

OZNAČEVANJE ALERGENOV V JEDEH

Zakonska podlaga, ki stopi v veljavo s 13. decembrom leta 2014

- EU 1 169/2011 glede označevanja alergenov v živilih
- Uredba o izvajanju uredbe o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, Ur.l.RS, št. 6/2014

14 substanc in izdelkov, ki povzročajo alergije in preobčutljivost:

- žita, ki vsebujejo gluten;
- raki;
- ribe; - jajca; - mleko; - soja; - arašidi (kikiriki); - lupinasto sadje (oreščki);
- Listna zelena;
- Gorčično seme;
- Sezamovo seme;
- Žveplov dioksid in sulfiti v konc.>10mg/k
- volčji bob;
- Mehkužci;

Gluten	<p>Gluten lahko vsebujejo tudi nekateri aditivi, ki jih označujemo z E oznako:</p> <p>UMETNA BARVILA: E 150a karamel-navadni E 150b alkalno sulfatni karamel E 150c amoniakalni karamel E 150d amoniakalno sulfatni karamel</p> <p>ANTIOKSIDANTI: E 575 glukodelta-lakton</p> <p>OJACEVALCI OKUSA IN AROME: E 620 glutaminska kislina E 621 mononatrijev glutaminat E 622 monokalijev glutaminat E 623 kalcijev diglutaminat E 624 monoamonijev glutaminat E 625 magnezijev diglutaminat</p> <p>SLADILA: E 965 maltitol, maltitolni sirup</p> <p>MODIFICIRANI SKROBI: E 1404 oksidirani E 1410 nonoškrobnifosfat E 1412 dškrobni fosfat E 1413 fosforiliran dškrobni fosfat E 1414 acetiliran dškrobni fosfat E 1420 acetiliran E 1422 acetiliran dškrobni adipat E 1440 hidroksipropil E 1442 hidroksipropil dškrobni fosfat E 1450 natrijev oktenilsukcinat ökroba</p>
--------	---

PODROBNEJŠI OPIS ALERGENOV

Alergen	Kje se nahaja oz. na kaj moramo biti pozorni
JAJCA	Jajčne beljakovine, beljak, rumenjaki, lecitin E 322, globulin, albumin, apovitellenin, livetin, ovalbumin, ovomucin, ovovitellin, fosvitin
MLEKO	Kazein, kazeinat, mleko v prahu, laktoglobulin, sirotka, sirotkine proteini, sirotkin prah, sirotkin sladkor, sirotkin sir
ZRNJA SOJA	Najdemo v žitnih izdelkih (npr. žitaricah, pecivih, testeninah), procesiranem mesu in mesnih izdelkih (npr. paštete, hrenovke, salame), omakah, sojinem siru (Tofu) in sojinem olju
ŽIVILA, KI VSEBUJEJO GLUTEN	Pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut (horasan) ali njihove križane vrste. Gluten je prisoten v številnih vrstah kruha, picah, pekovskem pecivu, slaščicah, testeninah, rezancih, cmokih, krompirjevih svaljkah, njokih, paniranih izdelkih, pšeničnem pivu. Sestavine pšenice lahko najdemo tudi v mesnih izdelkih (npr. salame, hrenovke, paštete, pleskavice), jušnih kockah, mešanicah, začimb, omakah, marinadah, ucin in čokoladah.
ZELENA	Stebila, listi, gomolj in seme zelene. Pogosto prisotna v solatah, nekaterih mesnih izdelkih, juhah in jušnih kockah, pijačah na osnovi aradižnika.

Alergen	Kje se nahaja oz. na kaj moramo biti pozorni
---------	--

MEHKUŽCI	Glavonožci (npr. sipe, hobotnice, lignji), školjke (npr. ostrige, klapavice, pokrovače), polži (npr. latvice, morska ušesa, morski zajčki, gološkrjarji). Lahko so prisotni tudi kot sestavina raznih rib •ih •uh in rib ih koncentratov.
Alergen	Kje se nahaja oz. na kaj moramo biti pozorni
GORČIČNO SEME	Tekoča gorčica, gorčica v prahu in gorčično seme. Pogosto najdemo v nekaterih vrstah kruha, marinadah, mesnih izdelkih, solatnih prelivih, omakah (Worcester omaka) in •uhah.
ARAŠIDI	Zemeljski oreški (earthground), monkeynuts, beernuts, arašidovo olje, rastlinsko olje (brez oznake izvora), arachis, olje zemeljskih ground oreškov, arašidovo olje, arašidova moka, HPP[HVP-če označen izvor drolizirani rastlinski roteini
SEZAMOVO SEME	Prisoten v nekaterih vrstah kruha in pekovskih izdelkov, sezamovem olju, sezamovi pasti ahini).
Žveplov dioksid in sulfiti	Prisoten kot konzervans pri predpakirnem suhem sadju, mesnih izdelkih, zelenjavi, krompirjevih izdelkih, brezalkoholnih pijačah (sokovi). Sulfiti se lahko nahajajo tudi v balzamičnem kisu.

Alergen	Kje se nahaja oz. na kaj moramo biti pozorni
---------	--

<p>VOLČJI BOB Več vrst, ki izvirajo iz Južne Amerike in Evrope. Precej bolj strupen kot druge stročnice. Namočen, spran, znova namočen in dobro prekuhan je zelo užiten in še vedno zelo čvrst. Eksotika.</p>	<p>Semena in moka. Prisoten v nekaterih vrstah kruha, pit, peciva in testenin. Zelo pogosto tudi sestavina izdelkov brez glutena (npr. moka za peko kruha brez glutena)</p>
<p>RAKI</p>	<p>Rakovice, jastogi, kozice, škampi, potočni raki in drugi za prehrano rimerni raki.</p>
<p>RIBE</p>	<p>Poleg rib, ki se ponujajo kot samostojna jed so npr. sardele ali inčuni pogosta sestavina raznih omak Meso rib je lahko prisotno tudi v solatnih prelivih, dodatkih za pice, kot sestavina juh in jušnih koncentratov. Sem uvrščamo tudi Surimi (ribji pripravek iz ribjih beljakovin), ki se uporablja tudi kot nadomestek za dražje meso rakovic, jastoga in dru rakov.</p>
<p>OREŠČKI</p>	<p>Mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija, orehi Queensland. Prisotni v nekaterih vrstah kruha, žitnih tablicah, piškotih, krekerjih, raznih sladica, čokoladi, sladoledu, marcipanu (mandljeva pasta), mortadeli s pistacijami, oljih in omakah. Tvneti ali drobljeni mandeljni v obliki kosmičev se pogosto uporabljajo v azijskih •edeh.</p>