

A táplálékallergiások információhoz jutásának lehetőségei

Pálfi Erzsébet
2008.

1. Jogi szabályozás
2. Allergia Adatbank

A szabályozás

- Az élelmiszer jelölés alapelveinek európai szintű érvényesítése egységes szabályozás kidolgozását tette és teszi szükségessé.
- A szabályozás több pillérre támaszkodik.

- Az Európai Parlament és Tanács **178/2002/EK** rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről.
- Az Európai Parlament és Tanács **2000/13/EK** irányelve és ennek módosításai az élelmiszerek jelölésére, megjelenítésére és reklámozására vonatkozó általános szabályokról,
- melynek magyar jogrendbe történő átültetését a **19/2004.(11.26.) FVM-ESZCSM-GKM** rendelet és ennek módosításai biztosítják.

- **Termék-specifikus irányelvek**, melyeknek egy része a magyar jogrendben **Magyar Élelmiszerkönyv** formájában
 - pl. gyümölcslevek, nektárokra, tejtermékekre, stb. vonatkozó irányelvek.
- másik részük **rendeletként** jelenik meg
 - pl. étrend-kiegészítők, különleges táplálkozási célú élelmiszerek, stb.
- **Téma-specifikus irányelvek**, **EU rendeletek**, amelyek a jelölés egy-egy speciális részét szabályozzák
 - pl. tápérték jelölés, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások

Hol jelenik meg allergén információ?

- Az Európai Parlament és Tanács 178/2002/EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről.
- Az Európai Parlament és Tanács **2000/13/EK** irányelve és ennek módosításai az élelmiszerek jelölésére, megjelenítésére és reklámozására vonatkozó általános szabályokról,
- melynek magyar jogrendbe történő átültetését a **19/2004.(11.26.) FVM-ESZCSM-GKM rendelet** és ennek módosításai biztosítják.

- Termék-specifikus irányelvek, melyeknek egy része a magyar jogrendben Magyar Élelmiszerkönyv formájában
 - pl. gyümölcslevek, nektárokra, tejtermékekre, stb. vonatkozó irányelvek.
- másik részük rendeletként jelenik meg
 - pl. étrend-kiegészítők,
 - **különleges táplálkozási célú élelmiszerek**, stb.
- Téma-specifikus irányelvek, EU rendeletek, amelyek a jelölés egy-egy speciális részét szabályozzák
 - pl. tápérték jelölés, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások

• Az Európai Parlament és Tanács 2003/89-es (2000/13/EK módosítása) jelölésről szóló irányelv az élelmiszer-összetevők feltüntetésével kapcsolatban az allergének közül kiemel néhányat.

• A törvényalkotók legfőbb célkitűzése az volt, hogy az élelmiszer-allergiákban szenvedő fogyasztók, és mindazok, akik bármilyen okból bizonyos élelmiszer-alkotórész fogyasztását el akarják kerülni, megfelelő tájékoztatást kapjanak.

• A törvényhozók elsődleges célja, a „félelem nélküli élelmiszerek” biztosítása volt.

• Az új élelmiszer-címkézési szabályok növelik a gyártók tájékoztatási kötelezettségét, és minimálisra csökkentik a derogációk (kivételek) számát is.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelethez
Allergén összetevők

1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve
- a) búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is(*),
 - b) búzából készült maltodextrin(*),
 - c) árpából készült glükózsirup,
 - d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelethez
Allergén összetevők

- (*) és az abból készült termékek, amennyiben az előállítási eljárás során várhatóan nem növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizálóhatás-szintje.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

2. Rákfélék és azokból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

3. Tojás és abból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

4. Halak és azokból készült termékek,
kivéve

- a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,
- b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vízahólyag.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

5. Földimogyoró és abból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve

- a) finomított szójabab olaj és zsír(*),
- b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
- c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,
- d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve

