

OBVESTILO



Spoštovani starši!

Od 15. 12. 2014 bomo v skladu z zakonodajo pri vseh jedilnikih začeli označevati alergene, ki jih bodo vsebovali šolski obroki (dopoldanska in popoldanska malica, kosilo). Zbirna mapa, kjer bo seznam jedi z označenimi alergeni, bo učencem, delavcem šole in staršem na voljo v pisni obliki v jedilnici šole.

Označevanje snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, v obratih javne prehrane

S 13. decembrom 2014 se prične uporabljati Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (v nadaljevanju **Uredba 1169/2004**).

Navedena uredba v 44. členu določa, da so podatki o alergenih, kadar so ti prisotni v končnem proizvodu, **obvezni tudi za nepredpakirana živila, ponujena za prodajo končnemu potrošniku. Seznam sestavin ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (t.i. alergeni), so navedeni v Prilogi II Uredbe 1169/2004.**

PRILOGA II

SNОВI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI:

1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:

- (a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo (1);
- (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice (1);
- (c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena;
- (d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

2. raki in proizvodi iz njih;

3. jajca in proizvodi iz njih;

4. ribe in proizvodi iz njih, razen:

(a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;

(b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;

5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;

6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen:

(a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob (1);

(b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;

(c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;

(d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;

7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:

(a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

(b) laktitola;

8. oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), **lešniki** (*Corylus avellana*), **orehi** (*Juglans regia*), **indijski oreščki** (*Anacardium occidentale*), **ameriški orehi** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **brazilski oreščki** (*Bertholletia excelsa*), **pistacija** (*Pistacia vera*), **makadamija ali orehi Queensland** (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

9. listna zelena in proizvodi iz nje;

10. gorčično seme in proizvodi iz njega;

11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;

12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;

13. volčji bob in proizvodi iz njega;

14. mehkužci in proizvodi iz njih.

Priloga II velja kot legenda.

Nataša Lučovnik,
organizator šolske prehrane

Mateja Rožman,
ravnateljica