

Questions et réponses sur les informations sur les allergènes

Où se trouve la liste des allergènes?

La législation (Règlement (CE) 1169/2011, Annexe II) reprend une liste de substances pouvant causer des allergies ou des intolérances. (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&from=FR>).

Pouvez-vous présenter une réaction allergique à une substance qui n'est pas reprise dans la liste?

Oui, cela se peut, naturellement. L'annexe du règlement reprend un aperçu des substances qui sont considérées comme cause des intolérances et/ou allergies les plus souvent rencontrées ou les plus importantes. Les substances ne figurant pas sur cette liste ne doivent donc pas être traitées comme des allergènes selon la réglementation. Cela n'empêche toutefois pas des substances absentes de l'annexe de causer parfois des allergies.

Denrées alimentaires préemballées:

Comment faut-il mentionner les allergènes sur l'étiquette?

Si une liste d'ingrédients figure sur l'étiquette, l'ingrédient allergène doit alors être clairement mentionné dans la liste des ingrédients. Cet ingrédient doit sauter aux yeux et peut par exemple être mentionné dans une autre police, une autre couleur ou être souligné, etc...

En l'absence d'une liste d'ingrédients, l'allergène doit être mentionné et précédé du terme "contient...".

Est-il obligatoire de reprendre une information séparée sur les allergènes en plus de la liste d'ingrédients?

Non, le règlement stipule clairement que les informations sur les allergènes doivent uniquement être mentionnées de manière correcte dans la liste des ingrédients si celle-ci est présente.

Que dit le règlement sur la contamination croisée?

Il n'y a en ce moment pas encore de règles légales à ce sujet. Il faut en premier lieu éviter la contamination et si après la mise en place du plan HACCP, il s'avère que pour un certain nombre de composants, il existe une probabilité réelle qu'ils soient présents dans le produit fini, un avertissement doit alors être mentionné.

Attention: on ne peut pas donner d'avertissement tel que "peut contenir des traces de..." si ce même composant est déjà présent comme ingrédient dans la denrée alimentaire.

On ne peut pas avertir sans plus de la présence éventuelle des 14 groupes d'allergènes par précaution. Cela doit pouvoir être étayé à l'aide d'une analyse du risque.

Que dois-je faire si l'étiquette d'un ingrédient que j'utilise mentionne que celui-ci peut contenir des traces d'allergène?

Le règlement ne prévoit pas (encore) de règle claire à ce sujet.

Cela doit être examiné au cas par cas mais en cas de doute, après une analyse de risque, il est préférable de reprendre l'allergène sur l'étiquette du produit fini.

Comment faut-il mentionner, dans une liste d'ingrédients, des additifs qui contiennent des allergènes et sont présents dans le produit fini en raison de leur présence dans un ingrédient bien qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini?

Les additifs présents dans une denrée alimentaire exclusivement en raison du fait qu'ils étaient présents dans un ingrédient et qui ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini ne doivent pas être repris dans la liste des ingrédients. Ce n'est toutefois pas le cas si cet additif contient un composant allergène, dans ce cas, l'additif doit être repris dans la liste des ingrédients avec une référence claire au composant allergène.

Les allergènes doivent-ils toujours être explicitement mis en avant dans la liste d'ingrédients?

Oui, sauf si la dénomination de vente fait déjà clairement référence au composant allergène. Par exemple pour une tarte qui porte la dénomination « tarte aux amandes », tous les ingrédients doivent être repris dans la liste d'ingrédients mais il n'y a aucune obligation d'insister en plus sur les amandes, par ex. en utilisant une autre police de caractère, si celles-ci sont le seul allergène. Néanmoins, si d'autres allergènes sont mentionnés et mis en exergue dans la liste d'ingrédients (par ex. 'blé'), il convient alors également de souligner la présence des 'amandes' (sinon ce serait trop confus pour le consommateur).

Comment devons-nous établir une liste d'ingrédients si le même allergène revient plusieurs fois?

L'allergène doit à chaque fois être souligné. Le "soja" peut donc par ex. être mentionné trois fois dans une même liste d'ingrédients si celui-ci a été utilisé dans plusieurs ingrédients composant le produit final.

