

Criteria per la certificazione degli alimenti

Gli alimenti sono ad esempio:

- Latte e prodotti lattiero-caseari e sostituti senza latticini
- Pasticceria
- Gelati
- Grassi e oli e prodotti derivati
- Cereali e prodotti a base di cereali (cereali per la colazione, paste alimentari)
- Prodotti di macelleria e insaccati
- Prodotti della pesca
- Uova e ovoprodotti:
- Dolci (dessert, cioccolato, gomma da masticare)
- Spezie, zuppe, salse, insalate
- Bevande (inclusi tè e caffè)
- Stuzzichini dolci o salati (patatine, noci trattate)

Si controlla che:

Una gestione degli allergeni secondo i requisiti del concetto HACCP del Codex Alimentarius è disponibile.

È stato dimostrato che almeno un ingrediente allergenico è stato ottimizzato o rimosso utilizzando procedure appropriate e corrisponde a una delle categorie seguenti. (Allegato 6 del regolamento EDI sull'informazione sugli alimenti (LIV) o allegato 2 del regolamento (UE) n. 1169/2011).

I prodotti alimentari possono essere pubblicizzati con l'ingrediente ottimizzato in termini di allergie, se tale ingrediente:

- presente nell'alimento in questione è un ingrediente d'uso comune (come ad esempio nel caso del lattosio nei prodotti lattiero-caseari, del glutine nei cereali, ecc.) **(Categoria 1)**
- è normalmente presente nelle ricette di preparazione degli alimenti in questione (come ad esempio il lattosio nel prosciutto, le arachidi nelle barrette alimentari, le nocciole nei mix di muesli, ecc.) **(Categoria 2)**
- secondo l'analisi del rischio, può presentarsi come una miscela non intenzionale nella produzione di questi alimenti come è consuetudine nel settore (ad esempio nocciole nel cioccolato al latte; latte nel cioccolato fondente; uova nella pasta di grano duro ecc.) **(Categoria 3)**
- non è presente in un prodotto ma il cibo è considerato un sostituto in termini di uso normale e una contaminazione può essere possibile (come ad esempio la soia o il latte di riso al posto del latte in caso d'allergia alle proteine del latte di vacca; i prodotti a base di riso o mais al posto dei prodotti a base di cereali o grano in caso d'intolleranza al glutine, ecc.) **(Categoria 4)**.

Nel caso di almeno un ingrediente secondo l'appendice 6 dell'art. 11 dell'ordinanza del DFI sulle informazioni sulle derrate alimentari (ODHA), la proporzione deve essere inferiore al contenuto dichiarato:

Allergene	Contenuto	Unità (per)
Solfiti	≤ 10 mg SO ₂	chilogrammi o litri alimento pronto da consumare
Glutine	≤ 20 mg glutine	chilogrammi o litri alimento pronto da consumare
Lattosio	< 0,1 g lattosio	100 g oder 100 ml alimento pronto da consumare
Altri casi <i>conformemente all'appendice 6 ODHA</i>	≤ 50 mg*	chilogrammi o litri alimento pronto da consumare

* a seconda della determinabilità analitica (limite di quantificazione)

Il cibo sia conforme alle dichiarazioni e ai criteri indicati sulla confezione per quanto riguarda trigger di allergie e intolleranze non contenuti, ad es. senza lattosio, senza glutine, senza latte, senza uova, senza frumento, senza frutta in guscio.

Gli alimenti con il marchio di qualità Allergia sono adatti per:

- Allergie alimentari (per le quali è presente l'indicazione sulla confezione).
- Intolleranze alimentari come la celiachia e l'intolleranza al lattosio (per le quali è presente l'indicazione sulla confezione).

Il marchio di qualità Allergia si riferisce esclusivamente ad allergie e intolleranze. Conferma che un prodotto è stato verificato e certificato come adatto a persone che soffrono di allergie o intolleranze.

Quali prodotti devono essere certificati, viene stabilito dal produttore o dal distributore e viene verificato da Service Allergie Suisse. I consumatori possono trovare le informazioni corrispondenti sulla confezione del prodotto nel database dei prodotti al sito www.service-allergie.ch.

È importante che le dichiarazioni e i criteri riportati sulla confezione siano sempre controllati dal consumatore. Non tutti i prodotti sono adatti a **tutte** le allergie e intolleranze.