



Déclaration des allergènes pour le secteur HORECA

Quelles obligations les exploitants alimentaires du **secteur de l'HORECA** doivent-ils respecter concernant **l'information des consommateurs** sur les denrées alimentaires vendues en vrac ?

5 points obligatoires :

1.1. La dénomination de vente

Chaque plat ou produit doit porter une **dénomination de vente**, qui peut être complétée par un descriptif plus détaillé de sa composition.

La dénomination doit permettre au consommateur **d'identifier le produit** et de faire le lien avec la déclaration des allergènes.

Les **dénominations génériques** telles que « Soupe du moment » ou « Planche mixte » ne sont pas suffisamment claires.

1.2. Les allergènes à déclarer

Les **14 allergènes** à déclaration obligatoire présents **en tant qu'ingrédient** dans **chaque plat ou produit** doivent être communiqués. Ceci est valable également pour la carte des boissons ainsi que les plats du jour dont la composition varie.

Seuls les **allergènes présents dans les ingrédients** sont à déclarer, l'exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place des mesures afin de **gérer le risque d'une contamination croisée** et de le réduire autant que possible.

Les allergènes doivent, en outre, être précédés d'une mention qui contient le terme « **allergène** ».

1.3. La mise à disposition des informations

La déclaration des allergènes doit se faire **sous forme écrite sans demande expresse** de la part du consommateur.

Dans le cas où la déclaration des allergènes est disponible sur un support à part, c'est-à-dire **non accessible à première vue**, l'exploitant doit en informer le client **par écrit**.

Par ex : « Une carte menu détaillant les ingrédients allergènes de chaque plat est disponible sur demande auprès du personnel. »

1.4. Les langues autorisées

La dénomination de vente et la déclaration des allergènes doit être dans **une des 3 langues officielles**, à savoir le français, l'allemand ou le luxembourgeois.

Des cartes menu en plusieurs langues peuvent **co-exister** à condition qu'il en existe au moins une dans **une des 3 langues officielles** et que le consommateur **soit informé par écrit** de sa présence.



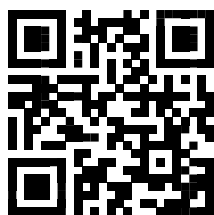
1.5. La mise à jour des informations

La déclaration des allergènes doit être **fiable** et **tenue à jour**.

Si plusieurs supports existent **en parallèle** (par ex : carte menu papier et site internet), il faut s'assurer qu'ils soient **cohérents**.

Questions-Réponses

Pour plus de détails pratiques, veuillez consulter la partie Questions – Réponses de notre site internet:



<https://gd.lu/7dXw0L>

Références législatives

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.

Règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène, élaboré par le secteur de l'HORECA et validé par le Ministère.