

# SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

- 1** **OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**  
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2** **KORÝŠI**  
a výrobky z nich
- 3** **VEJCE**  
a výrobky z nich
- 4** **RYBY**  
a výrobky z nich
- 5** **PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**  
a výrobky z nich
- 6** **SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**  
a výrobky z nich
- 7** **MLÉKO**  
a výrobky z něj
- 8** **SKOŘÁPKOVÉ PLODY**  
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- 9** **CELER**  
a výrobky z něj
- 10** **HOŘČICE**  
a výrobky z ní
- 11** **SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**  
a výrobky z nich
- 12** **OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**  
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>
- 13** **VLČÍ BOB (LUPINA)**  
a výrobky z něj
- 14** **MĚKKÝŠI**  
a výrobky z nich

## DOPLNĚNÍ A UPŘESNĚNÍ

seznamu potravinových alergenů , které podléhají legislativnímu označování dle směrnice 1169/11 EU

### SKUPINA

**1) Obiloviny obsahující lepek – je značena 1 s uvedením o jakou obilovinu se jedná:**

- pšenice *bude značena* 1A
- žito 1B
- ječmen 1C
- oves 1D
- špalda 1E
- kamut 1F
- obiloviny – hybridní odrůdy 1G

v případě výskytu jiné obiloviny bude upřesněno

**8) Skořápkové plody – značeny 8 s uvedením o jaké skořápkové plody se jedná:**

- mandle *bude značena* 8A
- lískové ořechy 8B
- vlašské ořechy 8C
- kešu ořechy 8D
- pekanové ořechy 8E
- para ořechy 8F
- pistácie 8G
- makadamie 8H

v případě výskytu jiného skořápkového plodu bude upřesněno

## Označování alergenů je legislativně stanoveno na datum od 13.12.2014 v souladu s potravinovým právem

### Odvolání na legislativu:

EU – 2000/13 do 13.12.2014 a pak nahrazena 1169/2011 EU článek 21

ČR – Vyhláška 113/2005 Sb.- O způsobu označování potravin a tabákových výrobků, § 8 odstavec 10.

**Předpisy stanovují specifické požadavky na označování alergenových složek, u kterých je vědecky prokázáno, že vyvolávají u spotřebitelů alergie nebo nesnášenlivosti představující nebezpečí pro zdraví. Je tedy požadováno, aby veškeré složky byly zřetelně označeny názvem příslušné alergenní složky, pokud není přímo v názvu potraviny nebo jídla.**

### Vyjádření ministerstva zemědělství:

Poskytování informací o alergenech v případě nebalených potravin tj. i pokrmů stanovuje čl. 44 odst. 1 a) nařízení 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Nařízení nabývá účinnosti 13. prosince 2014. Komentář ke zmíněnému ustanovení naleznete v bodech 2.5.1 až 2.5.3 dokumentu otázek a odpovědí k nařízení 1169 na této stránce:

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed\\_legislation\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm)

Označování pokrmů spadá do gesce Ministerstva zdravotnictví.

## **Alergeny v potravinách**

### Specifikace alergenů:

**Různé druhy alergií postihují až 30% populace a na alergii není lék.**

**Každý jedinec musí zjistit podle příznaků, jaké potraviny se příště vyvarovat, jediné voda není alergenní.**

**Vysvětlení:** Alergeny jsou přirozeně vyskytující látky bílkovinné povahy, které způsobují u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (IS,) která může vyústit až anafylaktickému šoku.

V podstatě se jedná o poruchy imunity, kdy normálně neškodné látky fungují negativně–jako alergeny a jsou napadány imunologickou obranou organismu.

**Alergická reakce :** Spočívá v tom, že IS reaguje tvorbou protilátek – bílkovin, které se specificky navazují na alergeny a tak je deaktivují a vylučují z organismu. Existují různé druhy protilátek, jedna z nich, která vyvolává alergické reakce je Imunoglobín E = IgE. Protilátka IgE se sama váže na alergeny a vyvolává alergickou odezvu. Při alergické reakci zajišťuje IgE uvolňování signálních molekul do krevního řečiště, čímž okamžitě vyvolává symptomy typické pro potravní alergii. Nástup je rychlý po požití nebo přítomnosti v prostředí.

### **Zpravidla 1 hodinu po požití.**

**Projevy alergické reakce:** kýchání, svědění, kopřivka, otoky, nadýmání, dýchací potíže, svědění rtů a úst, nevolnost, křeče, průjemy– to je výčet relativně mírné reakci, může ale vyústit výjimečně k anafylaktickému šoku.

Většinou zanikají v souladu a narůstajícími roky.

**Intolerance – averze:** Je to též nepříjemná reakce, její nástup trvá delší dobu a projevuje se nadýmáním, průjemem nebo zácpou. Symptomy potravinové intolerance vznikají delší dobu a nezahrnují imunitní odezvu. – nadýmání, průjem anebo zácpou. Nejedná se o alergickou reakci.

**Prahové hodnoty:** Minimální množství alergenu nezbytného pro vyvolání alergické reakce se označuje jako prahová hodnota. Každý jedinec má jiný prah, takže nelze objektivně stanovit univerzální hodnotu.

**Běžné potravinové alergeny:** Mohou vyvolat všechny potraviny, **ale EU specifikovalo 14 hlavních potenciálních alergenů, které podléhají legislativnímu značení.**