

LÉGISLATION ALLERGÈNES

Le règlement européen 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires est entré en application le 13 décembre 2014. Ce règlement s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent leurs produits au consommateur final ainsi qu'aux collectivités (restaurants, hôtels, cantines des écoles, hôpitaux...).

DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

Une série de mentions obligatoires doivent être reprises sur les emballages ou les étiquettes des denrées alimentaires afin d'aider le consommateur à choisir des produits de manière réfléchie.

Ces mentions doivent être reprises dans la ou les langues de la région linguistique où les denrées alimentaires sont vendues (loi du 24 janvier 1977) et doivent figurer directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

S'il n'y a pas de liste d'ingrédients parce que l'emballage est trop petit, cette information doit néanmoins pouvoir être fournie par d'autres moyens au consommateur à sa demande.

QUE DOIT-ON RETROUVER SUR L'ÉTIQUETTE ?

Vous trouverez ci-dessous un aperçu non exhaustif des mentions principales devant être reprises dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

1. **La dénomination de la denrée** : Il s'agit d'une description du produit qui doit permettre au consommateur d'identifier sans risque de confusion le produit qu'il achète.
2. **La liste des ingrédients** : Il s'agit de l'énumération de tous les ingrédients utilisés (quelle que soit leur quantité). Ils doivent être mentionnés avec leur nom spécifique, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la fabrication.

LA DÉCLARATION DES 'ALLERGÈNES'

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir **blé** (comme épeautre et blé de Khorasan), **seigle**, **orge**, **avoine** ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
3. **Œufs** et produits à base d'œufs.
4. **Poissons** et produits à base de poissons.
5. **Arachides** et produits à base d'arachides.
6. **Soja** et produits à base de soja.
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. **Fruits à coque**, 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.
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.

Ces allergènes doivent toujours être déclarés lorsqu'ils sont utilisés dans la production d'une denrée alimentaire et qu'ils sont toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Le nom de l'allergène doit par ailleurs être mis en évidence de manière à se distinguer clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple en les inscrivant en gras, en couleur ou en majuscules.

1. L'indication quantitative des ingrédients :
2. La quantité nette
3. Les dates de durabilité minimale et de limite de consommation
4. Les conditions particulières de conservation et d'utilisation
5. Le nom et l'adresse de l'opérateur responsable
6. Le pays d'origine ou lieu de provenance
7. Le taux d'alcool
8. Autres mentions obligatoires

PAIN PROPOSÉ À LA VENTE EN DISTRIBUTEUR

Conseil : affichez sur le distributeur : l'information relative aux allergènes est disponible à la boulangerie et le cas échéant, également sur son site internet.

NOUVEAU

QU'EN EST-IL DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES ?

Pour les denrées alimentaires non-préemballées, seule la déclaration des 'allergènes' devient obligatoire. Il est stipulé dans cet arrêté que l'information sur les allergènes peut aussi bien être communiquée **oralement que par écrit**. Dans les deux cas, une série de critères doivent être respectés pour faire en sorte que le client ait accès à tout moment à une information correcte et complète.

Lorsque l'information est communiquée oralement, il faut notamment **qu'un membre du personnel de l'établissement soit présent en permanence pour informer le consommateur**. Si ce n'est pas le cas l'information sur les allergènes doit alors être disponible **par écrit**. Cela peut se faire soit en affichant l'information de manière clairement apparente, ou en indiquant au consommateur l'endroit où il pourra obtenir la bonne information (par exemple un registre disponible sur le comptoir).

Ces dispositions s'appliquent à tous les établissements qui délivrent des aliments non-préemballés, tels que les boulangeries, boucheries, supermarchés, restaurants, hôtels, cantines d'écoles ou d'entreprises, ...