

# La déclaration des allergènes contenus dans les denrées alimentaires non préemballées



Le CIRIHA a rédigé ce document avec le soutien du :

*Service Public Fédéral (SPF) Santé Publique,  
Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement*

DG Végétaux, Animaux et Alimentation - Service Denrées Alimentaires,  
Aliments pour Animaux et autres Produits de Consommation  
Eurostation II - 7<sup>ème</sup> étage  
Place Victor Horta 40, boîte 10 - 1060 Bruxelles  
Tél : +32 (0)2 524 73 51/52 - Fax : +32 (0)2 524 73 99  
Courriel : apf.food@health.belgium.be

**Réalisation :**

Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires  
Tél : +32 (0)2 526 74 95 - Courriel : info@ciriha.org - <http://www.ciriha.org>



Centre d'Information et de Recherche sur  
les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



Service Public Fédéral  
Santé Publique,  
Sécurité de la Chaîne Alimentaire  
et Environnement



HAUTE ÉCOLE  
Lucia de Brouckère

## Pourquoi ?

Fin 2011, l'Union européenne a publié un nouveau document législatif, applicable en décembre 2014. Il s'agit du **Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**.

En ce qui concerne les denrées alimentaires non préemballées, des dispositions ont été ajoutées par rapport à la déclaration des allergènes, et ce, dans le but d'aider les personnes allergiques ou intolérantes à choisir plus facilement les aliments qu'elles souhaitent consommer.

Par allergène, on entend les 14 substances et produits repris dans l'annexe II de ce règlement qui provoquent les allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes.

Les modalités selon lesquelles la présence de ces allergènes doit être communiquée au consommateur sont fixées par **l'arrêté royal du 17 juillet 2014**. Ces dispositions obligatoires ne portent que sur les allergènes qui ont été **utilisés intentionnellement** dans la préparation des denrées.

### Quels sont ces allergènes ?

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** (*Amygdalus communis L.*), **noisettes** (*Corylus avellana*), **noix** (*Juglans regia*), **noix de cajou** (*Anacardium occidentale*), **noix de pécan** (*Carya illinoensis [Wangenh.] K. Koch*), **noix du Brésil** (*Bertholletia excelsa*), **pistaches** (*Pistacia vera*), **noix de Macadamia** ou du **Queensland** (*Macadamia ternifolia*), 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 SO<sub>2</sub> 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.

### Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire non préemballée ?

Il s'agit d'une denrée proposée non préemballée, ou emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur, ou préemballée en vue de sa vente immédiate.

En tant que travailleur(-euse) dans l'HORECA, traiteur, commerçant(e),..., vous êtes directement concerné(e) par ces dispositions dont l'objectif est de vous permettre de fournir un service optimal aux personnes souffrant d'allergies alimentaires et d'augmenter la sécurité des aliments pour ces personnes.

# L'allergie alimentaire en quelques mots

---

Les symptômes de l'allergie alimentaire sont variables et peuvent toucher différents endroits du corps avec plus ou moins de gravité et plus ou moins de rapidité. Le plus souvent, on observe des symptômes :

- cutanés : eczéma, urticaire...
- respiratoires : éternuements, toux, asthme...
- digestifs : diarrhée, nausées, vomissements...

D'autres signes cliniques plus critiques et parfois fatals peuvent survenir : il s'agit des œdèmes et/ou du choc anaphylactique. Ces réactions sévères et généralisées peuvent associer des symptômes cutanés, respiratoires, cardio-vasculaires et gastro-intestinaux.

Les symptômes de l'intolérance alimentaire peuvent être similaires à ceux de l'allergie alimentaire. Ils sont principalement digestifs, c'est-à-dire qu'ils se situent au niveau de l'estomac et des intestins : douleurs abdominales, vomissements, crampes, ballonnements, diarrhée...

Dans le cas de l'intolérance au lactose ou aux sulfites, l'intensité des symptômes varie en fonction de la quantité consommée.

***Etant donné les risques encourus par les personnes souffrant d'allergies alimentaires, la vigilance est de rigueur afin de les informer adéquatement par rapport aux allergènes contenus dans les produits vendus !***

## La déclaration des allergènes

---

Dès qu'un allergène est utilisé dans la fabrication d'un produit, que ce soit tel quel (ex. des noix, des œufs...) ou après transformation (ex. de la lécithine issue du soja, du lactosérum...), il doit impérativement pouvoir être communiqué au consommateur.

