

## Étiquetage des allergènes

*Avec l'entrée en vigueur de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires au 1<sup>er</sup> mai 2017 l'étiquetage des allergènes, entre autres, change. Il faut désormais indiqué par écrit que les consommateurs peuvent obtenir des renseignements verbaux auprès du personnel.*

Il faut informer sur les allergènes, s'ils sont contenus, comme ingrédient, dans des denrées alimentaires ou un plat, ou s'ils entrent involontairement dans d'autres denrées alimentaires, par exemple **par contact avec** des couteaux ou des planches à découper.

Allergènes	Détail	Survenance <sup>1</sup>
Céréales contenant du gluten	blé, comme épeautre et blé de khorasan (Kamut®), seigle, orge, avoine	farine, flocons, semoule, pain, pâtisserie, pâtes alimentaires, plats panés, produits à base de pomme de terre, sauces, soupes, plats précuisinés, substituts de viande, desserts
Crustacés	homards, langoustes, crevettes, scampis, cancers, etc.	mélangés aux salades, soupes ou sauces, plats asiatiques et sauces, kroeppek
Œufs	y compris Lysozyme E1105 du blanc d'œuf de poule. Œufs d'autres oiseaux (par ex. cailles, canards) ne sont certes pas soumis à l'étiquetage mais sont souvent mal tolérés	mélangés aux pâtes alimentaires, pâtisserie, plats panés, plats de pomme de terre, sauces, entremets, glaces, quiches, mayonnaise et plats à base de mayonnaise, sauces à salade
Poissons	toutes les espèces de poisson, œufs de poisson	mélangés aux pâtes à tartiner, sandwiches, pâtes d'épices, sauces asiatiques, sushi
Arachides	Huile d'arachide raffinée est généralement tolérée	plats asiatiques, collation, chocolat, pâtisserie, sucreries
Graines de soja	aussi émulsifiant lécithine de soja E322	mélangées au tofu, sauce soja, miso, chocolat, pâtisseries, plats précuisinés, dans les plats asiatiques et végétariens, glaces, tempeh, edamame
Lait (y compris de lactose)	Le lait des mammifères autres que les vaches ne sont certes pas soumis à l'étiquetage mais sont souvent mal tolérés	fromage, beurre, yoghourt, mélangé à la margarine, sauces à salade, pâtisserie, pain, produits à base de viande et de charcuterie, mélange d'épices, condiment en poudre, bouillon en cubes, plats à base de pomme de terre, boissons avec sérum laitier comme Rivella®, entremets, chocolat

<sup>1</sup> La liste n'est pas exhaustive

Fruits à coque dure (noix)	amandes, pistaches, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia ou noix de Queensland	mélangés au pain, pâtisserie, muesli, barres, nougat, chocolat, pesto, massepain
Sellerie	Sellerie en branche et en tubercule	mélangé aux soupes, sauces, salades, marinades et mélanges d'épices, granulés ou pâte de bouillon, sels aux herbes, condiment en poudre, plats pré-cuisinés, produits à base de viande et de charcuterie
Moutarde	aussi pousses de moutarde	mélangé aux salades, sauces à salade, plats de viande et de poisson, marinades, mayonnaise, légumes au vinaigre, sandwiches, mélanges d'épices, curry
Graines de sésame	aussi sésame noir ou brun	mélangé au pain, hamburger, Knäckebrot, biscuits salés, barres, Fallafel, sucreries, sous forme de pâte de sésame Tahini, houmous, plats orientaux, asiatiques et végétariens
Anhydride sulfureux et sulfites	de E 220 à 228	vin, fruits secs, légumes séchés, flocons de pomme de terre pour purée, produits à base de pomme de terre
Lupin et produits à base de lupin	On traite les graines	mélangé à la farine, pâtisseries, pâtes alimentaires, substituts de viande
Mollusques	Tous les mollusques, escargots, calmars et poulpes	sépie, mélangé à la paella, soupes, sauce d'huître, pâtes d'épices

Martina Brändli  
Responsable du projet  
Sécurité des denrées alimentaires

Février 2017