

## Critères pour la certification des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires sont, par exemple:

- Lait et produits laitiers et produits de substitution sans lait
- Pâtisseries
- Crème glacée
- Graisses et huiles et produits fabriqués à partir de celles-ci
- Céréales et produits à base de céréales (céréales de petit déjeuner, pâtes)
- Produits de charcuterie
- Produits issus de la pêche
- Œufs et ovoproduits
- Confiseries (desserts, chocolat, chewing-gum)
- Épices, soupes, sauces, salades
- Boissons, thé et café compris
- Snacks sucrés ou salés (chips, noix transformées)

### Critères contrôlés:

Présence d'une gestion des allergènes conforme aux exigences du concept HACCP selon le Codex Alimentarius.

Démonstration de l'optimisation ou de la suppression d'au moins un ingrédient allergène par des procédures appropriées et correspondance avec une des catégories suivantes (annexe 6 de l'art. 11 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires [OIDA] ou annexe 2 du règlement [UE] no 1169/2011)

L'aliment peut mentionner l'ingrédient allergène sur l'emballage si celui-ci:

- peut se trouver comme ingrédient dans les aliments correspondants (comme le lactose dans les produits laitiers, le gluten dans les céréales, etc.) conformément à la pratique de marché. (**catégorie 1**)
- peut se trouver, selon la composition et conformément à la pratique de marché, dans les aliments correspondants (comme le lactose dans le jambon, l'arachide dans les barres, les noisettes dans le muesli, etc.) (**catégorie 2**)
- selon l'analyse de risque, peut se présenter sous forme de mélange involontaire lors de la production de ces aliments comme d'usage dans la branche (comme les noisettes dans le chocolat au lait, le lait dans le chocolat noir, les œufs dans les pâtes de blé dur, etc.) (**catégorie 3**)
- se se trouve pas dans le produit, mais que l'aliment est considéré comme un substitut à son utilisation normale et qu'une contamination est possible (comme le lait de soja ou le lait de riz à la place du lait classique en cas d'intolérance aux protéines du lait de vache; le riz ou le maïs au lieu des céréales et du blé en cas d'intolérance au gluten, etc.) (**catégorie 4**).

La teneur d'au moins un des ingrédients mentionnés dans l'annexe 6 de l'art. 11 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) doit être inférieure aux valeurs suivantes :

Allergène	Teneur	Unité
sulfites	≤ 10 mg SO <sub>2</sub>	kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à la consommation
gluten	≤ 20 mg gluten	kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à la consommation
lactose	< 0,1 g lactose	100 g ou 100 ml de denrée alimentaire prête à la consommation
Autres cas (selon annexe 6, OIDAI)	≤ 50 mg*	kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à la consommation

\* en fonction de la déterminabilité analytique (limite de déterminabilité)

L'aliment est conforme aux déclarations et aux critères indiqués sur l'emballage en termes de déclencheurs d'allergies et d'intolérances, par exemple sans lactose, sans gluten, sans lait, sans œuf, sans blé, sans noix.

#### Les aliments portant le label de qualité Allergie conviennent pour:

- les allergies alimentaires (selon les indications figurant sur l'emballage)
- les intolérances alimentaires, telles que la maladie cœliaque et l'intolérance au lactose (selon les indications figurant sur l'emballage)

Le label de qualité Allergie n'est en aucun cas un certificat général d'innocuité. Le fabricant ou le distributeur détermine les produits qu'il désire faire certifier et il les fait contrôler par Service Allergie Suisse SA. Les consommateurs et consommatrices trouveront ensuite ces informations sur l'emballage du produit et dans la base de données de produits de Service Allergie Suisse.

**Par conséquent, il est donc important** que le consommateur/la consommatrice vérifie toujours la déclaration et les critères figurant sur l'emballage. Tous les produits ne sont pas nécessairement adaptés à toutes les allergies et intolérances.