



# Középpontban az allergén jelölés Átfogó allergén-kockázatkezelés alapján

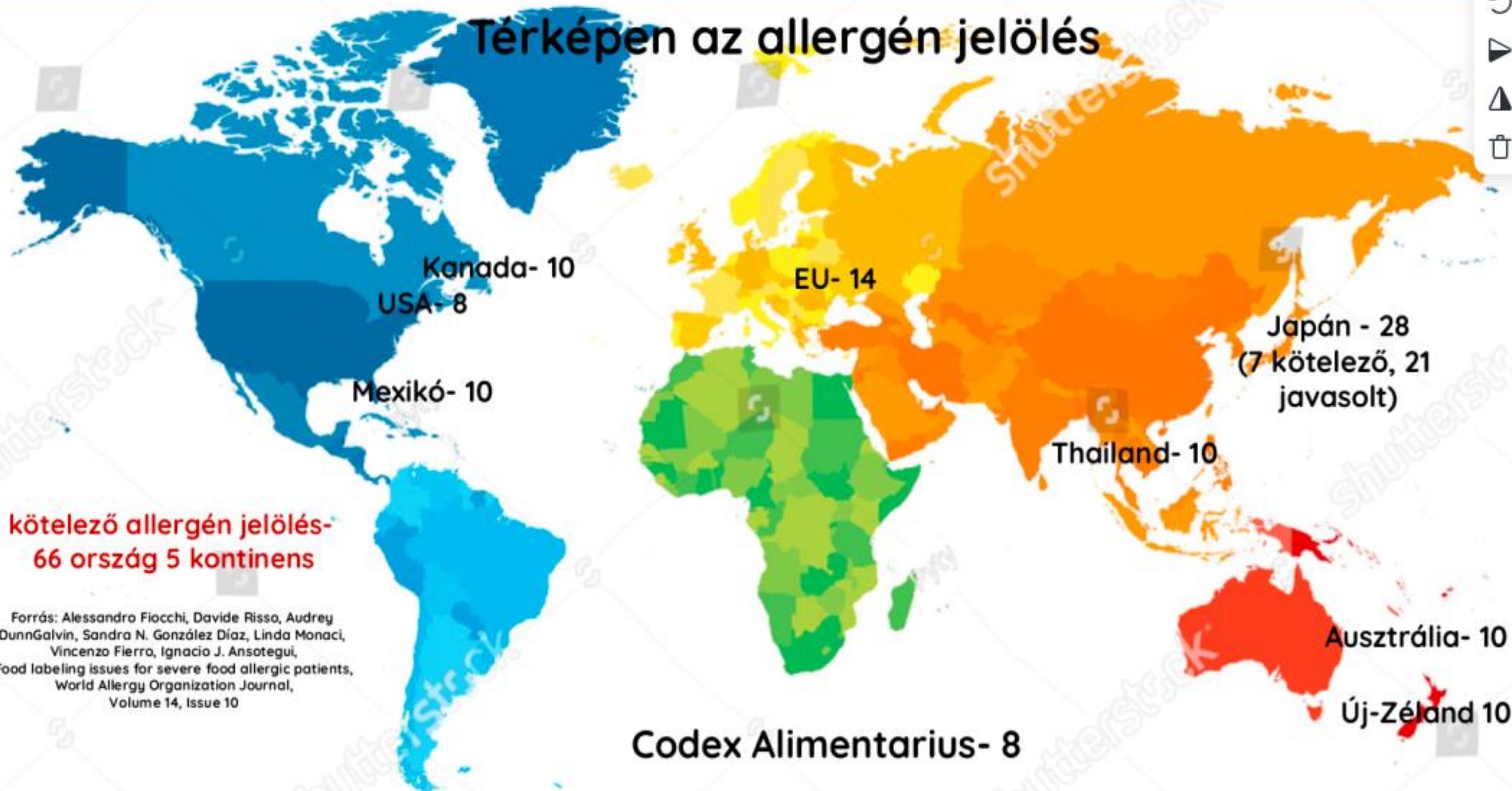
**Szegedyné dr. Fricz Ágnes**

élelmiszerlánc szakértő, tanácsadó

HUNGALIMENTARIA 2025 2025.április 2-3.

