

ALIMENTI VEGETALI		
	Sensibilizzazione primaria	Cross-reattività
Arachide (peanut)	Ara h 1, Ara h 2, Ara h 3, Ara h 6, Ara h 9	Ara h 8
Soia (soybean)	Gly m 5, Gly m 6, Gly m 2S	Gly m 4
Grano (wheat)	Tri a aA_TI, Tri a gliadin, Tri a 19, omega-5 gliadin, HMW-glutenin, Tri a 14	
Grano saraceno (buckwheat)	Fag e 16kD	
Mela (apple)		Mal d 1
Pesca (peach)	Pru p 3	Pru p 1, Pru p 4
Nocciola (hazelnut)	Cor a 8, Cor a 9	Cor a 1, Cor a 2, Cor a 11, Cor a 8
Kiwi	Act d 1, Act d 2, Act d 5	Act d 8, Act d 1
Sedano (celery)	Api g 1	Api g 1
Carota (carrot)	Dau c 1	Dau c 1, Dau c 4
Sesamo (sesame)	Ses i 1	Ses i 1
Noce del Brasile (brazil nut)	Ber e 1	Ber e 1
Noce (walnut)	Jug r 1, Jug r 2, Jug r 3, Jug r 4	

POLLINI		
	Sensibilizzazione primaria	Cross-reattività
Ambrosia (ragweed)	Amb a 1	
Artemisia (mugwort)	Art v 1, Art v 3	Art v 3
Parietaria (parietaria)	Par j 2	Par j 2
Salsola (saltwort)	Sal k 1	
Chenopodio (goosefoot)	Che a 1	
Plantago (plantain or ribwort)	Pla a 1	
Coda di topo (phleum pratense, timothy grass)	Phl p 1, Phl p 5, Phl p 6	Phl p 4, Phl p 7, Phl p 11, Phl p 12
Gramigna (cynodon dact., bermuda grass)	Cyn d 1	
Betulla (birch)	Bet v 1, Bet v 6	Bet v 1, Bet v 2, Bet v 4
Ontano (alnus, alder)	Aln g 1	Aln g 1
Quercia (oak)	Que a 1	Que a 1
Ulivo (olive)	Ole e 1, Ole e 7, Ole e 9	Ole e 2, Ole e 7, Ole e 9
Cedro del giappone (japanese cedar)	Cry j 1Z	
Cipresso (cypress)	Cup a 1	
Platano (plane tree)	Pla a 1, Pla a 2	
Latice (latex)	Hev b 1, Hev b 3, Hev b 5, Hev b 6	Hev b 5, Hev b 6, Hev b 8

ALIMENTI ANIMALI		
	Sensibilizzazione primaria	Cross-reattività
Albume d'uovo (egg white)	Gal d 1, Gal d 2, Gal d 3, Gal d 4	Gal d 5
Tuorlo d'uovo (egg yolk)	Gal d 5	
Latte vaccino (milk)	Bos d 4, Bos d 5, Bos d 6, Bos d 8, lattoferrina	Bos d 6
Gambero (shrimp)	Pen a 1, Pen m 2, Lit v 3, Lit v 4	Pen a 1
Merluzzo e carpa (cod and carp)	Gad c 1, Cyp c 1	Gad c 1, Cyp c 1
Acari della polvere (house dust mites)	Der p 1, Der p 2, Der f 1, Der f 2	Der p 10
<i>Blomia tropicalis</i>	Blo t 5	
<i>Euroglyphus mannei</i>	Eur m 2	
<i>Lepidoglyphys destructor</i>	Lep d 2	
Gatto (cat)	Fel d 1, Fel d 4	Fel d 2, Fel d 4
Cane (dog)	Can f 1, Can f 2, Can f 5	Can f 3, Can f 5
Cavallo (horse)	Equ c 1	Equ c 3
<i>Alternaria alternata</i>	Alt a 1, Alt a 6	Alt a 6
<i>Aspergillus fumigatus</i>	Asp f 1, Asp f 2, Asp f 3, Asp f 4, Asp f 6	Asp f 6
<i>Anisakis simplex</i>	Ani s 1	Ani s 3
Scarafaggio (cockroach)	Bla g 1, Bla g 2, Bla g 4, Bla g 5	Bla g 7
Farfalla (moth)	Plo i 1	
Ape (bee)	Api m 1, Api m 4	CCDs
Vespa (wasp)	Pol d 5, Ves v 1, Ves v 5	Ves v 2, CCDs

