

Annexe 1 :

Procédure en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées

1. Exigences :

L'article 4 de l'arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées stipule que la transmission des informations sur les allergènes peut se faire oralement à condition qu'une procédure interne soit rédigée par écrit et mise en œuvre au sein de l'entreprise dans le cadre du système d'autocontrôle de celle-ci, de manière à pouvoir garantir que les informations sur les allergènes sont communiquées de façon correcte. Cette procédure doit être présente sur le lieu de vente et doit décrire clairement comment les informations sur les allergènes sont gérées, et comment elles sont communiquées sans délai au consommateur de manière à ce que celui-ci puisse disposer à tout moment d'informations correctes et complètes lui permettant de faire des choix avisés. Si ces conditions ne sont pas remplies, les informations doivent obligatoirement être transmises par écrit.

Les substances provoquant des allergies ou intolérances sont énumérées à l'annexe II 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, et sont également reprises ci-dessous.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

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, à l'exception des:

- a. sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
- b. maltodextrines à base de blé ;
- c. sirops de glucose à base d'orge;
- d. céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

- a. la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- b. la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

- a. de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
- b. des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
- c. des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
- d. de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

1. du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
2. du lactitol.

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, à l'exception

des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

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.

2. Méthode de travail :

Une distinction doit être faite entre les produits achetés d'une part, et les denrées alimentaires fabriquées par l'établissement même d'autre part.

- Dans le cas des produits entrants achetés, les fournisseurs ont l'obligation de transmettre les informations sur les allergènes (par exemple sur l'étiquette des produits, ou sur les documents d'accompagnement). Il peut s'agir ici d'ingrédients ou de produits semi-finis qui seront encore transformés par la suite (p.ex. boulangers qui achètent des fonds de tarte ou restaurants qui préparent leurs sauces à partir d'un prémélange) mais aussi de denrées alimentaires qui sont présentées au consommateur sans le moindre ajout d'autres ingrédients (p.ex. bouchers qui achètent du pâté, en retirent l'emballage et le vendent ensuite à la demande du consommateur, ou restaurants qui achètent du vol-au-vent prêt à la consommation et le servent tel quel aux clients). Dans tous ces cas, il faut pouvoir retrouver sur base des informations reçues du fournisseur, les informations sur les allergènes. Dans la procédure, il doit être décrit comment l'information sera gérée.
- En ce qui concerne les préparations fabriquées au sein même de l'établissement, il faut se baser sur les ingrédients utilisés dans la recette.

Si des fiches de produit ou des recettes sont utilisées, les informations relatives aux allergènes s'y retrouvent et peuvent être utilisées en cas de demande d'informations.

En cas de préparations fraîches du jour, comme des plats dans les restaurants par exemple, ou en l'absence de fiches de produit, il est alors nécessaire de développer un système instaurant une personne de contact (p.ex. le chef de cuisine) qui disposera des informations à tout moment et qui pourra les communiquer rapidement et correctement.

Entre autres, les aspects suivants sont importants lors de l'élaboration de cette procédure :

- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes présents dans mes matières premières ?
- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes que j'ai utilisés moi-même ?
- Comment puis-je m'assurer que les informations sur les allergènes que je donne sont toujours à jour ?
- Qui est responsable de la gestion des informations sur les allergènes ?
- Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
- Que se passe-t-il si, en raison des circonstances, la recette habituelle n'est soudainement pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?

- Cette transmission d'information est-elle garantie à tout moment, par exemple aussi aux périodes de grande affluence ou en cas de personnel intérimaire ?

Une dose minimale d'allergènes peut provoquer une crise allergique grave (démangeaisons, éruptions cutanées, diarrhée, vomissements, gonflements, difficulté respiratoire, ...) voire même être fatale.

Il est donc très important que le consommateur sache où demander les informations sur les allergènes et qu'il soit informé correctement sur la présence d'allergènes dans les produits qui lui sont offerts lorsqu'il pose une question à ce sujet. Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la procédure à suivre.

Un formulaire est mis à disposition ci-dessous, dans lequel les réponses aux questions précitées peuvent être notées et qui peut être utilisé pour déterminer la méthode à appliquer.

Ce formulaire peut éventuellement être adapté pour tenir compte des spécificités de votre établissement.

Formulaire-type à compléter en cas de transmission orale des informations sur les allergènes pour des denrées alimentaires non préemballées

1. Gestion des informations

a. Informations sur les matières premières

Vous devez pouvoir retrouver les informations sur les allergènes pour toutes les matières premières présentes dans vos denrées non préemballées. Pour ce faire, vous pouvez utiliser les informations qui sont mentionnées sur les étiquettes ou sur les documents d'accompagnement. Veillez également à vérifier ces informations lors de l'achat de nouveaux produits ou en cas de nouveaux fournisseurs.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....
.....

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations provenant des matières premières ?

.....
.....

b. Informations relatives aux produits de fabrication propre

Veillez à pouvoir retrouver les informations sur les allergènes présents dans les produits que vous avez vous-même fabriqués. Pour ce faire, vous pouvez par exemple utiliser les fiches de produit ou les recettes. Si vous ne travaillez pas avec les fiches de produit ou les recettes, l'information doit être gérée d'une autre façon.

Qui est responsable de cette tâche ?

.....
.....

Comment et à quel emplacement peut-on retrouver les informations pour les produits de fabrication propre?

.....
.....

c. Mise à jour des informations.

Veillez à ce que les informations soient toujours à jour. Faites régulièrement une vérification. Qui est responsable de cette tâche ?

.....
.....

À quelle fréquence cela est-il vérifié / mis à jour ?

.....
.....

2. Communication des informations

Veillez toujours à ce que les informations correctes puissent être communiquées directement sur place lorsque le consommateur en fait la demande.

- ✓ Les informations sont-elles disponibles de manière centralisée, et tous les employés peuvent-ils les consulter et les communiquer au consommateur? Oui/non (biffer la mention inutile).
- ✓ Y a-t-il un responsable/un nombre limité de responsables pour communiquer l'information au consommateur ? Oui/non (biffer la mention inutile).

Si oui :

- ✓ Qui est le responsable ?
.....
.....

- ✓ Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
.....
.....

- ✓ De quelle manière les informations sont-elles transmises (p.ex. directement du responsable au consommateur, ou par l'intermédiaire de l'employé) ?
.....
.....