

FICHE PRATIQUE : DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES AU NIVEAU DES DENRÉES ALIMENTAIRES



Nouveau : à partir de décembre 2014, les ingrédients allergènes énumérés à l'annexe II du règlement 1169/2011 sont à déclarer obligatoirement en relation avec les produits non préemballés.

Base légale : RÈGLEMENT (UE) NO 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011

concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission.

L'OBLIGATION D'INFORMATION DU CONSOMMATEUR SUR LES SUBSTANCES/PRODUITS ALLERGÈNES

Sur les produits préemballés :

- **Les ingrédients allergènes sont à indiquer dans la liste des ingrédients** (...), accompagnés d'une référence claire au nom de la substance ou du produit énumérés à la liste des ingrédients provoquant des allergies ou intolérances (annexe II du règlement 1169/2011).
- **Le nom** de la substance ou du produit énuméré à la liste des ingrédients **est mis en évidence par une impression qui la distingue** clairement du reste de la liste des ingrédients (p.ex. en souligné, en gras,...).

- Lorsque **plusieurs ingrédients** ou auxiliaires technologiques **d'une denrée alimentaire** proviennent d'une seule substance ou d'un seul produit énuméré à l'annexe II, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.
- **En l'absence de liste des ingrédients** le terme "**contient**" doit être suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II.
- **L'indication** de l'ingrédient allergène n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée **fait clairement référence** au nom de la substance ou du produit concerné.

Exemple de produit préemballé :

Eclair au chocolat vendu préemballé

- mettre sur l'étiquette les indications suivantes concernant les ingrédients allergènes :

Ingrédients : farine de blé, œufs, sucre, vanille, beurre-lait, crème-lait, cacao, beurre de cacao, lécithine de soja

- ou bien s'il n'y a pas de liste d'ingrédients :

contient : farine de blé

Sur les produits non-préemballés :

- Les substances allergènes sont indiquées en relation avec les produits non-préemballés de façon à ce que le client dispose de l'information au moment de la vente.
 - Les substances allergènes peuvent être **indiquées directement sur un support** (étiquette) placé à côté du produit.
 - Les substances allergènes peuvent être **indiquées par d'autres moyens en relation avec le produit** (classeur, borne d'information interactif dans le magasin, ...).
 - Les produits proposés sur les **cartes de menus** sont à considérer comme des produits non-préemballés et donc **à prévoir d'une indication** des substances allergènes.
- La Chambre des Métiers met à disposition des fiches à remplir pour chaque produit que le consommateur peut consulter sur le lieu de vente ainsi que des exemples pour les cartes de menu. (voir www.cdm.lu)

Exemple de produit non préemballé :

Eclair au chocolat vendu en vrac

- support à côté du produit avec les indications suivantes :

Substances allergènes* : blé, œufs, soja, lait

ou bien :

- dossier avec tableau allergènes (en annexe) sur le lieu de vente.

*disposition nationale sur base de l'article 44 du règlement 1169/2011

OBLIGATION D'INFORMATION DES SOUS-TRAITANTS

Si les produits ne sont pas livrés directement au consommateur final, l'exploitant doit faire accompagner les produits pour le sous-traitant d'une information sur les substances allergènes des produits livrés.

ANNEXE II du REGL. 1169/2011 : LISTE DES SUBSTANCES/PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

- 1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de khorasan ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales,** à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose¹ ;
 - b) maltodextrines à base de blé¹ ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés ;**
- 3. Œufs et produits à base d'œufs ;**
- 4. Poissons et produits à base de poissons,** à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin ;
- 5. Arachides et produits à base d'arachides ;**
- 6. Soja et produits à base de soja,** à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées¹ ;

- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
- c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
- d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja ;

- 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),** à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol ;
- 8. Fruits à coques,** à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
- 9. Céleri et produits à base de céleri ;**
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde ;**
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;**
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant ;
- 13. Lupin et produits à base de lupin ;**
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.**

¹Et Les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Contactez-nous :

Assistance et Conseil pour les entreprises des métiers de l'alimentation

Chambre des Métiers
Enterprise Europe Network
Madame Jeannette MULLER
Tél. : +352 42 67 67 - 222
E-mail : jeannette.muller@cdm.lu



L'Europe à la portée de votre entreprise.

REMARQUE : La rédaction de cette fiche d'information a été faite avec le plus grand soin. Toutefois, toute responsabilité concernant les erreurs éventuelles qui y seraient contenues est déclinée.