



CH-3003 Berne, OFSP

- Aux laboratoires cantonaux
- Au Contrôle des denrées alimentaires de la Principauté du Liechtenstein
- Aux milieux concernés

Référence du document: 410.0003 -3
Votre référence:
Notre référence: UST/BEM / SOE
Liebefeld, le 23 novembre 2007

Lettre d'information n° 137: concernant les ingrédients obtenus à partir de substances allergènes et ne nécessitant pas de déclaration spécifique (l'art. 8, al. 7 de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires, OEDAI)

Mesdames, Messieurs,

À l'annexe 1 de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (RS 817.022.21; OEDAI), est fixée la liste des substances allergènes ou susceptibles de provoquer des réactions indésirables. Selon l'article 8, al. 1, OEDAI, les ingrédients, étant ou obtenus à partir de telles substances, qui subsistent dans le produit final, même sous forme modifiée, doivent être déclarés de manière claire dans la liste des ingrédients. Cette obligation de déclaration s'applique également aux auxiliaires technologiques, aux supports, aux solvants porteurs, aux antioxydants et aux agents conservateurs admis dans les arômes ainsi qu'aux additifs transférés (al. 2). De même, ces ingrédients allergènes doivent, sous certaines conditions, également être déclarés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (al. 3).

Cependant, cette déclaration peut être abandonnée s'il est démontré qu'un ingrédient obtenu à partir des ingrédients précités ne déclenche aucune allergie ni autre réaction indésirable (al. 7).

Nous vous informons, dès lors, que les produits figurant dans la liste ci-dessous répondent aux exigences de l'art. 8, al. 7 OEDAI.

- a. Sirops de glucose à base de blé, dextrose y compris ⁽¹⁾
- b. Maltodextrines à base de blé ⁽¹⁾
- c. Sirops de glucose à base d'orge
- d. Céréales utilisées dans les distillats pour alcools et contenant du gluten
- e. Lysozyme (produit à partir d'oeufs) utilisé dans le vin
- f. Albumine (produite à partir d'oeufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre
- g. Gélatine de poisson utilisée comme support pour les vitamines et les arômes
- h. Gélatine de poisson ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière, le cidre et le vin
- i. Huile et graisse de soja entièrement raffinées ⁽¹⁾
- j. Tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de D-alpha-tocophéryl naturel, succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
- k. Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
- l. Esters de stanol végétal produits à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
- m. Petit-lait (lactosérum) utilisé dans les distillats pour alcools
- n. Lactitol
- o. Produits à base de lait (caséine) utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre
- p. Fruits à coque utilisés dans les distillats pour alcools
- q. Fruits à coques (amandes, noix) utilisés comme arômes dans les alcools
- r. Huile de feuilles et de graines de céleri
- s. Oléorésine de graines de céleri
- t. Huile de moutarde
- u. Huile de graines de moutarde
- v. Oléorésine de graines de moutarde

Il est important de souligner que cette liste ne possède qu'un caractère informatif et ne doit en aucun cas être considérée comme exhaustive.

Déclaration des mélanges involontaires avec de l'huile d'arachide entièrement raffinée

L'art. 8, al. 3 OEDAI régleme nte la déclaration des contaminations involontaires par des denrées alimentaires allergènes ou des sulfites. S'il s'agit de denrées alimentaires et que leur teneur excède ou pourrait excéder 1 g par kilogramme ou par litre dans la denrée alimentaire prête à être consommée, leur mention est obligatoire immédiatement après la liste des ingrédients (art. 8, al. 3, OEDAI). Les produits tels que margarines, mayonnaises, sauces à salade, articles de boulangerie, etc. contenant plus de 10 % d'huiles ou de graisses végétales (de tournesol, de colza ou d'un mélange des deux, p. ex.) devraient faire mention de la possibilité d'une contamination par de l'huile d'arachide. En effet, dans le cas des huiles et des graisses végétales, l'état actuel de la technologie ne permet de garantir la pureté que d'un seul produit avec une tolérance de 1 %, ce qui risquerait de causer, au niveau de la denrée alimentaire prête à consommer (margarine, p. ex.), un dépassement de la limite d'1 ‰ de contamination par de l'huile d'arachide. Les spécialistes sont toutefois d'avis que l'huile d'arachide entièrement raffinée n'entraîne vraisemblablement aucun risque d'allergie lorsque sa teneur oscille entre 0,1 et 1 % au maximum dans le produit final. De ce fait, une déclaration telle que « peut contenir des impuretés provenant d'huile d'arachide entièrement raffinée » risquerait d'inquiéter à tort les personnes souffrant d'allergies. Ces raisons et le fait que le droit européen ne prévoit pas de déclaration correspondante conduisent donc, en vertu de l'art. 8, al. 7, OEDAI, à exempter également l'huile d'arachide entièrement raffinée de la déclaration visée à l'art. 8 OEDAI.

Nous vous remercions de prendre bonne note de ce qui précède et vous prions d'agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

Division Sécurité des denrées alimentaires
Le chef

Dr Michael Beer

¹ et les produits dérivés, pour autant que la transformation subie ne soit pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés.