



Sauce « pesto » et allergie alimentaire

Introduction : La sauce « pesto » industrielle

Originaire de la cuisine italienne, le pesto est une sauce devenue très populaire dans nos régions. La recette traditionnelle du « pesto alla genovese » par exemple est relativement simple : basilic, huile d'olive, pignons de pin, fromage, ail, sel et poivre. Alors que les ingrédients principaux restent souvent les mêmes, ils existent de nombreuses variations de cette recette.

Ainsi, dans les sauces pestos industrielles, on retrouve divers autres ingrédients comme par exemple : coriandre, huile de tournesol, roquette, flocons de pommes de terre, **yaourt**, **ricotta**, **arachides**, divers **fruits à coque** et dans la majorité des produits, de la **noix de cajou**.

Ceci ne pose aucun problème pour la plupart des consommateurs, mais peut être dangereux pour les **personnes allergiques** à un ou plusieurs composants du produit.

Risque allergique

Comme il s'agit d'ingrédients dont la présence n'est pas attendue dans le produit, une attention particulière doit être portée à la **lecture de l'étiquette** des sauces pesto **préemballées**.

Aussi faut-il rester vigilant avec les produits **non-préemballés** dans lesquels on trouve souvent de la sauce pesto, sans que sa présence ne soit particulièrement soulignée dans la dénomination de vente (p.ex. : sandwichs, salades composées, etc.). Dans les produits non-préemballés, l'indication de la présence des quatorze allergènes prévus par la législation est obligatoire.

Division de la sécurité alimentaire	7 ^a , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620	(352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
NaA/LaZ/FaC	Publication : 24/02/20	Mise à jour : 24/02/2020	F-179Rev00 Page 1/2

Recommandation : Rester vigilant

En l'absence d'une information écrite sur les composants allergènes pour les produits préemballés ou non-préemballés, nous conseillons aux personnes ayant une allergie alimentaire de ne pas consommer des produits à base de pesto sans indication d'ingrédients.

Références:

- Règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot

Remarque :

Cette fiche informative se base sur les dernières connaissances scientifiques connues au moment de sa création.

Les auteurs ne peuvent pas être tenus pour responsables des conséquences que pourraient entraîner le contenu de cette fiche informative.

Division de la sécurité alimentaire	7 ^a , rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620	 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
NaA/LaZ/FaC	Publication : 24/02/20	Mise à jour : 24/02/2020	F-179Rev00 Page 2/2