

## AOECS – General Assembly 2018

**Budapešť 27.- 30. září**

Letošní akce se konala v Maďarsku v Budapešti. Zúčastnili se jí zástupci většiny členských organizací z Evropy a také zástupci nově přijatého přidruženého člena AOECS - organizace **The Celiac Disease Foundation** z USA. Zároveň byla letos přijata za řádného člena organizace z Bulharska.

První den probíhaly jako obvykle odborné přednášky a letos vzhledem k výročí 30ti let od založení AOECS i přednáška jedné ze zakládajících, paní Herthy Deutsch z Rakouska. Při pohledu na dobu před 30ti lety a na podmínky a možnosti, které v té době byly, je vidět spousta práce, kterou AOECS jako hlavní motor změn v tomto směru vykonalo. Mezi nejdůležitější patří to, že AOECS prosadilo legislativní změny v označování alergenů v potravinách, dále změny v podmínkách pro přidávání obilných směsí a škrobů obsahujících lepek do potravin, kam nepatří a nikdy nepatřil. Nejedná se jen o sýry a uzeniny ale například i o postříky ovoce pro zlepšení vzhledu na pultech obchodů či jiné užití.

Zásadní bylo, i aby osoby s nesnášenlivostí lepku nebyly odkázány na omezený sortiment speciálně vyrobených potravin, ale aby se celková legislativa a praxe upravila tak, aby mohly konzumovat většinu standardních potravin, které jsou na pultech obchodů. Výjimku samozřejmě i nadále představuje chléb, pečivo a podobné výrobky, kde je nutné v recepturách poměrně složitě nahrazovat pšeničnou a žitnou složku jinými.

Odpoledne proběhla diskuze s přítomnými zástupci výrobců bezpečkových potravin. Pro obě strany je toto ideální možnost pro zjištění problémů, námětů a požadavků, které následně posunou výrobu speciálních potravin pro osoby s nesnášenlivostí lepku na vyšší kvalitativní úroveň.

Druhý den probíhala každoroční agenda AOECS včetně vytyčení cílů na další období, volba nových členů vedení AOECS (kde například po cca 15ti letech ve vedení skončila paní Sarah Sleet z Velké Británie).

### **AOECS se nyní zaměřuje na následující oblasti:**

#### **1. Kvalita a bezpečnost potravin pro osoby s nesnášenlivostí lepku (ELS)**

Souhrnný systém pro zajištění kvality a bezpečnosti potravin s ohledem na obsah lepku, tzv. ELS, používají po celém světě již stovky firem. Standardy, návody jak eliminovat případnou kontaminaci produkce i metody kontroly garantují výrobcům i jejich zákazníkům, že vyrábějí / konzumují bezpečné potraviny. Symbol přeškrtnutého klasu představuje pro lidi s nesnášenlivostí lepku jistotu bezpečné potraviny, kterou mohou bez obav konzumovat.

#### **2. Možnosti stravování v restauracích (EATING – OUT)**

Problematika stravování v restauracích byla částečně řešena povinností uvádět jednotlivé alergeny. Velká část práce je ale ještě před námi. Vysvětlování jak lze jednoduše vařit bez lepku, jak v restauračních provozech skladovat suroviny a jak postupovat, aby nedošlo ke kontaminaci a návštěvník restaurace dostal své „jídlo bez lepku“.

### 3. Matoucí označování „může obsahovat“

Různá textová označení na obalech potravin mohou být velmi matoucí. Zatím není možné dát jednoznačné doporučení, jak s označeními typu „může obsahovat stopy lepku“, zacházet. Hlavním vodítkem na obalech potravin je ale vždy jejich složení a „seznam alergenů“, obvykle zvýrazněný tučným písmem. Ostatní texty typu „může obsahovat“ mají řádově nižší význam a vypovídací hodnotu.

### 4. Spolupráce s mimoevropskými organizacemi

AOECS se snaží o harmonizaci v legislativě tak, aby bylo možné ve všech státech nakupovat potraviny „bez lepku“ bez obav, jaké limity v dané zemi pro tyto potraviny platí a zda jsou pro ně bezpečné. Toto vyžaduje spolupráci s mimoevropskými organizacemi, které mají shodné nebo podobné cíle jako AOECS. Pro tyto organizace je možnost stát se tzv. Přidruženým členem AOECS.

Agendu na národní úrovni mají v gesci jednotlivé národní neziskové organizace, které jsou k dispozici lidem s nesnášenlivostí lepku v dané zemi. Nejedná se jen o celiaky, ale i o pacienty s alergií na lepek nebo pacienty s neceliakální glutenovou senzitivitou či duhringovou chorobou.

Pro Vás a Vaše dotazy či podněty jsme tu tedy my – Společnost pro bezpečnou dietu, z.s. 😊