Aquaworld Resort Budapest Hotel Rendezvényközpont

# Térképen az allergén jelölés



# **Allergének:**

## **szándékosan hozzáadott összetevők**

### ***1169/2011/EU rendelet szerint***

|                                          |                        |
|------------------------------------------|------------------------|
| <b>1. Glutént tartalmazó gabonafélék</b> | <b>8. Diófélék</b>     |
| <b>2. Rákfélék</b>                       | <b>9. Zeller</b>       |
| <b>3. Tojás</b>                          | <b>10. Mustár</b>      |
| <b>4. Hal</b>                            | <b>11. Szezámmag</b>   |
| <b>5. Földimogyoró</b>                   | <b>12. Kén-dioxid</b>  |
| <b>6. Szójabab</b>                       | <b>13. Csillagfürt</b> |
| <b>7. Tej és tejtermékek</b>             | <b>14. Puhatestűek</b> |

# Figyelmeztető jelölés új élelmiszerek esetén:



Kenari (Foto: pixabay)

## + Kenari dió

A *Canarium indicum* L. a tömjénfafélék (Burseraceae) családba tartozó örökzöld fafajta. Szárított diója (kenari dió) a Fülöp-szigeteken hagyományosan fogyasztott élelmiszer. Az Európai Bizottság (EU) 2023/667 számú végrehajtási rendeletével engedélyezésre került forgalmazása az Európai Unió területén egy indonéz vállalkozás által benyújtott bejelentés alapján, így frissült az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzéke. A kenari dió jellemző tápanyag-összetételét az uniós jegyzékben feltüntetett specifikáció írja le. A mogyoróra, kesudióra és pisztáciára allergiás fogyasztóknál a kenari dió fogyasztása allergiás reakciót válthat ki, ezért figyelmeztető jelölést kell elhelyezni a csomagoláson.



## + Pili dió

A *Canarium ovatum* Engl. szárított diója (pili dió) a Fülöp-szigeteken termő és hagyományosan fogyasztott élelmiszer. A pili fa a tömjénfafélék (Burseraceae) családjába tartozó örökzöld fa. A termés nem egyszerre érik be, ezért a betakarítást kézzel végzik. A termést mossák, áztatják, majd a megpuhult gyümölcshúst eltávolítják, a magokat napon szárítják. A diókat kézzel, speciális kés segítségével törik fel. Az Európai Bizottság (EU) 2023/267 számú végrehajtási rendeletével engedélyezésre került forgalmazása az Európai Unió területén egy olasz vállalkozás által benyújtott bejelentés alapján, így frissült az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzéke. A pili dió jellemző tápanyag-összetételét az uniós jegyzékben feltüntetett specifikáció írja le. A kesudióra és dióra allergiás fogyasztóknál a pili dió fogyasztása allergiás reakciót válthat ki, ezért figyelmeztető jelölést kell elhelyezni a csomagoláson.



# FAO/WHO Codex Alimentarius:

**allergén tájékoztatás  
felülvizsgálata**

**A BIZOTTSÁG (EU) 2021/382 (2021. március 3.) RENDELETE**  
**az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi**  
**rendelet mellékleteinek az élelmiszer-allergének kezelése, az élelmiszer-**  
**újraelosztás és az élelmiszer-biztonsági kultúra tekintetében történő**  
**módosításáról**

„IX. fejezet 9. Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, **allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek** feldolgozásához, kezeléséhez, szállításához .....

## **Élelmiszer-biztonsági-kultúra**

(1) Az élelmiszer-vállalkozók a következő követelmények teljesítése révén megfelelő élelmiszer-biztonsági kultúrát hoznak létre, tartanak fenn és igazolják annak meglétét:

....

(2) A gazdálkodási kötelezettségvállalása következőket foglalja magában:

....

(3) Az élelmiszer-biztonsági kultúra megvalósítása során figyelembe kell venni az élelmiszer-vállalkozás jellegét és méretét.

GSLPF- 1985  
(Felülvizsgálva 2018)

CCFL 44. (2018)

CCFL 45. (2019)

RIPORT 1. KOCKÁZAT  
ÉRTÉKEKELÉS  
(2022. március 29.)