- a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
- b) laktit.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve

a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

9. Zeller és abból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

10. Mustár és abból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

11. Szezámag és abból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

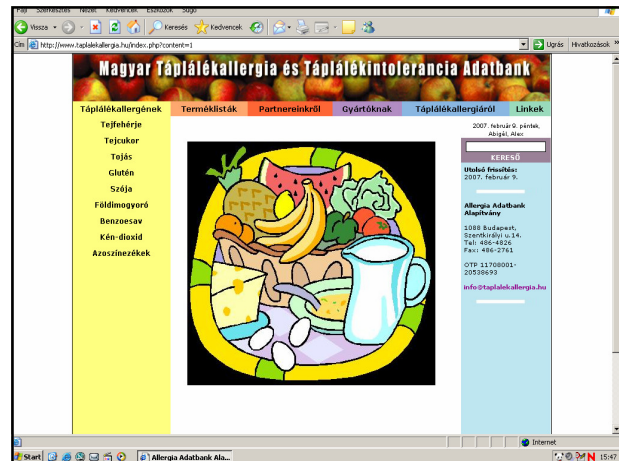
12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

13. Csillagfürt és abból készült termékek.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelethez
Allergén összetevők

14. Puhatestűek és abból készült termékek.



Allergia Adatbank Alapítvány

1088 Budapest,
Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4826
Fax: 486-4830

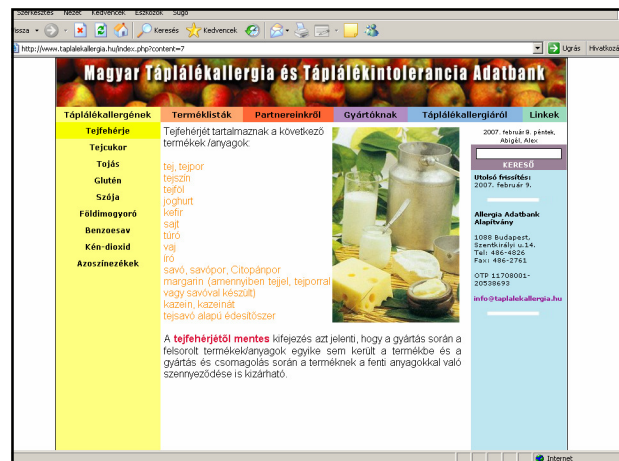
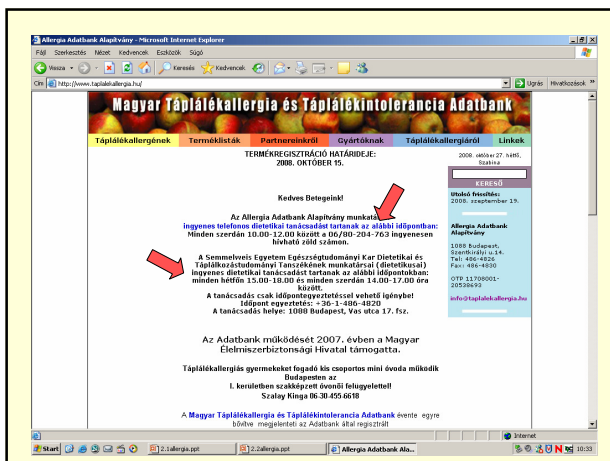
info@taplalekallergia.hu

A Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

évente egyre bővítve megjelenteti az Adatbank
által regisztrált
termékek listáját 9 kiadványban

(tejcukor-, tejfahérje-, glutén-, szója-, tojás-;
földimogyoró-, azoszinezékek-, benzoesav és
származékai-, kéndioxid és származékai-tól
mentes termékek listája).

Az egyes kiadványok érvényességi ideje 1 év!
Előzetes megrendelés alapján mód van arra is,
hogy a különböző kiadványokból darabonként
rendeljen



Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

Táplálékallergének | **Terméklistának** | **Partnereinkről** | **Gyártóknak** | **Táplálékallergiáról** | **Linkek**

Tejfehérje
Tejcsokrot (laktóz) tartalmaznak a következő termékek / anyagok

Tejucukor
tej és tejpor
tejszín
tejföl
joghurt
kefir
sajt (kivéve az OETI által laktózmentesnek minősített sajtok)
lúro
vajró
savó, savópor, Citopánpör
margarin (amennyiben tejjel, tejjelorr vagy savóval készült)
tejucukor (laktóz)
tejsavó alapú édesítőszer

Földmogyoró
lúro

Benzoeszav

Kén-dioxid

Azorszinezékek

A tejucukortól mentes (laktózmentes) kifejezés azt jelenti, hogy a gyártás során a felsorolt anyagok / termékek egyike sem került a termékbe, illetve ha mérési adatokkal alátámasztva a termék tejucukor (laktóz) tartalma a 0,1 g / 100 g vagy a 0,1g/100cm³ értéket nem haladja meg.