### ***1) Les allergènes doivent être déclarés sous une référence claire :***

Il s'agit d'une déclaration suffisamment explicite permettant au consommateur de détecter aisément la présence d'un allergène dans la denrée alimentaire qu'il souhaite acheter.

Dans le cas des « fruits à coque » la réglementation impose de préciser le fruit en question (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de pécan, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland).

La même remarque peut être faite pour les « céréales contenant du gluten ». « Céréales » ou « gluten » ne sont pas considérées comme des références suffisamment précises. Il faut préciser clairement quelles céréales sont utilisées (blé, seigle, orge, avoine).

Une référence au terme « gluten » peut être ajoutée de manière volontaire, mais elle ne peut remplacer le nom de la céréale. Lorsque le gluten est utilisé en tant qu'ingrédient, la ou les céréales desquelles il est issu doivent être mentionnées.

Le lactose étant listé en annexe II du Règlement 1169/2011 en tant que tel, il faut le considérer comme substance à déclarer, au même titre que le lait. Lorsqu'il est utilisé en tant qu'ingrédient, il peut être désigné par « lactose » ou « lactose (lait) ».

### ***2) La communication écrite :***

Lorsqu'ils sont communiqués par écrit, les allergènes doivent être inscrits de manière clairement lisible sur un support physique ou électronique à l'endroit où la denrée est offerte à la vente de manière à être librement et facilement accessible par le consommateur, et ce, avant la conclusion de l'achat.

Lorsque la dénomination de la denrée alimentaire est fournie par écrit et fait clairement référence au nom d'un allergène, une déclaration additionnelle de l'allergène n'est pas nécessaire.

### **3) La communication verbale :**

La **déclaration des allergènes** peut être **verbale** lorsque différentes conditions sont remplies :

- si, à la demande du consommateur, la déclaration peut être fournie sans délai, à l'endroit où la denrée alimentaire est offerte à la vente et avant la conclusion de l'achat ;
- si une procédure interne écrite (sur support physique ou électronique) a été mise en place au sein de l'établissement pour garantir une déclaration correcte et conforme (--> autocontrôle) ; cette procédure doit être facilement accessible pour le personnel concerné (et qui va informer le consommateur) et les autorités de contrôle ;
- si le personnel concerné est formé aux risques encourus par les consommateurs allergiques en cas de présence d'allergènes et à la procédure interne ;
- si l'information est gratuite !

Si ces conditions ne sont pas remplies, par exemple dans le cas du libre-service, s'il n'y a pas toujours quelqu'un de présent capable de fournir l'information, celle-ci doit obligatoirement être reprise par écrit.

### **4) Mentions complémentaires**

Lorsque la **déclaration** des allergènes n'est **pas inscrite** à un endroit clairement apparent pour le consommateur, alors, certaines **informations** doivent être affichées **de manière apparente** à l'endroit où des denrées non préemballées sont vendues, de manière à être **facilement visibles et clairement lisibles** :

- une mention indiquant l'endroit où la déclaration est disponible, ou le dispositif grâce auquel cette déclaration est disponible, ou encore une mention invitant le consommateur à s'adresser au personnel de l'établissement;
- un avertissement signalant au consommateur que la composition des produits peut changer d'une fois à l'autre.

Si des denrées non préemballées sont vendues à plusieurs endroits distincts dans un même établissement, les mentions ci-dessus doivent être affichées à chacun de ces endroits. Dans le cas de la vente à distance, ces mentions doivent figurer sur le support de vente à distance.

Enfin, quand l'exploitant a la possibilité de fournir au consommateur des denrées conformes à ses **besoins alimentaires**, après l'avoir sollicité par rapport à ses restrictions liées aux allergènes, les mentions ci-dessus ne sont pas nécessaires.

**ATTENTION** : la déclaration des allergènes reste par contre bien obligatoire !

### **En pratique, retenez que :**

Si vous, ou votre fournisseur, modifiez la composition d'une denrée alimentaire, veillez à toujours actualiser les informations.

De faibles quantités d'aliments allergisants suffisent déjà pour provoquer des symptômes.

La cuisson n'élimine pas tous les allergènes !

Tenez compte des contaminations qui peuvent se produire, et ce de la réception des marchandises, en passant par leur stockage, leur manipulation jusqu'à leur distribution.