L'indication "gluten" est-elle correcte en cas de présence de céréales ou de produits dérivés?

Non, il est important de mentionner spécifiquement quelle céréale est présente ou a été utilisée et est la source de ce gluten. On peut en effet être allergique à une céréale et pas à une autre. Le même principe s'applique aux noix, il ne suffit pas d'indiquer la présence de noix dans la liste des ingrédients, il faut également préciser quelle noix car on peut également être allergique à un type de noix et pas à un autre.

Est-il correct qu'une très faible quantité d'allergène peut ne pas faire de tort?

Non, sauf pour les sulfites, la législation ne définit pour aucun composant allergène un niveau qui ne présenterait aucun danger. Dès qu'un allergène est présent, celui-ci peut représenter un danger et les règles en matière d'information sur les allergènes doivent être suivies.

Pour plus d'informations: [Règles et conseils pour la mention des substances ou produits causant des allergies dans les denrées alimentaires préemballées](#)

Denrées alimentaires non préemballées:

Comment doit se faire l'information du consommateur concernant les allergènes en cas de denrées alimentaires non préemballées?

Les dispositions légales à ce sujet sont décrites dans l'AR du 17/7/2014 et sont expliquées de manière encore plus détaillée dans la circulaire <https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/default.asp#A1249145>

Aussi bien la transmission écrite que la transmission orale des informations sur les allergènes au consommateur final est possible s'il est satisfait à un certain nombre de conditions.

Qui est soumis à l'obligation de fournir des informations sur les allergènes en cas de denrées alimentaires non préemballées?

Chaque opérateur qui propose directement au consommateur final des denrées alimentaires non emballées, cela peut être le cas au niveau d'un supermarché, une boucherie, une boulangerie, une épicerie, chez un traiteur, dans un restaurant, une crèche, une cuisine de collectivité, etc.

Comment peut-on transmettre par écrit les informations sur les allergènes au consommateur pour des denrées alimentaires non préemballées?

Il y a différentes options :

- Chez le boucher, par exemple, les allergènes peuvent être mentionnés, sur une petite affichette avec le nom et le prix. Un livre ou une tablette reprenant les informations sur les allergènes par produit peut, par exemple, aussi être disponible pour le consommateur dans la boucherie, etc.;
- En cas de préparations sur base d'une recette définie, un restaurant peut mentionner les allergènes sur sa carte. Pour les plats du jour indiqués sur un tableau, les informations sur les allergènes peuvent être mentionnées sous la dénomination du plat;
- Lors de buffets, les informations sur les allergènes peuvent par ex. être reprises, par plat, sur l'affichette avec le nom du plat;
- En cas de livraison de repas par une cuisine de collectivité à une école, les informations sur les allergènes peuvent également être reprises sur le menu ou dans des formulaires standards dans lesquels on cocherait les allergènes présents en tant qu'ingrédient,
- Dans le cas de glaciers ambulants, les allergènes peuvent par exemple être mentionnés, avec le nom de la glace, sur les bacs individuels et une mention claire "toutes nos glaces contiennent du lait, tous nos cornets contiennent du blé", etc. peut aussi être reprise.

En tout cas, si la mention des allergènes n'est pas directement visible pour le consommateur, il doit alors y avoir une mention clairement visible et lisible de l'endroit où les informations sur les allergènes sont mentionnées. Dans ce cas, une mention avertissant le consommateur que la composition des produits peut changer est également obligatoire.

Si des denrées alimentaires non emballées sont par exemple vendues à divers endroits dans un supermarché, ces mentions doivent dans ce cas figurer à tous ces endroits.

Si un boucher opte pour une transmission orale des informations sur les allergènes, comment peut-il alors gérer cela au mieux?

Si la transmission au consommateur final se fait oralement, il convient de satisfaire à 5 conditions:

- ✓ Si le consommateur le demande, il doit pouvoir obtenir les informations sur les allergènes sans délai, à l'endroit où la denrée alimentaire est proposée à la vente et avant que cette vente ne soit conclue;
- ✓ Il doit y avoir une procédure écrite définissant le procédé d'information afin de pouvoir s'assurer que les informations sur les allergènes sont correctement communiquées;
- ✓ Cette procédure doit être disponible à l'endroit de la vente et être facilement accessible pour le personnel et pour l'AFSCA;
- ✓ Le personnel concerné doit être suffisamment formé sur la problématique des allergènes et sur la procédure;
- ✓ Aucun frais ne peut être imputé pour la remise de ces informations.