2007. február 9. péntek, Adaptál: Alca

KERESŐ
Utolsó frissítés: 2007. február 9.

Allergia Adatbank Alapítvány
1088 Budapest, Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4926
Fax: 486-2761
OTP: 11708001-20059693
info@taplalekallergia.hu

Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

Táplálékallergének | **Terméklistának** | **Partnereinkről** | **Gyártóknak** | **Táplálékallergiáról** | **Linkek**

Tejfehérje
A tojás és tojás eredetű készítmények a következők:

Tejucukor

Tojás
tojás (friss, fagyaszott, letojás)
tojáspor
tojás sárgája (friss, fagyaszott, porított)
tojás fehérje (friss, fagyaszott, porított)
tojás albumin

Glutén

Szója

Földmogyoró
ovalbumin
konalbumin
ovomukoid
lizozim

Benzoeszav

Kén-dioxid

Azorszinezékek
levitin
vitamin
ovoglobulin G₂ és G₃

A tojástól (és tojás eredetű anyagoktól) mentes kifejezés azt jelenti, hogy a gyártás során a felsorolt anyagok egyike sem került felhasználásra.

2007. február 9. péntek, Adaptál: Alca

KERESŐ
Utolsó frissítés: 2007. február 9.

Allergia Adatbank Alapítvány
1088 Budapest, Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4926
Fax: 486-2761
OTP: 11708001-20059693
info@taplalekallergia.hu

Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

Táplálékallergének | **Terméklistának** | **Partnereinkről** | **Gyártóknak** | **Táplálékallergiáról** | **Linkek**

Tejfehérje
Glutént tartalmaznak a következő termékek:

Tejucukor

Tojás
búza és búzaeredetű termékek
rozsa és rozsaeredetű termékek
árpa és árpaeredetű termékek
zab és zaberedetű termékek

Glutén

Szója
tönköly (tönkölybúza) és
önlemerényei
gabonafélék
kereszteszeseivel előállított
bármely mag és abból készült
termék
a fenti magok pehelyestett változata
gluténliszt

Földmogyoró
A búza és búzaeredetű termékek a következők:
buzaliszt
buzakorpa
buzatorok
buzadara
buzacsíra
buzacsírakolaj
buzakeményítő
módosított búzakeményítőfélék
hidrolizált búzafahéj
buzafahéj alapú szilopán tartóanyagok
Glutént tartalmaznak a rozs, árpa, zab és tönköly, valamint az ezek kereszteszeseivel előállított magokból készült, a felsorolt búzaeredetű

Benzoeszav

Kén-dioxid

Azorszinezékek

2007. február 9. péntek, Adaptál: Alca

KERESŐ
Utolsó frissítés: 2007. február 9.

Allergia Adatbank Alapítvány
1088 Budapest, Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4926
Fax: 486-2761
OTP: 11708001-20059693
info@taplalekallergia.hu

Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

Táplálékallergének | **Terméklistának** | **Partnereinkről** | **Gyártóknak** | **Táplálékallergiáról** | **Linkek**

Tejfehérje
A szója és szójaeredetű készítmények a következők:

Tejucukor

Tojás
szójabab (natur, pörkölt)

Glutén
szójaliszt
szójakoncentrátum
szójafahéj izolátum
szójafél

Szója
szójatorok (tojás)
szójajuhéj (élesztés) (szójaszósz)
szójafahéj termékek (texturált)
szójalecitin (E 322)
hidegen préselt szójaolaj

Földmogyoró

Benzoeszav

Kén-dioxid

Azorszinezékek

A szójtól (és szójaeredetű anyagoktól) mentes kifejezés azt jelenti, hogy a gyártás során a felsorolt anyagok egyike sem került a termékbe. A felsoroltak között nem szerepel a szagfalkalatt és finomított szójaolaj, mert az előállítási technológia következtében fehérjétől teljesen mentes lesz. Ugyanakkor a hidegen préselt szójaolaj tartalmazhat fehérjét.

