



CH-3003 Berne, OFSP

- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution du droit sur les denrées alimentaires
- Au Contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux concernés

Référence du document: 410.0003-16/735567/

Votre référence:

Notre référence: UST/ WIS

Liebefeld, le 18 avril 2011

Lettre d'information n° 161 : l'étiquetage relatif aux allergènes présents dans des mélanges involontaires (art. 8, al. 3 à 5, de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires [OEDA])

Etat: 18.04.2011, remplace la version du 17.12.2010

Madame, Monsieur,

Contexte

Pour les personnes souffrant d'une allergie alimentaire, le seul moyen de ne pas subir une réaction allergique consiste à éviter strictement les denrées alimentaires contenant l'allergène. Des allergènes non déclarés ou « cachés » représentent donc un risque considérable pour leur santé.

Dans les entreprises alimentaires, il arrive souvent que des substances allergènes soient introduites dans des denrées alimentaires. C'est ce que l'on nomme des mélanges involontaires ou des contaminations croisées. De tels mélanges (transport lors du processus de production, utilisation d'ingrédients « contaminés », lignes de production communes, etc.) ne sont généralement pas dus à un processus de production souillé ou qui n'est pas conforme aux exigences modernes chez le fabricant de denrées alimentaires. Ils se sont toujours produits dans de nombreux domaines de la fabrication traditionnelle ou moderne de denrées alimentaires et ne peuvent souvent pas être évités.

Pour des raisons de droit de la responsabilité, les fabricants apposent souvent, à titre préventif, une mise en garde sur l'étiquette de la denrée alimentaire comme, par exemple, « peut contenir » ou « contient des traces de ». Un accroissement de ces mises en garde limite cependant le choix alimentaire des personnes allergiques.

L'adaptation de l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 25 mai 2009 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (RS 817.022.21 ; OEDA) à la directive 2007/68/CE a permis d'ajouter à la liste des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des effets indésirables, les noms de catégories de céréales contenant du gluten et de fruits à coques durs. Cette situation a suscité diverses questions de la part de l'industrie et des autorités cantonales d'exécution sur la signalisation de mélanges involontaires. Pour des raisons de clarté, et pour éviter de troubler le consommateur par différentes sortes de mises en garde sur les allergies, l'OFSP recommande de tenir compte des principes suivants au moment d'utiliser les noms de catégories.

Disposition légale

A. Mélanges involontaires dépassant 1 g par kg de denrée alimentaire : déclaration obligatoire

Selon l'art. 8, al. 3, OEDA, les mélanges involontaires doivent être déclarés lorsque leur teneur dépasse 1 g par kilogramme avec une mise en garde comme, par exemple, « peut contenir des noisettes » accolée à la liste des ingrédients. De telles mises en garde ne peuvent être apposées que si l'entreprise est à même de démontrer que cette contamination est inévitable et que toutes les mesures requises dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication (BPF) ont été prises pour éviter la contamination (art. 8, al. 4, OEDA).

Dans les mises en garde concernant des mélanges involontaires ou des contaminations selon l'art. 8, al. 3, OEDA, les sortes de fruits à coque dure concernées doivent toujours être déclarées précisément. L'utilisation de la référence globale « fruits à coque dure » n'est pas autorisée, car elle présenterait un risque : les personnes allergiques à une seule sorte de fruits à coque dure ne sauraient pas si celle-ci est présente ou non dans la denrée alimentaire concernée, ce qui pourrait avoir des conséquences fatales.

B. Mélanges involontaires de 1 g par kg de denrée alimentaire au plus : déclaration facultative

Un mélange possible peut être signalé à titre facultatif lorsqu'il est certain que sa teneur n'excède pas 1 g par kg de denrée alimentaire (art. 8, al. 5, OEDA) : les dispositions de l'art. 8, al. 3, let. a et b demeurent réservées.

Pour un tel étiquetage facultatif selon l'art. 8, al. 5, OEDA, une remarque comme « ...peut contenir des noix... » ou « ...peut contenir des fruits à coque dure... » est admise. Le terme « fruit à coque » peut être utilisé en lieu et place de « noix » ou « fruit à coque dure ». Attention : les arachides doivent être clairement distinguées des autres fruits à coque sur le plan botanique et allergologique et doivent donc être déclarées à part.

Mise en garde pour les personnes allergiques : « peut renfermer des céréales contenant du gluten »

Le gluten, point commun de la catégorie « céréales contenant du gluten » est la partie protéique du blé, du seigle, de l'orge et de l'avoine ou de leurs croisements et dérivés. Les personnes souffrant d'une intolérance à ce produit (coeliakie) ne le supportent pas et doivent donc l'éviter. Le gluten étant la caractéristique principale de ce nom de catégorie, la déclaration différenciée pour les mises en garde destinées aux personnes allergiques doit être remplacée, p. ex., par « peut renfermer des céréales contenant du gluten » ou « peut contenir du gluten », indépendamment du fait qu'il s'agisse d'une remarque selon l'al. 3 ou l'al. 5 de l'art. 8 OEDA.

Déclaration de mélanges involontaires avec des parties lactiques

Selon l'art. 8, al. 3, let. c, OEDAI, des mélanges involontaires de denrées alimentaires avec du lait ou des produits qui en sont dérivés (y compris le lactose) doivent être déclarés lorsque leur teneur dépasse 1 g par kilogramme ou litre de la denrée alimentaire prête à consommer. Le lactose et les protéines du lait doivent donc, conformément à l'al. 3, être convertis en quantité de lait correspondante et déclarés lorsque cette quantité dépasse la limite précitée.

Déclaration d'anhydride sulfureux et de sulfites

Selon l'art. 8, al. 1 et 3a, OEDAI, l'anhydride sulfureux et le sel de l'acide sulfureux, le sulfite, doivent toujours être déclarés dans l'étiquetage lorsque leur concentration dépasse 10 mg par kilogramme ou par litre. Si l'anhydride sulfureux ou le sulfite ne sont pas mentionnés par leur nom spécifique, il faut compléter la numérotation E par l'indication du déclencheur d'allergie (p. ex., « contient des sulfites »). L'utilisation du symbole chimique « SO₂ » n'est pas autorisée. Cette manière de procéder correspond à la pratique de l'UE (GUIDELINES RELATING TO Article 6 paragraph 10 of Directive 2000/13/EC as amended by Directive 2003/89/EC).

En vous remerciant de prendre note de ce qui précède, nous vous présentons, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Division Sécurité alimentaire
Le responsable

A handwritten signature in black ink, appearing to read "p.o. V. Mueller". The signature is written in a cursive style with a large initial 'V'.

Michael Beer