CCFL 46. (2021)

JÓ GYÁRTÁSI GYAKORLAT  
– ÉLELMISZER-  
VÁLLALKOZÁSOK  
RÉSZÉRE (2020)

RIPORT 2.  
(2023. június16.)  
RIPORT 3.  
(2023. január 24.)

RIPORT 4.  
RIPORT 5.

ÚTMUTATÓ  
ELŐVIGYÁZATOSSÁGI  
ALLERGÉN JELÖLÉS

1. Glutént tartalmazó gabonafélék; pl. búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza vagy ennek hidrolizált formái és a belőle készült termékek;
2. Puhatestűek és abból készült termékek;
3. Tojás és tojásból készült termékek;
4. Hal és abból készült termékek;
5. Magyarázó, szója és abból készült termékek;
6. Tej és tejtermékek (beleértve a laktózt);
7. Dió és magyarázó;
8. Szulfid koncentráció 10 mg/kg vagy több

# 2020 Codex Alimentarius Ad hoc Munkacsoportok

## Allergének felülvizsgálata

- **Szükséges-e bővíteni** a jelenleg kötelezően jelölendő allergén összetevőket?
- **Milyen határértékek** határozhatóak meg a legnagyobb veszélyt jelentő allergének esetében?
- Keresztszennyeződés esetén a **figyelmeztető jelölésnek** milyen alkalmazási feltételeit lehet meghatározni?
- Milyen **határértéket** lehet meghatározni egyes diófélék, szója, zeller, csillagfürt mustár, hajdina és zab esetében?
- **Ki lehet-e hagyni** egyes allergén összetevőket a kötelező jelölés hatálya alól?

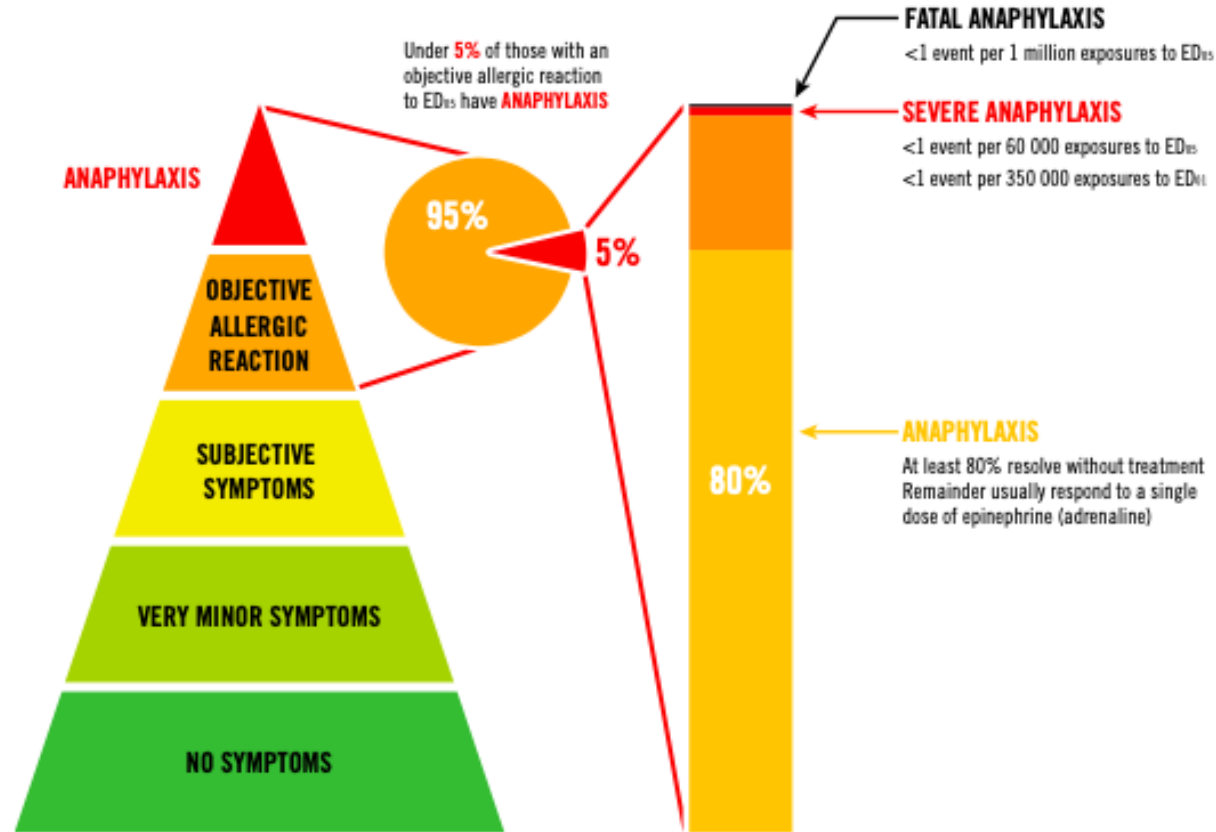
**Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagoknak vagy  
termékeknek az élelmiszerben való esetleges  
szándékolatlan jelenléte**