COMPONENTI ALLERGENICHE CLASSIFICATE IN BASE ALLE FAMIGLIE PROTEICHE		
Famiglia proteica	Caratteristiche	Allergeni
Non-specific lipid transfer proteins	Stabili al calore e alla digestione, causano reazioni anche con cibi cotti. Spesso associate con reazioni sistemiche e con reazioni più gravi in aggiunta a sindrome orale allergica (SOA) e con reazioni allergiche a frutta e vegetali nell'Europa del sud (tranne Par j 2 e Art v 3)	Ara h 9 Cor a 8 Pru p 3 Par j 2 Art v 3
Storage proteins	Si trovano nei semi e servono quale risorsa di materiale durante la crescita di nuove piante. Proteine spesso stabili e resistenti al calore che possono provocare sintomi anche con cibi cotti	2S albumins: Ara h 2, Ara h 6, Ara h 7, Ber e 1 7S albumins: Ara h 1, Gly m 5 11S albumins: Ara h 3, Gly m 6, Cor a 9 Gliadins: Tri a 19
Pathogenesis-related protein family 10 proteins (PR-10)	Proteine labili al calore, gli alimenti cotti sono spesso tollerati. Sono omologhi di Bet v 1 e spesso associati a sintomi locali quali SOA e reazioni allergiche a frutta e vegetali nel nord Europa. Può predisporre a reazioni allergiche verso rosacee, nocciola, carota e sedano.	Bet v 1, Ara h 8, Gly m 4, Cor a 1, Pru p 1, Api g 1.01, Mal d 1, Act d 8, Dau c 1
Profilins	Proteine leganti l'actina che mostrano grande omologia e cross-reattività anche tra specie distanti. Allergeni minori di piante e vegetali. Raramente associati a sintomi clinici, ma possono essere causa di reazioni anche gravi in una minoranza di pazienti. La sensibilizzazione alle profiline può essere causa di multiple positività ai test cutanei con piante e pollini, per lo più di poca rilevanza clinica	Bet v 2 Pru p 4 Hev b 8 Phl p 12
CCD	Determinanti cross-reattivi dei carboidrati. Raramente associati a sintomi clinici, ma possono essere causa di reazioni anche gravi in una minoranza di pazienti.	CCD, MuxF3, Ana c 2
Calcium-binding proteins	Proteine altamente cross-reattive presenti nella maggior parte dei pollini ma non negli alimenti vegetali	Bet v 4 Phl p 7
Serum albumins	Proteine comunemente presenti in diversi liquidi e solidi biologici (latte, carni, uovo, pollo). La sensibilizzazione alle siero albumine può causare reazione allergiche per inalazione di proteine animali, ma anche reazioni per ingestione di carni e latte	Fel d 2 Can f 3 Bos d 6 Sus PSA Equ c 3
Parvalbumins	Allergene maggiore del pesce. Inoltre marcatore di cross-reattività tra differenti specie di pesci e anfibi. Le parvalbumine sono stabili al calore e alla digestione e possono causare reazioni anche con cibi cotti	Cyp c 1 Gad c 1
Tropomyosins	Proteine leganti l'actina nelle fibre del muscolo. Può essere usata come marcatore di cross-reattività tra crostacei, acari, scarafaggio e nematodi (anisakis)	Pen a 1 Der p 10 Ani s 3
Lipocalins	Proteine stabili e importanti allergeni negli animali. Gli allergeni della famiglia delle lipocaline mostrano una limitata cross-reattività tra specie diverse	Fel d 1 Fel d 4 Can f 1 Can f 2 Equ c 1 Mus m 1