



**PRÉFET
DES HAUTS-DE-SEINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de la
Protection des Populations**

ALLERGENES ALIMENTAIRES

Les allergies alimentaires peuvent être responsables de troubles de santé graves. Il est ainsi obligatoire et essentiel que l'ensemble des consommateurs soient informés de leur présence ou non.



QU'EST-CE QU'UN ALLERGENE ?

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, un ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation.

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

QUELLES SONT LES REGLES D'ETIQUETAGE ?

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire. L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par une référence claire au nom de l'allergène.

Par exemple, si la recette d'une denrée met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients « EMULSIFIANT : LECITHINE DE SOJA », et non « EMULSIFIANT : LECITHINE » ou « EMULSIFIANT : E322 ».

Cas des produits préemballés

Les denrées préemballées sont définies par **l'article 2 du Règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO** qui précise :

*« e) «denrée alimentaire préemballée» : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, **constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente**, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate l'absence d'affichage des allergènes sur les denrées alimentaires, qui sont des denrées alimentaires préemballées soumises à des obligations d'étiquetage. ».*

Le **Règlement n°1169/2011** précité prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur **la liste des ingrédients et être mise en exergue**. Ainsi, l'allergène

pourra être inscrit en gras, en italique ou souligné. Pour les produits dispensés de liste des allergènes, l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène.

Cas des produits non préemballés

Pour les produits non préemballés, le **décret n°2015-447 du 17 avril 2015** rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

Ainsi, s'agissant de la vente directe de denrées alimentaires à un consommateur sur un étalage de marché par exemple, les allergènes pourront être précisés sur l'étiquette ou sur un document à part mis à disposition de la clientèle, à conditions qu'elle soit clairement informée de son existence par écrit (l'information orale n'est pas suffisante).

En outre, dans le cadre de la restauration, il convient de mettre en place un marquage soit directement **sur la carte**, soit sur un **autre document accessible librement et directement par la clientèle** et dont l'existence doit être connue par écrit du consommateur s'agissant de la consommation sur place. Pour la vente par téléphone, cette indication peut se faire par internet et directement sur le prospectus. Ce document doit indiquer avec précision, pour chaque plat proposé à la carte, quel allergène est présent dans le plat. Ainsi s'il est certain que l'un des plats proposés ne contient pas de produits pouvant provoquer des réactions allergiques ou intolérances, il n'apparaîtra pas sur ce document.

Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

Les allergies alimentaires pouvant causer des effets graves sur la santé, il est nécessaire de mettre continuellement à jour ce type d'informations, en fonction de l'évolution des recettes, du rajout ou de la suppression d'un plat sur une carte, etc.

LA PRESENCE FORTUITE D'ALLERGENES

Les règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit. La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination

involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) n'est pas impossible.

En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire. Un étiquetage du type « PEUT CONTENIR DES TRACES DE... » ou « SUSCEPTIBLE DE CONTENIR DES... » ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

LISTE DES ALLERGENES

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.

Allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales.	<ul style="list-style-type: none">- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dex-trose.- Maltodextrines à base de blé.- Sirops de glucose à base d'orge.- Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Œufs et produits à base d'œufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
Arachides et produits à base d'arachide	

Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> - Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. - Tocophérols mixtes naturels. - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. - Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂).	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

EXEMPLES DE MOYENS D'INFORMATION DES CONSOMMATEURS CONCERNANT LES ALLERGENES

1. Tableau

Catégorie	Produits	Sulfites	Gluten	Fruits à coque	Sésame	Lait	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Arachides	Crustacés	Céleri	Lupin
Pizzas	Pizza 1		X			X									
	Pizza 2		X												
	Pizza 3		X												
Salades	Salade 1		X					X							
	Salade 2		X												
	Salade 3		X												
Pâtes	Pâte 1		X		X										
	Pâte 2		X	X											
	Pâte 3		X												
Desserts	Dessert 1					X			X						
	Dessert 2		X												
	Dessert 3		X												

Ce tableau peut être apposé à l'accueil du restaurant par exemple. Pour cela, sous chaque produit proposé à la vente sur la carte, il faut préciser que la présence d'allergènes est indiquée sur ce tableau. Pour rappel il appartient au professionnel de mettre à jour ce tableau en fonction de vos fabrications.

2. Ardoise




<u>ALLERGENES</u>
PIZZAS : <ul style="list-style-type: none"> • Pizza 1 : Gluten, Lait • Pizza 2 : Gluten • Pizza 3 : Gluten • ...
SALADES : <ul style="list-style-type: none"> • Salade 1 : Gluten, Moutarde • Salade 2 : Gluten • Salade 3 : Gluten • ...
PATES : <ul style="list-style-type: none"> • Pâte 1 : Gluten, Sésame • Pâte 2 : Gluten, Fruits à coque • Pâte 3 : Gluten • ...
DESSERTS : <ul style="list-style-type: none"> • Dessert 1 : Lait, Œuf • Dessert 2 : Gluten • Dessert 3 : Gluten • ...

Cette ardoise peut être posée à l'accueil du restaurant par exemple. Pour cela, sous chaque produit proposé à la vente sur la carte, il faut préciser que la présence d'allergènes est indiquée sur cette ardoise.

3. Tableau d'affichage, menus

PIZZA 1 xxx € Allergènes : <u>Gluten</u> , <u>Lait</u>	SALADE 2 xxx € Allergènes : <u>Gluten</u>
--	---

Sur les menus, les allergènes présents dans les produits sont listés sous la dénomination du produit dans un caractère Il est possible de remplacer par la dénomination des allergènes par des logos.

PIZZA 1 xxx € Allergènes :  	SALADE 2 xxx € Allergènes : 
--	---

Dans ce cas, il sera nécessaire d'apposer à un endroit lisible et visible du consommateur d'expliquer la correspondance des logos aux consommateurs :



Les éléments ci-dessus sont donnés uniquement à titre d'information et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Les textes cités dans le courrier et dans le rapport sont consultables sur les sites internet : <http://www.legifrance.gouv.fr/> <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>.