2007. február 9. péntek, Adaptál: Alca

KERESŐ
Utolsó frissítés: 2007. február 9.

Allergia Adatbank Alapítvány
1088 Budapest, Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4926
Fax: 486-2761
OTP: 11708001-20059693
info@taplalekallergia.hu

Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

Táplálékallergének | **Terméklistának** | **Partnereinkről** | **Gyártóknak** | **Táplálékallergiáról** | **Linkek**

Tejfehérje
Földmogyoró ill. földmogyoróból készült termékek a következők:

Tejucukor
földmogyoró (natur, pörkölt, pörkölt-szósz)

Tojás
földmogyoró liszt

Glutén
földmogyoró olaj

Szója
földmogyoró vagy margarin (amennyiben földmogyoró olajat tartalmaz)

Földmogyoró
A földmogyorótól mentes kifejezés azt jelenti, hogy a termék gyártás során a felsorolt anyagok egyike sem került a termékbe.

Benzoeszav

Kén-dioxid

Azorszinezékek

2007. február 9. péntek, Adaptál: Alca

KERESŐ
Utolsó frissítés: 2007. február 9.

Allergia Adatbank Alapítvány
1088 Budapest, Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4926
Fax: 486-2761
OTP: 11708001-20059693
info@taplalekallergia.hu

Magyar Táplálékallergia és Táplálékintolerancia Adatbank

Táplálékallergének | **Terméklistának** | **Partnereinkről** | **Gyártóknak** | **Táplálékallergiáról** | **Linkek**

Tejfehérje
A benzoeszav és származékai csoportba a következő adalékanyagok tartoznak:

Tejucukor

Tojás
benzoeszav (E 210)
nátrium-benzoát (E 211)
kálium-benzoát (E 212)
kálcium-benzoát (E 213)

Glutén
eti-(p-hidrox)-benzoát (E 214)
nátrium-eti-(p-hidrox)-benzoát (E 215)
propil-(p-hidrox)-benzoát (E 216)
nátrium-propil-(p-hidrox)-benzoát (E 217)
metil-(p-hidrox)-benzoát (E 218)
nátrium-metil-(p-hidrox)-benzoát (E 219)

