



Questions-Réponse Déclaration des allergènes

Le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires oblige les exploitants alimentaires à déclarer la présence de quatorze groupes d'ingrédients (p.ex : les mollusques) dans leurs produits. (1)

Qui est concerné par cette obligation ?

Tous les exploitants du secteur alimentaire, qui vendent des denrées alimentaires préemballées ou en vrac à des fins commerciales sont dans l'obligation d'informer le consommateur sur les ingrédients allergènes dans leurs produits.

De quels allergènes alimentaires parle-t-on ?

La déclaration des substances ou produits suivants est obligatoire :

<ul style="list-style-type: none">• Les céréales qui contiennent du gluten :<ul style="list-style-type: none">- Blé (épeautre, kamut), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	<ul style="list-style-type: none">• Les fruits à coque:<ul style="list-style-type: none">- Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland)
<ul style="list-style-type: none">• Les crustacés	<ul style="list-style-type: none">• Le céleri
<ul style="list-style-type: none">• Les œufs	<ul style="list-style-type: none">• La moutarde
<ul style="list-style-type: none">• Les poissons	<ul style="list-style-type: none">• Les graines de sésame
<ul style="list-style-type: none">• Les arachides	<ul style="list-style-type: none">• Les sulfites et l'anhydride sulfureux (si >10mg/kg ou 10ml/L dans le produit fini)
<ul style="list-style-type: none">• Le soja	<ul style="list-style-type: none">• Le lupin
<ul style="list-style-type: none">• Le lait	<ul style="list-style-type: none">• Les mollusques

Alors que les céréales et les fruits à coque ont été regroupés au niveau de la liste, ils sont à considérer séparément lors de la déclaration d'allergènes. (P.ex. : « amande » et non pas « fruit à coque »)

Qu'en est-il des autres allergènes alimentaires ?

Bien qu'il existe d'autres aliments pouvant déclencher une réaction allergique chez les personnes sensibles (P.ex. : le kiwi, les pignons de pin, les pois, la viande poulet, etc.), seule la déclaration des allergènes repris dans la liste officielle est actuellement exigée en Europe. Ces derniers sont

responsables de la majorité des réactions allergiques en Europe. Cette liste pourra éventuellement changer dans le futur.

Quelles sont les obligations du secteur alimentaire ?

Le consommateur allergique ou intolérant doit à tout moment pouvoir choisir des aliments qui conviennent à son régime alimentaire. L'information sur les allergènes est ainsi obligatoire pour tous les produits alimentaires, que ce soit pour les produits préemballés, les produits emballés sur demande, les produits sans étiquetage voire les plats vendus en vrac (p.ex. : carte apéritif, boissons, desserts, plat du jour,..).

Dans tous les cas, l'information sur les allergènes :

- Est à communiquer par écrit, dans au moins une des trois langues officielles (LU / FR / DE)
- Doit être facilement visible et clairement lisible
- Est fiable et tenue à jour

Produits préemballés - A quel endroit faut-il mentionner les allergènes ?

Les allergènes

- Doivent être mis en évidence dans la liste des ingrédients afin de les distinguer des autres ingrédients
- Ne peuvent pas être inscrits ou bien répétés à un autre endroit que dans la liste des ingrédients

Produits non-préemballés - Comment procéder pour les produits sans emballage?

Selon la législation (2), le consommateur doit être informé sur les allergènes sans demande expresse de sa part (p.ex. : par affichage, pancartes, carte menu, ...). Dans le cas où ces informations sont disponibles sur un support à part, c-à-d. non accessible à première vue, l'exploitant doit en informer le client par écrit. Exemple : « Un classeur détaillant les ingrédients allergènes de chaque produit est disponible sur demande auprès du personnel »

Par ailleurs, les allergènes

- Doivent être précédés d'une mention qui contient le terme « allergène »
- Sont à énumérer pour chaque plat / produit proposé séparément

Peut contenir

L'expression « peut contenir... » ou une expression similaire, pour renseigner sur une éventuelle présence d'un ou plusieurs allergènes suite à une contamination croisée, ne peut pas remplacer les bonnes pratiques d'hygiène dans un établissement alimentaire.

Ainsi, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des mesures afin de gérer le risque d'une contamination croisée et de le réduire autant que possible.

Note de base (1) L'information relative aux allergènes des produits préemballés est réglée au niveau européen par le règlement (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO).

Note de base (2) L'information relative aux allergènes des produits en vrac est réglée au niveau national par le RGD du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/PH/PH	28/07/2016	Mise à jour 21/02/2020	F-178 Rev00	Page 2/2