De plus, à l'endroit où sont présentées les denrées alimentaires à la vente, il doit y avoir une mention clairement visible et lisible informant le consommateur qu'il/elle peut s'adresser au personnel pour toute information sur les allergènes.

En outre, une mention avertissant le consommateur que la composition des produits peut changer est obligatoire.

Que doit-on retrouver dans cette procédure (transmission des informations sur les allergènes)?

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 pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?
- Est-ce que cette transmission est toujours garantie par ex. aux moments de pic d'affluence ou lorsqu'on emploie du personnel temporaire ?

Un formulaire type à compléter est élaboré sur base des réponses qui peuvent être données aux questions mentionnées ci-dessus et qui peut servir à définir la manière de travailler.

Ce formulaire peut être éventuellement adapté à la situation spécifique de l'entreprise.

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 propres

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 propres?

.....
.....

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) ?

.....
.....

Quels sont les critères à respecter concernant la formation du personnel sur la problématique des allergènes et la procédure?

Rien à ce sujet n'est précisé dans la réglementation. Tous les membres du personnel concerné doivent disposer d'une connaissance minimale des ingrédients pouvant être considérés comme des allergènes et savoir qu'il faut les manier avec prudence (par ex. éviter la contamination croisée), que cela peut avoir de très graves conséquences, etc.

Si un restaurant ou une école demande systématiquement quels sont les allergènes et peut de la sorte proposer des repas adaptés, les informations sur les allergènes doivent-elles alors encore être disponibles?

Oui, les dispositions des art. 2 et 3 de l'AR du 17/07/2014 sont toujours d'application. Seule l'exigence reprise à l'art. 5.1 ne doit plus être respectée, à savoir la mention indiquant où les informations sur les allergènes sont disponibles et la mention avertissant les consommateurs que la composition des produits peut changer.

Comment se déroule la transmission des informations sur les allergènes si le consommateur est par exemple un enfant en bas âge ou un résident avec un retard mental?

La réglementation reste d'application, la transmission sur les allergènes doit être possible aussi bien oralement que par écrit.

Le personnel de cuisine et/ou de salle doivent donc être au courant des informations sur les allergènes et doivent pouvoir les donner oralement à la demande du consommateur (respecter les conditions de transmission orale!) ou elles peuvent être affichées. Naturellement, vu le groupe cible, ces informations seront dans la plupart des cas inutiles. C'est pourquoi, outre ce qui est déjà mentionné ci-dessus, il est conseillé d'afficher, par ex. dans les locaux où les parents déposent leurs enfants, un menu avec les informations sur les allergènes ou par exemple un tableau indiquant où ces informations sur les allergènes peuvent être trouvées, etc.

Comment faut-il aborder la contamination croisée par des allergènes en cas de denrées alimentaires non préemballées?

De la même manière que pour les denrées alimentaires préemballées. Donc, il faut tout mettre en œuvre pour éviter la contamination. Si, sur base d'une analyse du risque, on constate qu'il existe un risque réel, on peut avertir à l'aide d'une indication telle que "nous travaillons également avec des noisettes dans notre atelier", etc.

On ne peut pas avertir de la présence éventuelle des 14 groupes d'allergènes par précaution. Cela doit pouvoir être étayé à l'aide d'une analyse du risque.

Cela ne remplace bien sûr jamais la mention des allergènes utilisés comme ingrédient.

Comment se déroule la transmission des informations sur les allergènes si vous commandez par exemple une pizza par téléphone?

Il faut pouvoir demander à la personne qui prend les commandes par téléphone quels sont les allergènes présents dans un plat déterminé et recevoir la réponse avant de faire un choix.

Les informations sur les allergènes doivent-elles toujours être données en cas de transmission orale?

Non, seulement si le consommateur le demande. Il faut alors pouvoir répondre correctement et rapidement.