

Kriterien für die Zertifizierung von Lebensmittel

Lebensmittel sind zum Beispiel:

- Milch und Milchprodukte und milchfreie Ersatzprodukte
- Backwaren
- Speiseeis
- Fette und Öle und daraus hergestellte Produkte
- Getreide und Getreideprodukte (Frühstückserealien, Teigwaren)
- Fleisch- und Wurstwaren
- Fischereiwaren
- Eier und Eiprodukte
- Süswaren (Desserts, Schokolade, Kaugummi)
- Gewürze, Suppen, Saucen, Salate
- Getränke inkl. Tee und Kaffee
- süsse oder salzige Knabbereien (Pommes Chips, verarbeitete Nüsse)

Geprüft wird:

Ein Allergenmanagement nach Vorgaben eines HACCP-Konzepts nach Codex Alimentarius ist vorhanden.

Mindestens ein allergieauslösender Inhaltsstoff wurde nachweislich durch geeignete Verfahren optimiert oder entfernt und entspricht einer der nachstehenden Kategorien. (Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) bzw. Anhang 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011).

Das Lebensmittel darf mit dem allergieauslösenden Inhaltsstoff ausgelobt werden, wenn dieser:

- im entsprechenden Lebensmittel als Inhaltsstoff marktüblich enthalten sein kann (z.B. Laktose in Milchprodukten; Gluten in Getreideprodukten etc.) (**Kategorie 1**);
- im entsprechenden Lebensmittel rezepturgemäss marktüblich vorkommen kann (z.B. Laktose in Schinken; Erdnuss in Riegeln; Haselnüsse in Müeslimischungen etc.) (**Kategorie 2**);
- gemäss Risikoanalyse als unbeabsichtigte Vermischung in der Produktion dieser Lebensmittel branchenüblich vorkommen kann (z.B. Haselnüsse in Milkschokolade; Milch in dunkler Schokolade; Eier in Hartweizenteigwaren etc.) (**Kategorie 3**);
- im Produkt nicht vorkommt, das Lebensmittel aber als Ersatzprodukt bezüglich der üblichen Verwendung gilt und evtl. eine Verunreinigung möglich ist (z.B. Soja- oder Reisdink statt Milch bei Kuhmilchweissallergie; Reis- oder Maisprodukte statt Getreide bzw. Weizenprodukte bei Glutenunverträglichkeit etc.) (**Kategorie 4**).

Bei mindestens einer Zutat gemäss Anhang 6 zu Art. 11 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) muss der Anteil unter dem angegebenen Gehalt liegen:

Allergen	Gehalt	Einheit (pro)
Sulfite	≤ 10 mg SO ₂	Kilogramm oder Liter per genussfertiges Lebensmittel
Gluten	≤ 20 mg Gluten	Kilogramm oder Liter per genussfertiges Lebensmittel
Laktose	< 0,1 g Laktose	100 g oder 100 ml per genussfertiges Lebensmittel
Übrige Fälle (gem. LIV Anhang 6)	≤ 50 mg*	Kilogramm oder Liter per genussfertiges Lebensmittel

* abhängig von der analytischen Bestimmbarkeit (Bestimmungsgrenze)

Das Lebensmittel entspricht den auf der Verpackung angegebenen Auslobungen und Kriterien bezüglich nicht enthaltener Auslösern von Allergien und Intoleranzen, z.B. laktosefrei, glutenfrei, ohne Milch, ohne Ei, ohne Weizen, ohne Nüsse.

Lebensmittel mit dem Allergie-Gütesiegel sind geeignet bei:

- Nahrungsmittelallergien (für welche, wird auf der Verpackung angegeben)
- Nahrungsmittelintoleranzen wie Zöliakie und Laktoseintoleranz (für welche, wird auf der Verpackung angegeben)

Das Allergie-Gütesiegel bedeutet keinesfalls eine allgemeine Unbedenklichkeitsbescheinigung. Der Hersteller oder Inverkehrbringer bestimmt welche Produkte er zertifizieren möchte und lässt diese durch Service Allergie Suisse SA prüfen. Konsumentinnen und Konsumenten finden diese Information dann auf der Verpackung des Produkts und in der Produktdatenbank von Service Allergie Suisse.

Deshalb ist wichtig: Die Auslobungen und Kriterien auf der Verpackung müssen vom Konsumenten immer geprüft werden. Nicht jedes Produkt ist für alle Allergien und Intoleranzen geeignet.