tomato sauce</i>  | seler, szprot, soja, mleko, jaja/ <i>celery, sprat, soybeans, milk, eggs</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | szprot podwędzany w oleju „Winter/Steal sprats in “Winter” oil  | szprot/ <i>sprat</i>  | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i>  |
| Jogurty/ <i>Yoghurts</i>    | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i>  | mleko/ <i>milk</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i>  | mleko/ <i>milk</i>  | brak oznaczenia innym stylem czcionki/ <i>lack of different font style</i>  |
|                             | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i>  | mleko/ <i>milk</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | Ale Owoc  | mleko/ <i>milk</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | Jogobella   | mleko/ <i>milk</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i>  | mleko/ <i>milk</i>  | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i>  |
|                             | jogurt naturalny/ <i>natural yoghurt</i>  | mleko/ <i>milk</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
| Wędliny/ <i>Cured meats</i> | szynka babuni/ <i>grandma’s ham</i>   | soja, gluten, gorczyca, seler, mleko/ <i>soy, gluten, mustard, celery, milk</i>   | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>   |
|                             | połędwica sopocka/ <i>Sopot loin</i>  | soja/ <i>soy</i>  | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i>  |
|                             | wędzonka wieprzowa, surowa, wędzona/ <i>smoked pork, raw, smoked</i>                                    | soja, gluten, jaja, mleko, orzechy ziemne, seler, gorczyca, sezam/ <i>soy, gluten, eggs, milk, peanuts, celery, mustard, sesame</i>                 | w wykazie składników soja nie została oznaczona, obok wykazu znajduje się natomiast informacja dla alergików, że produkt może ją zawierać/ <i>in the list of ingredients soy has not been determined. Next to the list of ingredients information that the product may contain soy was provided</i> |

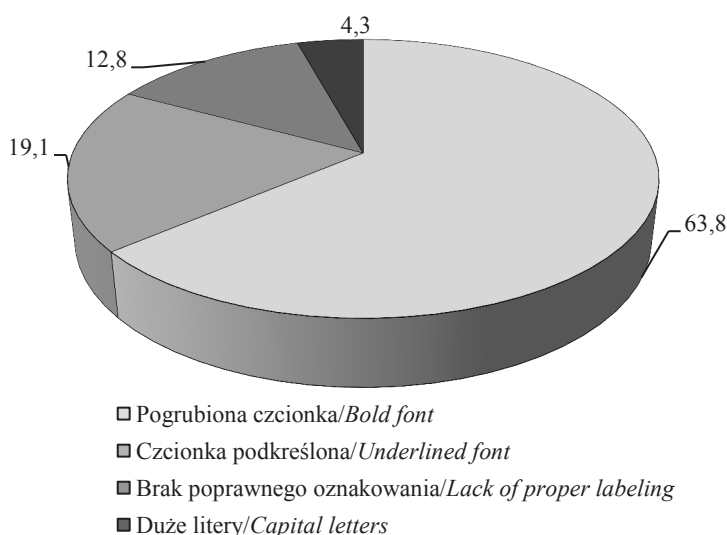
| 1 | 2   | 3  | 4  |
|---|---|--|--|
|   | połędwica sopocka/ <i>Sopot loin</i>  | soja/ <i>soy</i>   | czcionka podkreślona/ <i>underlined font</i> |
|   | połędwica miodowa/ <i>honey loin</i>  | gluten, mleko, seler, gorczyca, jaja/ <i>gluten, milk, celery, mustard, eggs</i> | duże litery/ <i>capital letters</i>          |
|   | wędzonka – szynka wieprzowa z okrywą tłuszczową/ <i>smoked meat – pork ham with fat cover</i> | soja, gluten, mleko, seler, gorczyca/ <i>soy, gluten, milk, celery, mustard</i>  | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>        |
|   | połędwica sopocka/ <i>Sopot loin</i>  | gorczyca, seler, mleko/ <i>mustard, celery, milk</i>                             | pogrubiona czcionka/ <i>bold font</i>        |

Źródło: opracowanie własne.

Source: own work.

W grupie analizowanych etykiet konserw rybnych oraz jogurtów tylko jeden produkt zawierał błąd wymieniony w przypadku znakowania alergenów na opakowaniach majonezów i kasz, polegający na tym, że składnik alergenny nie został wyróżniony na tle innych wyszczególnionych składników.

Pozostałe produkty z asortymentu musztard, wędlin i batonów zawierały wszelkie niezbędne informacje odnoszące się do obecności alergenów. Sposób prezentacji tych informacji był poprawny i zgodny z wymogami Rozporządzenia 1169/2011.



**Rys. 1.** Sposób oznakowania alergenów w analizowanych produktach

**Fig. 1.** The method of marking allergens on the products

Źródło: opracowanie własne.

Source: own work.

