



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohjeet allergeenivirheestä johtuvaa takaisinvetoa varten

Ohjeet allergeenivirheestä johtuvaa takaisinvetoa varten

1 Allergeenivirhe

1. Elintarvikkeen ainesosana on allergeeneja, joita ei ole merkitty pakkausmerkintöihin ja jotka säädösten mukaan tulisi pakkausmerkinnöissä ilmoittaa.
2. Tuote on kontaminoitunut em. allergeeneilla tuotantoprosessin aikana.

Virhe on vakava, koska allergeenit voivat aiheuttaa vakavia allergiareaktioita ja jopa henkeä uhkaavan allergisen yleisreaktion (ns. anafylaktisen shokin).

Allergeenien merkitseminen, peruste¹.

2 Ainesosat, jotka täytyy merkitä

Seuraavat ainesosat on aina merkittävä oli määrä kuinka pieni tahansa:

1. Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä (kuten speltti ja kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura tai niiden hybridikannat ja viljatuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - a. vehnäpohjaiset glukoosisiirapit, dekstroosi mukaan luettuna²
 - b. vehnäpohjaiset maltodekstriinit³
 - c. ohrapohjaiset glukoosisiirapit
 - d. viljat, joita käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet.
3. Kananmunat ja munatuotteet.
4. Kalat ja kalatuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - a. vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävä kalaliivate

¹ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 21 artikla ja liite II.

² ja niistä saadut tuotteet, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta.

³ ja niistä saadut tuotteet, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohjeet allergeenivirheestä johtuvaa takaisinvetoa varten

- b. oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävä kalaliivate tai kalaliima.
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet.
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - a. täysin jalostettu soijaöljy ja -rasva⁴
 - b. soijasta peräisin oleva luonnon tokoferolien sekoitus (E306), luonnon D-alfatokoferoli, luonnon D-alfatokoferoliasetaatti ja luonnon D-alfatokoferolisukkinaatti
 - c. soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisterolit ja kasvisteroliesterit
 - d. soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistetut kasvistanoliesterit.
7. Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien), lukuun ottamatta seuraavia:
 - a. hera, jota käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien
 - b. laktitoli.
8. Pähkinät: manteli (*Amygdalus communis* L.), hasselpähkinä (*Corylus avellana*), saksanpähkinä (*Juglans regia*), cashewpähkinä (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinä (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), parapähkinä (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinä (*Pistacia vera*), Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä (*Macadamia ternifolia*) sekä pähkinätuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - a. pähkinät, joita käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.
9. Selleri ja sellerituotteet.
10. Sinappi ja sinappituotteet.
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet.
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina (lasketaan tuotteille, jotka on tarkoitettu sellaisenaan nautittavaksi tai valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti).
13. Lupiinit ja lupiinituotteet.
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet.

⁴ ja niistä saadut tuotteet, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohjeet allergeenivirheestä johtuvaa takaisinvetoa varten

Voimaantulo

Tämä ohje on voimassa 22.11.2019 lähtien ja se korvaa aikaisemman version (Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohje 17007/4, julkaistu 28.5.2015).

Päivitykset versioon 5

Ohje muutettu Eviran ohjeesta Ruokaviraston ohjeeksi saavutettavaan muotoon.

Kohta 2: ”Seuraavat ainesosat sekä niiden kasvi- tai eläinalkuperä on aina merkittävä oli määrä kuinka pieni tahansa” muutettu muotoon ”Seuraavat ainesosat on aina merkittävä oli määrä kuinka pieni tahansa”.