**PRECAUTIONARY ALLERGEN LABELLING (PAL)**

# Keresztszennyeződés jelölése – PAL rendszer

- Mikor és hogyan vegyék figyelembe a küszöbértékeket az élelmiszeripari vállalkozók?
  - Alapanyagok vizsgálata
  - Folyamatok: alapanyagtól a fogyasztóig
  - Tisztítási eljárások vizsgálata
- Melyek a megfelelő analitikai módszerek az élelmiszerek és felületek vizsgálatára?

FIGURE 3. HIERARCHY OF RISKS FACED BY PEOPLE SUSCEPTIBLE TO IGE-MEDIATED FOOD ALLERGY, PROPORTIONATE TO THEIR ESTIMATED OCCURRENCE FOR PEANUT IN PEANUT-ALLERGIC INDIVIDUALS



Source: Reproduced with permission from Turner *et al.*, 2022a.

Note: ED<sub>01</sub>, the eliciting dose predicted to provoke reactions in 1% of the allergic population; ED<sub>05</sub>, the eliciting dose predicted to provoke reactions in 5% of the allergic population. Turner, P.J., Patel, N., Ballmer-Weber, B.K., Baumert, J.L., Blom, W.M., Brooke-Taylor, S., Brough, H. *et al.* 2022a. Peanut can be used as a reference allergen for hazard characterization in food allergen risk management: a rapid evidence assessment and meta-analysis. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology: In Practice*, 10(1): 59–70. <https://doi.org/10.1016/j.jaip.2021.08.008>

## Határértékek meghatározása

FAO and WHO. 2022. *Risk assessment of food allergens – Part 2: Review and establish threshold levels in foods for the priority allergens*. Meeting Report. Food Safety and Quality Series No. 15. Rome.