Na wszystkich etykietach produktów opakowanych wielkość zastosowanych czcionek była zgodna z zaleceniami Rozporządzenia 1169/2011. Informacje o obecności alergenów na produktach opakowanych były przekazywane zdecydowanie lepiej niż w odniesieniu do produktów nieopakowanych. Tylko kilka produktów (12,8% wszystkich etykiet) nie było oznakowanych w prawidłowy sposób, chociaż producent wymienił składniki alergenne w wykazie składników. Z rys. 1 wynika, że najczęstszą metodą znakowania alergenów wybieraną przez producentów żywności była pogrubiona czcionka – 63,8%, rzadziej podkreślenie składników alergennych – 19,1% lub zaznaczenie ich dużymi literami – 4,3%. Można też wysnuć wnioski, że alergeny obecne w produktach marek własnych są oznakowane w ten sam sposób niezależnie od rodzaju produktu. Sieć „Biedronka” oznacza alergeny przez podkreślenie, natomiast „Tesco” przez pogrubienie nazwy składnika alergennego, dodając notatkę, że informacje dla alergików zostały zaznaczone pogrubioną czcionką.

Według raportu Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów pt. *Oznakowanie produktów żywnościowych w świetle kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową* opublikowanego w 2013 roku stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przekazywania informacji na temat substancji alergennych obecnych w produktach spożywczych. W przypadku żywności nieopakowanej konsumenci nie byli informowani o alergenach obecnych w oferowanym asortymencie. Ponadto oznakowanie zawarte na opakowaniach wędlin i pieczywa było niekompletne. Zakwestionowano również oznakowanie 11% ocenionych partii wyrobów garmażeryjnych, głównie z powodu niepodania do wiadomości konsumentów składników alergennych (np. selera) użytych do wyprodukowania tych wyrobów lub braku jakichkolwiek oznaczeń dotyczących produktu.

W rocznym sprawozdaniu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z 2014 r. stwierdzono, że takie produkty, jak przekąski, pieczywo oraz przetwory z mięsa czerwonego nie spełniały wymagań Rozporządzenia 1169/2011 w zakresie informowania konsumentów o substancjach alergennych w produktach spożywczych. W odniesieniu do przekąsek stwierdzono brak informacji o składnikach alergennych (serwatka w proszku). Oznakowanie przetworów z mięsa czerwonego było również nieprawidłowe ze względu na brak w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (w tym alergenów) lub podania w wykazie składników surowców, które nie były faktycznie stosowane (np. proszku jogurtowego, margaryny).

#### 4. Zakończenie

Na podstawie analizy informacji przekazywanych konsumentom na temat alergenów zawartych w żywności nieopakowanej serwowanej na terenie Grójca i w jego okolicach można stwierdzić, że tylko sieci restauracji udostępniają ww. informacje

we właściwy sposób. Obecność alergenów w serwowanych posiłkach można sprawdzić za pomocą tabel dostępnych na miejscu w restauracji oraz na stronach internetowych restauracji. Najgorzej oceniono pod tym względem bary szybkiej obsługi i restauracje oferujące dania obiadowe. Należy stwierdzić, że lokalni sprzedawcy i producenci żywności nieopakowanej nie mają świadomości co do wymogów stawianych przez Rozporządzenie 1169/2011 odnośnie do informowania konsumentów na temat alergenów występujących w żywności. W przypadku żywności pakowanej (49 sztuk) analiza wykazała całkiem odmienne wyniki, są one mianowicie oznakowane poprawnie, zgodnie z wymogami stawianymi w Rozporządzeniu 1169/2011. Tylko 5 etykiet analizowanych produktów zawierało informacje na temat obecności alergenów, które nie zostały przedstawione ściśle według wytycznych Rozporządzenia 1169/2011, tj. nie zostały zaznaczone w sposób odróżniający się od pozostałych składników produktu. Może to wynikać z tego, że producenci żywności są na etapie wdrażania nowych przepisów.

## Literatura

- Bogusz-Kaliś W., 2013, *Alergeny w produktach i przetworach zbożowych*, Przegląd Zbożowo-Młynarski, vol. 61, no. 12, s. 14-17.
- Borelli S., Mayenburg J., Polster E., 1994, *Alergie pokarmowe*, Marba Crown, Warszawa.
- Boye J.I., Godefroy S.B., 2010, *Allergen Management in the Food Industry*, Hoboken, Wiley.
- Dzwolak W., 2009, *Uczulenie na jedzenie. Alergeny pokarmowe w restauracji*, Przegląd Gastronomiczny, vol. 63, no. 2, s. 4-5.
- Internet 1: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3894.pdf> (dostęp: 13.07.2015).
- Koppelman S.J., Hefle S.L., 2006, *Detecting Allergens in Foods*, Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Olszak J., 2014, *Znakowania alergenów – nowe wymagania*, Rozporządzenie PE i Rady nr 1169/2011, Przemysł Spożywczy, vol. 68, no. 8, s. 50-52.
- Raport Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów pt. *Oznakowanie produktów żywnościowych w świetle kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową*, 2013.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. Sprawozdanie roczne 2014 Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, <http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2015/maj/Sprawozdanie%20roczne%202014.pdf>.
- Żarczyńska P., 2014, *Alergie i reakcje nietolerancji*, Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, vol. 2, no. 113, s. 88-90.