Szója

Földmogyoró

Benzoeszav

Kén-dioxid

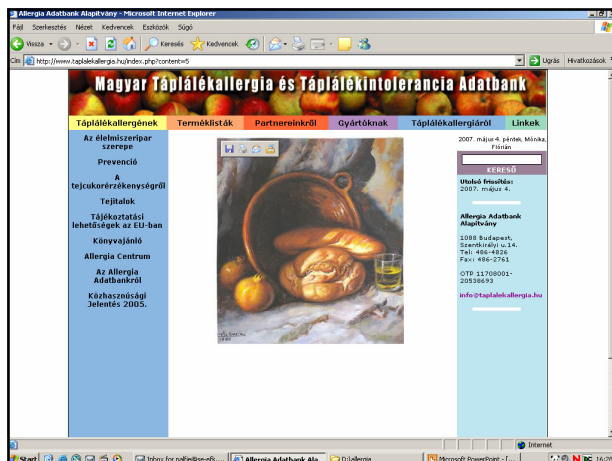
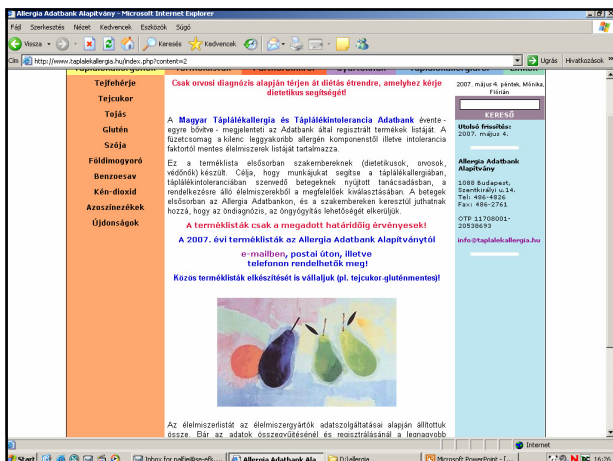
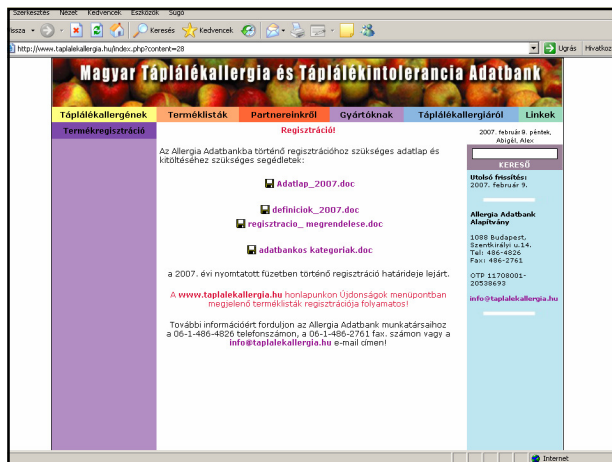
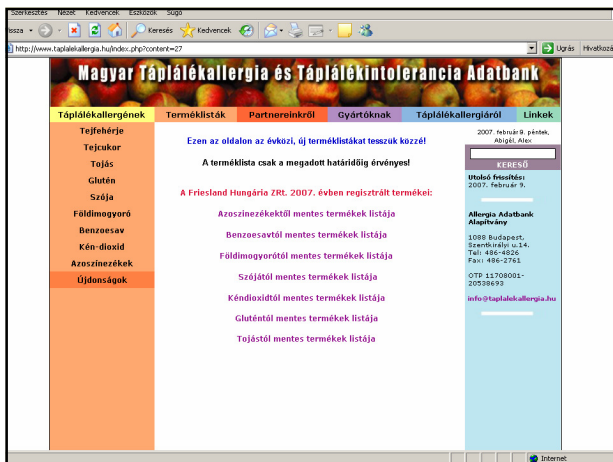
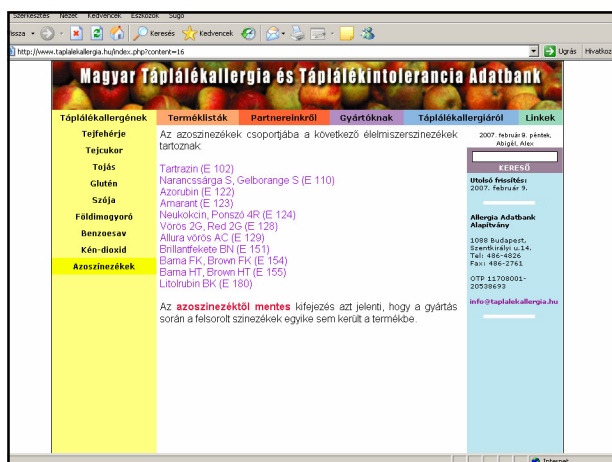
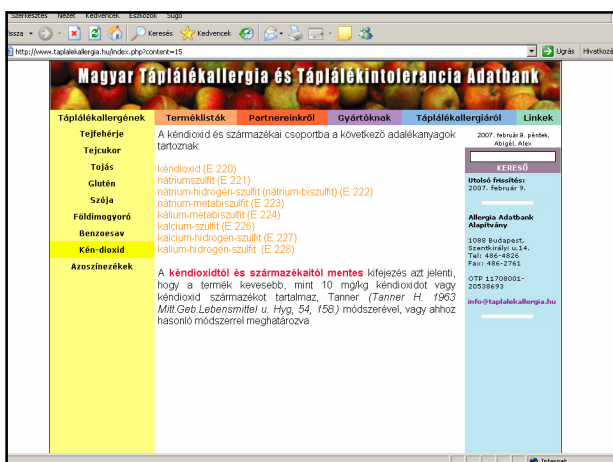
Azorszinezékek