<https://doi.org/10.4060/cc2946en>

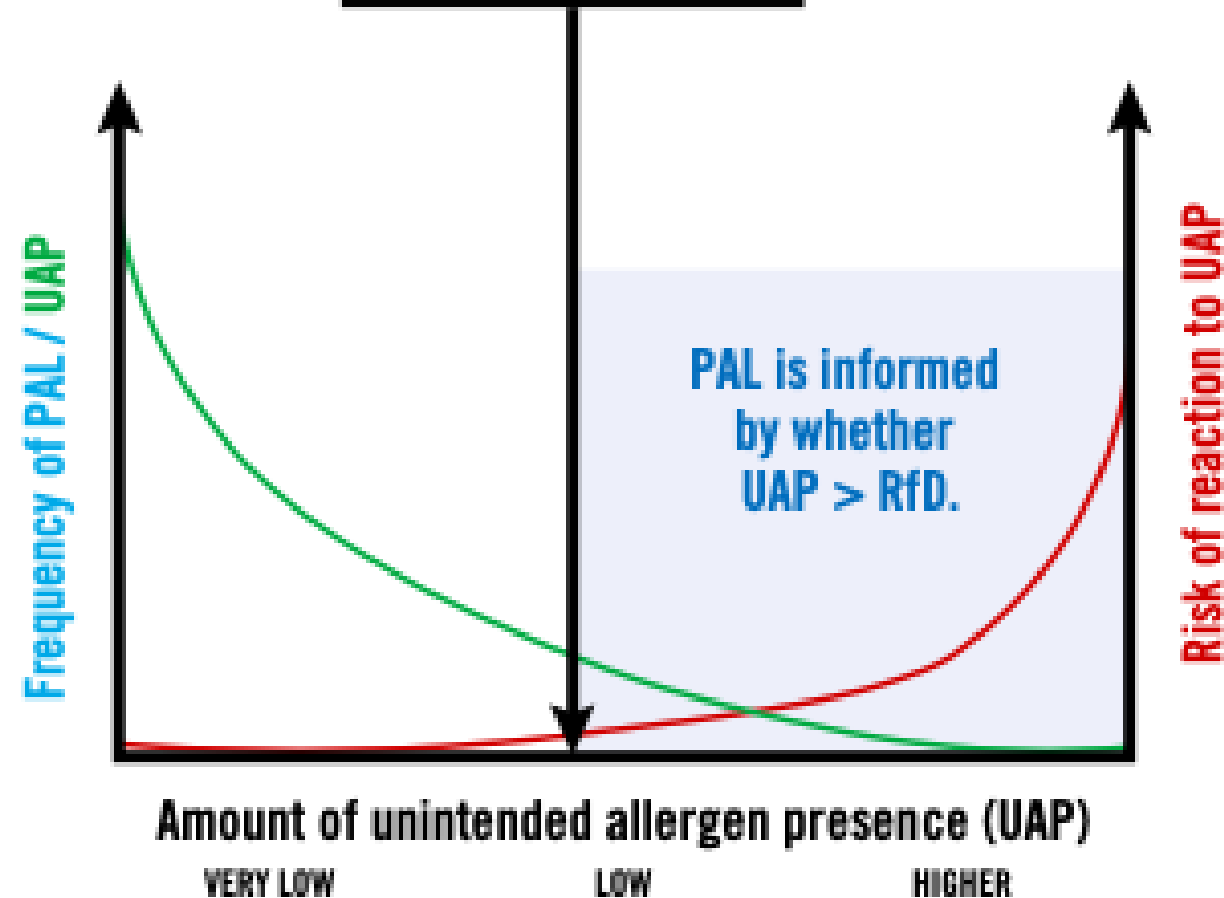
### 3B PROPOSED APPROACH

With a lower cutoff for RfD, the risk of reaction is slightly lower, but this does not meaningfully reduce health impact at a population level and would result in more products with PAL.

**Figyelmeztető jelölés  
alkalmazása**

**Optimal cutoff for RfD  
where PAL  
is recommended**

A higher cutoff for RfD results in fewer foods with UAP > RfD and therefore less PAL, but a greater population risk of reaction.



# Allergének ajánlott referencia dózisa

TABLE 18 CONSENSUS REFERENCE DOSE (RfD) RECOMMENDATIONS FOR CODEX PRIORITY ALLERGENS

|                         | RFD RECOMMENDATION<br>(mg total protein from<br>the allergenic source) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| WALNUT (AND PECAN*)     | 1.0                                                                    |
| CASHEW (AND PISTACHIO*) | 1.0                                                                    |
| ALMOND**                | 1.0                                                                    |
| MILK                    | 2.0                                                                    |
| PEANUT                  | 2.0                                                                    |
| EGG                     | 2.0                                                                    |
| SESAME                  | 2.0                                                                    |
| HAZELNUT                | 3.0                                                                    |
| WHEAT                   | 5.0                                                                    |
| FISH                    | 5.0                                                                    |
| CRUSTACEA               | 200                                                                    |

**Forrás:** FAO & WHO. 2023.  
*Risk assessment of food  
allergens – Part 3:  
Review and establish  
precautionary labelling in  
foods of the priority allergens,  
Meeting report.*

Food Safety and Quality  
Series No. 16. Rome.

<https://doi.org/10.4060/cc6081en>

# Határértékek meghatározása:

egyes diófélék (brazil dió,  
makadámia-dió vagy  
queenslandi dió),  
fenyőmag,  
szója,  
zeller,  
csillagfűrt,  
mustár,  
hajdina  
zab

FAO & WHO. 2023. *Risk Assessment of Food Allergens – Part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin, mustard, buckwheat and oats.* Meeting report. Food Safety and Quality Series, No. 23. Rome.

<https://doi.org/10.4060/cc8387en>

# Allergén jelölés alóli kivételek

FAO & WHO. 2024. *Risk assessment of food allergens – Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens.* Food Safety and Quality Series, No. 17. Rome.

