



CONSOMMATION

FICHE PRATIQUE

N°73 L'obligation d'information de la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires

Le [Règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires \(dit Règlement INCO\)](#) est venu renforcer l'information du consommateur présente sur les denrées alimentaires. En effet, il prévoit notamment l'obligation de noter les allergènes susceptibles d'être présents, que ce soit dans des denrées préemballées que dans des denrées non préemballées.

Ce règlement impose donc une nouvelle information sur les emballages mais laisse chaque état libre de décider des modalités d'application de cette obligation.

Le [décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes présents les denrées alimentaires non préemballées](#) présente l'application du Règlement INCO par la France. Ces dispositions entreront en vigueur dès le 1^{er} Juillet 2015.

Qu'est ce qu'une denrée alimentaire non préemballée ?

Pour ce qui est des denrées préemballées, c'est simple : il s'agit des aliments achetés déjà emballés tels qu'un paquet de riz, de pâtes, une conserve de légumes ou encore des yaourts.

Pour les denrées non préemballées, il en existe 3 sortes :

- les denrées présentées sans emballage aux consommateurs (exemple : la vente en vrac),
- les denrées emballées à la demande du consommateur (exemple : vente à la découpe),
- les denrées préemballées en vue de leur vente immédiate (exemple : pains et viennoiseries dans les supermarchés).

Les allergènes

Qu'est ce qu'un allergène ?

Un allergène est un ingrédient ou toute autre substance ou produit qui peut provoquer, s'il est utilisé dans la fabrication d'une denrée alimentaire et toujours présent dans celle-ci, chez certaines personnes, des allergies ou intolérances, dont certaines sont dangereuses pour la santé des personnes concernées.

Quels sont les allergènes visés par cette information obligatoire ?

Les allergènes visés par le Règlement INCO sont les ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés des céréales contenant du gluten, des crustacés, du lait, des œufs, des poissons, des arachides, du soja, la moutarde, des graines de sésames, du lupin, des mollusques.

La liste détaillée de chaque catégorie d'allergène visé peut être consultée au sein de [l'annexe II du règlement \(UE\) n° 1169/2011 provoquant des allergies ou des intolérances](#),

Contenu de l'obligation d'information

Quand informer ?

Tout consommateur doit être averti de l'utilisation d'allergène dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, allergène qui serait encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Comment informer ?

La dénomination de la denrée et l'information relative à la présence d'allergène sont indiquées à proximité de la denrée ou sur la denrée elle-même. La proximité de ces informations avec la denrée est indispensable pour qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle ces informations se rapportent.

Dans les espaces proposant des repas à consommer sur place, une autre possibilité d'information est la mise à disposition au consommateur d'un document écrit accessible librement et directement contenant les informations obligatoires.

Dérogation à l'obligation d'information

Toutefois, dans le cadre d'une restauration collective touchant des consommateurs réguliers (un restaurant d'entreprise, une cantine scolaire, etc.), lorsque le consommateur est en mesure d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit allergène, le restaurateur n'a pas obligation de mentionner les différents allergènes entrant dans la composition des plats.

A noter

Dans les cas où la quantité de la denrée doit être indiquée sur l'étiquette d'une denrée, elle est exprimée sous forme de quantité nette.

Il demeure toutefois des exceptions :

- les escargots préparés en coquille, les huîtres : leur quantité peut être en nombre d'unités, accompagnée de l'indication du calibre
- les moules en coquille, préparées ou non : leur quantité peut être indiquée en unité de volume.