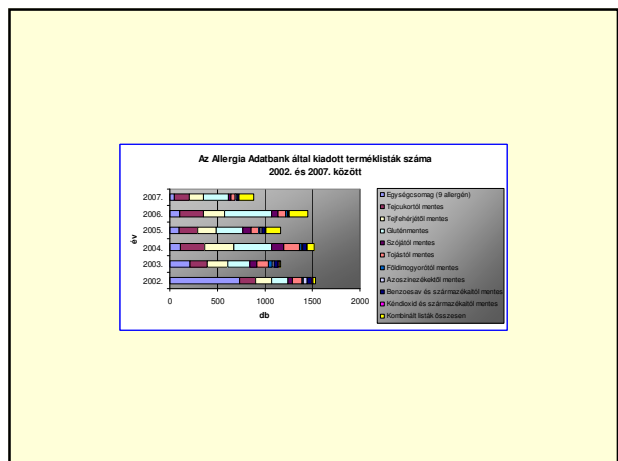
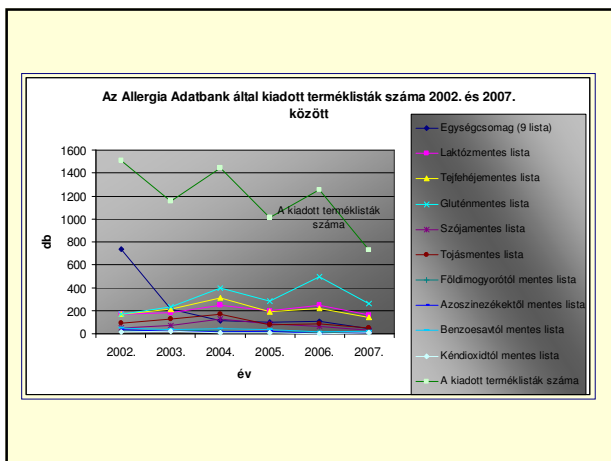
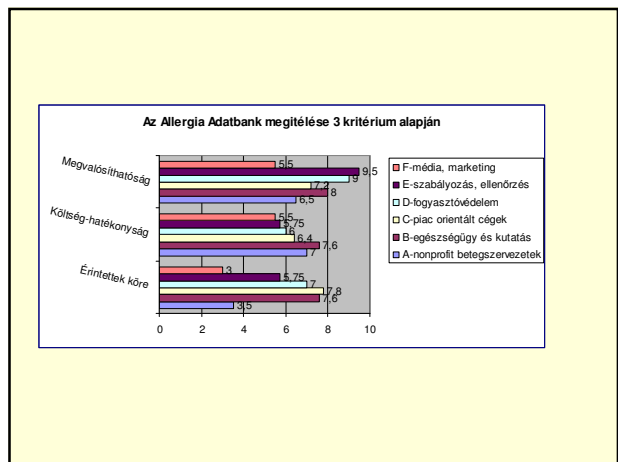
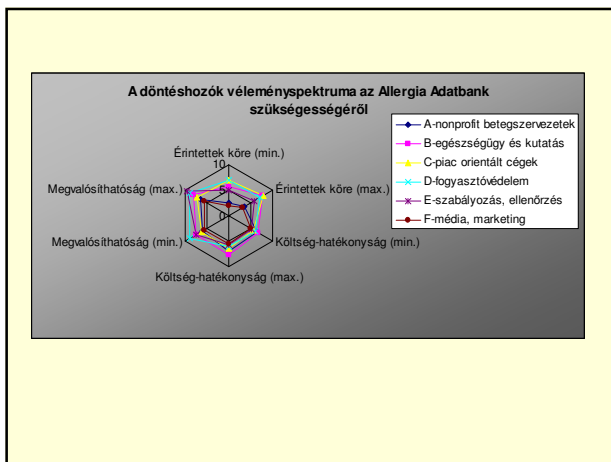
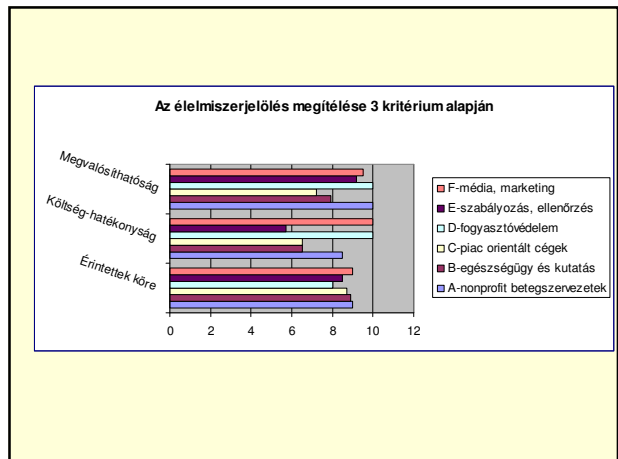
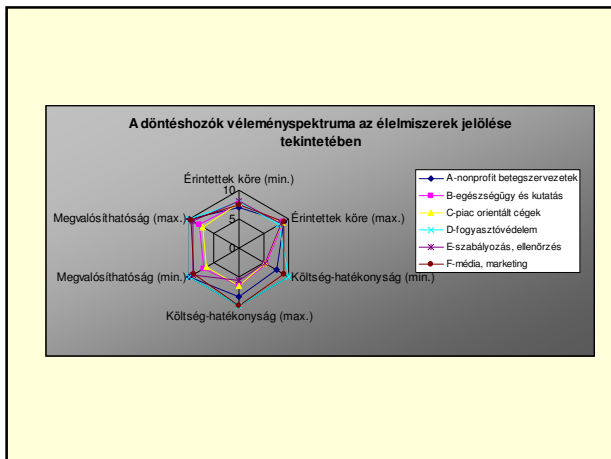
A benzoeszavtól és származékaitól mentes kifejezés azt jelenti, hogy a termék a fenti anyagok bármelyikéből 1 mg/kg mennyiségű kevesebbet tartalmaz, figyelembe véve, hogy a közvetlenül adagolt benzoeszav (ill. benzoeszav származék) mennyiségének és az élelmiszer összetételéből származó mennyiségének az összege a fenti értéket nem haladhatja meg.