<https://doi.org/10.4060/cc9554en>

## 1169/2011/EU II. Melléklet

Szójabab és a belőle készült termékek, **kivéve**:

- a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír (1);
- b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
- c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
- d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

Allergének határértékeinek összehasonlítása a referenciadózisokkal (RfD) . A becslések p95 vagy p97,5 fogyasztási mennyiségen és a termékekben lévő maximális felhasználási szinteken alapulnak.  
A referencia dózisok az allergén forrásból számított összes fehérjék mennyiségében vannak feltüntetve, azaz mg vagy µg allergén forrásból számított összes fehérjék.

|        |                        | RfD       | RfD/10   | RfD/30   | RfD/50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | EXPOSURE ESTIMATES FOR CURRENT ALLERGEN EXEMPTIONS |
|--------|------------------------|-----------|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| SOY    | 10 mg<br>(10 000 µg)   | 1 000 µg  | 333 µg   | 200 µg   | 10.5–41.0 µg soy protein (soybean oils)<br>10.5–57.4 µg soy protein (soybean oils with updated analytical information)<br>3–41 µg soy protein (phytosterols, tocopherols)<br>< 100 µg soy protein per serving (Solae soy lecithin RA)<br>< 55–231 µg Hexane Insoluble (ADM soy lecithin RA, per eating occasion, 95th percentile)<br>< 70–334 µg Hexane Insoluble (ADM soy lecithin RA, per eating occasion, 99th percentile)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
|        |                        |           |          |          | <b>Glucose syrup derived from wheat starch FSANZ and the EFSA</b><br>< 1 000 µg wheat protein/eating occasion (glucose syrup derived from wheat starch FSANZ)<br>< 1 000 µg gluten per day (AUC on wheat-based maltodextrins EFSA)<br>< 3 500 µg gluten per day (glucose syrups and dextrose EFSA)<br><br><b>Glucose syrup derived from wheat starch FSANZ – recalculated by Expert Committee</b><br>< 368–928 µg wheat protein/eating occasion (ice cream, 97.5th percentile intake)<br>< 400–1 440 µg wheat protein/eating occasion (chocolate, 97.5th percentile intake)<br>< 500–1 856 µg wheat protein/eating occasion (confectionary, 97.5th percentile intake)<br><br><b>Calculations by Expert Committee with mean intake instead of 97.5th percentile used by FSANZ</b><br>< 120–360 µg wheat protein/eating occasion (confectionary, mean intake)<br>< 140–320 µg wheat protein/eating occasion (chocolate, mean intake)<br>< 151–301 µg wheat protein/eating occasion (ice cream, mean intake) |                                                    |
| SOY    | 10 mg<br>(10 000 µg)   | 1 000 µg  | 333 µg   | 200 µg   | 10.5–41.0 µg soy protein (soybean oils)<br>10.5–57.4 µg soy protein (soybean oils with updated analytical information)<br>3–41 µg soy protein (phytosterols, tocopherols)<br>< 100 µg soy protein per serving (Solae soy lecithin RA)<br>< 55–231 µg Hexane Insoluble (ADM soy lecithin RA, per eating occasion, 95th percentile)<br>< 70–334 µg Hexane Insoluble (ADM soy lecithin RA, per eating occasion, 99th percentile)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                    |
| SHRIMP | 200 mg<br>(200 000 µg) | 20 000 µg | 6 667 µg | 4 000 µg | n/a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                    |

