

Quels allergènes doivent être mentionnés sur un produit alimentaire ?

Les allergènes doivent être mentionnés sur les aliments préemballés et à côté de ceux en vrac en libre service ou déjà cuisinés. Voici la liste des ingrédients.

Qu'est-ce qu'un allergène ?

Il s'agit d'une **substance** qui déclenche ou favorise une **allergie** ou une intolérance.

Un allergène peut aussi provoquer une réaction du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un **contact** (toucher le produit), d'une **inhalation** (respirer le produit) ou d'une **ingestion** (manger et avaler le produit). Ces réactions allergiques peuvent être **graves** pour la **santé**, d'où l'importance de mentionner leur présence, même en faible quantité.

Les allergènes sont principalement présents dans les produits **alimentaires**. Ils sont aussi parfois présents dans certains produits cosmétiques (crème hydratante, lait corporel, savon, maquillage, etc.), mais les cas sont plus rares (exemple : savon au lait d'ânesse)

Les produits qui contiennent des allergènes doivent faire l'objet d'un **étiquetage obligatoire**.

Cette obligation concerne uniquement les substances incorporées **volontairement** dans les produits.

À qui s'applique l'obligation d'étiquetage et d'affichage des allergènes ?

L'obligation de mentionner les allergènes s'applique à tous les professionnels de la chaîne de fabrication et de vente :

Producteur, distributeur

Petit commerce de détails, épicerie, supermarché, etc.

Restaurant, bar, café, bistrot, etc.

Commerce de bouche spécialisé ou généraliste (boucher, charcutier, traiteur, boulanger, chocolatier, pâtissier, fromager, poissonnier, etc.)

Cantine scolaire, restaurant d'entreprise

Ces règles s'appliquent en France mais également dans tous les pays de l'Union européenne (UE).

À noter

L'obligation d'affichage et d'étiquetage des allergènes ne s'applique pas aux ventes de charité, aux foires, aux fêtes et réunions locales ni aux soupes populaires.

Quelle est la liste des ingrédients allergènes à indiquer au consommateur ?

Tous les ingrédients reconnus comme allergènes doivent être indiqués au consommateur avant l'achat ou avant la consommation.

En voici la liste :

Allergènes à mentionner	Substances potentiellement allergènes dont la mention sur l'emballage n'est pas obligatoire
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose 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	
Arachides et produits à base d'arachides	
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 Huile et la graisse de soja entièrement raffinées Tocophérols mixtes naturels
Soja et produits à base de soja	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)	Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques 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 coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
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 10 mg/kg ou 10 mg/l	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

Comment signaler la présence de substances allergènes au consommateur ?

3 types de vente, 3 façons d'informer

3 types de vente induisent des façons différentes d'informer le consommateur :

Produits **emballés** (alimentaires ou cosmétiques, frais ou non, quel que soit l'emballage)

La mention de la présence d'allergènes doit être **écrite sur l'emballage**.

Produits en **vrac** : étalage de fruits et légumes, céréales et fruits secs en libre service, etc.

La mention de la présence d'allergènes doit être **écrite à proximité** des produits de façon **visible** par le consommateur.

Plats **cuisinés** chez un traiteur, un restaurant, un boulanger, un charcutier, une cantine, etc.

La mention de la présence d'allergènes doit être **écrite à proximité** des produits proposés, ou à proximité des lieux de consommation, de façon visible.

Attention

Tout intermédiaire comme le **livreur** d'un restaurant ou d'une cantine doit remettre au restaurateur un **document** mentionnant tous les allergènes présents dans chaque produit alimentaire.

Mentions visibles et précises

Les mentions et étiquetages doivent respecter une **forme d'écriture** particulière : gras, souligné, italique, caractères de police différents de celui des autres mentions sur l'étiquette.

Le but est de **distinguer facilement** ces indications des autres mentions figurant sur l'emballage ou l'étiquette.

Le consommateur ne doit pas avoir à chercher l'information ni à la demander.

Attention

Il ne suffit pas d'écrire le mot allergènes . Il faut **nommer précisément** les allergènes présents : oeufs, lait, gluten, fruits à coques (noix, noisettes, etc.), moutarde, sésame, crustacés, etc.

Spécificités d'étiquetage facultatif (gluten, sel, sucre, matière grasse, etc.)

De nombreuses autres informations peuvent figurées sur un produits alimentaire, pour rendre compte de son intérêt pour la santé.

Ces mentions sont **facultatives**.

L'absence ou la faible présence de gluten peut être inscrite sur le produit alimentaire de la manière suivante :

"Faible teneur en gluten" uniquement si la teneur en gluten ne dépasse pas 100 mg/kg

"Sans gluten" uniquement si la teneur en gluten est inférieure à 20 mg/kg

De même que les formules suivantes :

Faible teneur en sel

Faible teneur en sucre

Faible teneur en matière grasse

Les quantités de ces substances ne sont pas réglementées pour encadrer ces informations.

Comment traiter les allergènes présents de façon involontaire ?

Les fabricants peuvent introduire de façon **involontaire** des substances allergènes dans leurs produits.

Cette incorporation fortuite peut survenir lors des transports ou lors de contact résiduel dans la chaîne de fabrication.

Il est **recommandé** mais **non obligatoire** de prévenir le consommateur de cette présence éventuelle d'un allergène en faible quantité.

Pour cela, les fabricants ont pris l'habitude d'utiliser sur les étiquetages les **formules de précaution** suivantes :

"Traces éventuelles de...."

"Fabriqué dans un atelier qui utilise..."

Tourisme

Restauration

Réglementation dans un bar ou un restaurant (alcool, aliment, hygiène, sécurité)

Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales

Licence d'un restaurant et débit de boissons

Vente d'alcool à consommer sur place la nuit

Vente d'alcool à emporter la nuit

Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration

Hébergement

Ouvrir une chambre d'hôtes

Pour en savoir plus

- L'étiquetage des allergènes, un impératif de santé publique
Source : Ministère chargé de l'économie

Où s'informer ?

- Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP)

- **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)**

Si vous souhaitez signaler une difficulté rencontrée avec un commerçant

Sur internet

Vous pouvez utiliser le site Signal Conso.

La DGCCRF et le commerçant concerné seront informés de votre démarche.

Par téléphone

0809 540 550

Numéro non surtaxé

Heures d'ouverture :

Lundi et mardi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 17h15

Mercredi : de 13h15 à 17h15

Judi : de 8h30 à 12h30

Vendredi : de 8h30 à 16h

Par courrier

DGCCRF – RéponseConso – BP 60 – 34935 Montpellier Cedex 9

Textes de référence

- Règlement UE n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 (Annexe II)
Règlement dit INCO
- Code de la consommation : articles R412-12 à R412-16
Information relative à la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances



**Ville de
Palavas-les-Flots**

Mairie de Palavas-les-Flots

Horaires : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

Adresse : 16 Boulevard Maréchal Joffre – BP 106 – 34250 Palavas-les-Flots

Tél. : 04 67 07 73 00