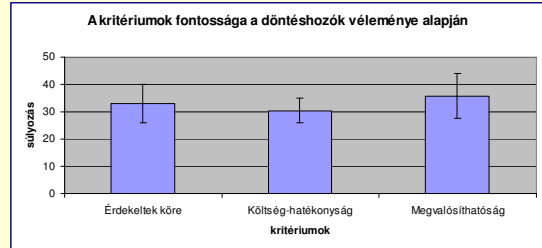
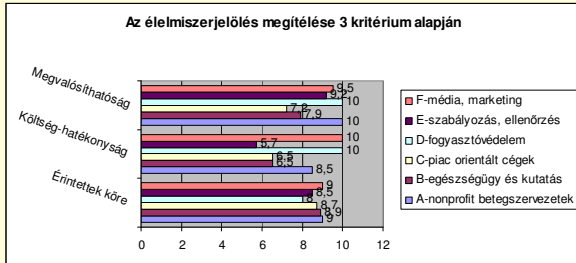
2007. február 9. péntek, Adaptál: Alca

KERESŐ
Utolsó frissítés: 2007. február 9.

Allergia Adatbank Alapítvány
1088 Budapest, Szentkirályi u.14.
Tel: 486-4926
Fax: 486-2761
OTP: 11708001-20059693
info@taplalekallergia.hu







Hivatkozott jogszabályok

- Az Európai Parlament és Tanács **178/2002/EK** rendelete (2002. január 28.) az ételminiszterjelölés általános elveiről és követelményeiről, az Európai Ételminiszterbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az ételminiszterbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- Az Európai Parlament és Tanács **2000/13/EK** rendelete és módosításai, **89/396/EGK** és módosításai, **94/54/EK**, **1999/10/EK** az ételminiszterjelöléséről, megjelenéséről, reklámozásáról
- Directive **2003/89/EC** of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003, amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs
- Az Európai Parlament és Tanács **258/97/EK** rendelete (1997. január 27.) az új ételminiszterjelöléséről és az új ételminiszter-összetevőkről
- **19/2004.** (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az ételminiszterjelöléséről