**CC Food Labeling, 2021:**

**Útmutató tervezet a figyelmeztető  
allergén jelölésről (PAL)**

# Figyelmeztető allergén jelölés

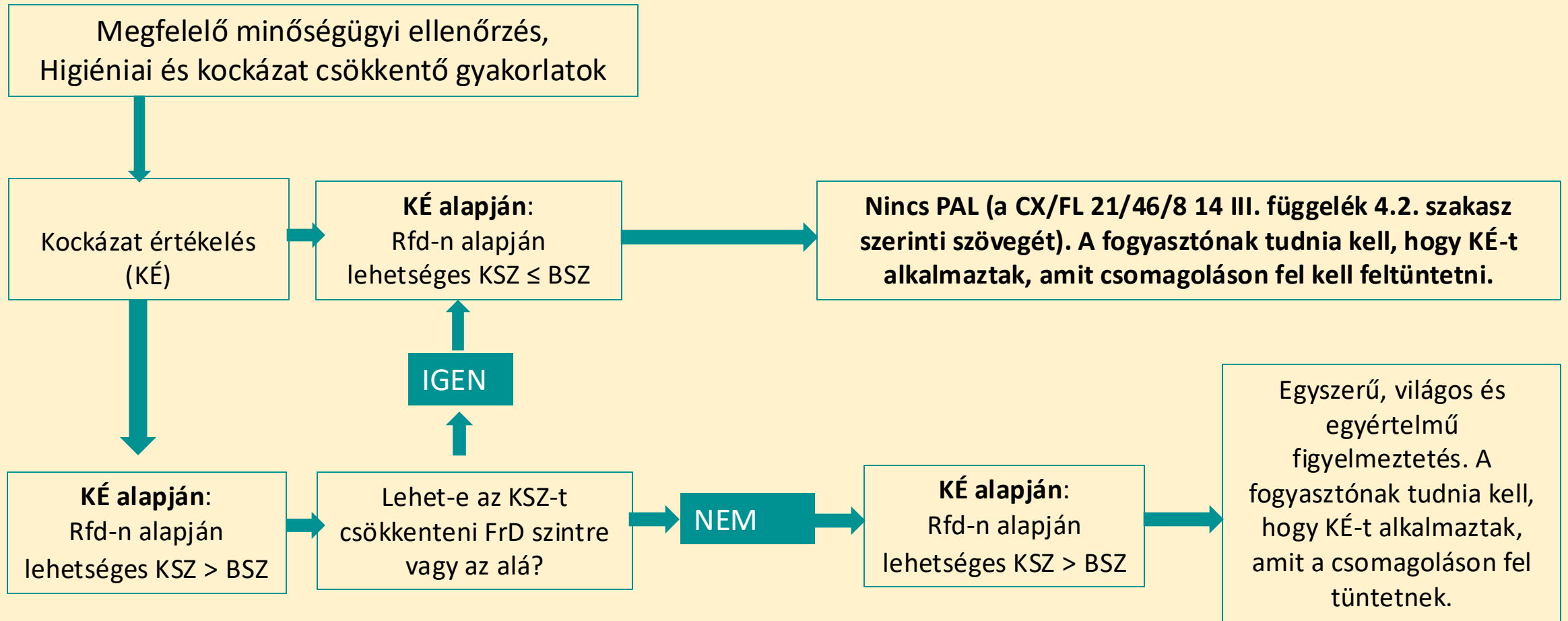
## PAL (Precautionary allergen labelling)

### Következtetések

- A jelenlegi önkéntes jelölés nem teszi lehetővé az egységesített kommunikációt
- Sokan nem értik még a fontosságát a figyelmeztető jelölésnek: OKTATÁS az élelmiszerlánc szereplői számára
- Nem minden érzékeny fogyasztó számára biztonságos jelölés
- Kockázatkezelés hatékony kockázatkommunikációval
- A javasolt RfD nem a „mentes jelölés”-re vonatkoznak
- Kockázat kezelésre vonatkozó javaslatok készítése folyamatban van

# Keresztszennyeződés jelölése – PAL rendszer

Forrás: FAO report III\_2023cc6081



KÉ: risk assessment – kockázat értékelés, UAP: unintended allergen presence – KSZ/keresztaszennyeződés, AL: action level – BSZ /beavatkozási szint, RfD: Risk based reference Doses – kockázatalapú referencia érték, PAL: precaution allergen labeling - figyelmeztető jelölés

# Free from: Allergen contamination can never be ruled out 100%

By Flora Southey

09-Apr-2024 - Last updated on 09-Apr-2024 at 08:04 GMT

SHARE



Contamination is not a risk in the manufacturing facility alone: It exists along the entire value chain, from farm to fork. Gettyimages/Stephen Barnes

RELATED TAGS

Free From

Allergen

Contamination

# Köszönöm a megtisztelő figyelmet!



**Szegedyné dr. Fricz Ágnes**

+36 30 3828326

[szfriczagnes@gmail.com](mailto:szfriczagnes@gmail.com)

<https://www.linkedin.com/in/agnes-segedyné-dr-fricz-3b1028a0/>