

Le Mémento des Corporations

Titre : INFORMATION DES CONSOMMATEURS : ALLERGENES DANS LES PRODUITS NON PREEMBALLEES	Référence : Inf-Prof. Boulangers 15-001
	Date : 04.2015



Le décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non-préemballées est paru au Journal officiel du 19 avril 2015. Ce texte est pris en application du règlement européen du 25 octobre 2011 sur l'information des consommateurs (règlement INCO).

Le décret rappelle tout d'abord que la dénomination de vente est obligatoire pour le non-préemballé .

Il précise comment doit être communiquée l'information au consommateur sur les allergènes à déclaration obligatoire (liste en annexe) utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire :

Lorsque la denrée est présentée non-préemballée ou emballée sur les lieux de vente, ou préemballée en vue de sa vente immédiate, l'information sur les allergènes doit être indiquée sur la denrée ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'y ait aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte.

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, l'information sur les allergènes à déclaration obligatoire doit être portée à la connaissance du consommateur sous forme écrite, de façon lisible et visible. Il peut être indiqué que l'information est tenue à disposition. Dans ce cas, le consommateur doit pouvoir accéder directement et librement à l'information sur les allergènes disponible sous forme écrite.

Le décret du 17 avril prévoit également des dispositions spécifiques pour l'indication des allergènes dans le secteur de la restauration collective.

Par ailleurs, l'article 3 du décret rappelle que l'indication de la quantité est exprimée sous forme de quantité nette. Cependant pour les escargots préparés en coquille et les huîtres, l'indication de la quantité peut être exprimée en unité. Pour les moules en coquilles, l'indication de la quantité peut être exprimée en volume.

Le décret du 17 avril qui définit les modalités d'indication des allergènes pour le non-préemballé est applicable au 1^{er} juillet 2015. Nous vous rappelons cependant que l'indication des allergènes est obligatoire, en application du règlement européen depuis le 13 décembre 2014.

LISTE DES ALLERGÈNES A DÉCLARATION OBLIGATOIRE

- Les céréales contenant du gluten (blé - seigle - orge – avoine - épeautre) et produits à base de céréales,
- Les crustacés et produits à base de crustacés,
- Les oeufs et produits à base d'oeufs,
- Les poissons et produits à base de poisson,
- Les arachides et produits à base d'arachides,
- Le soja et produits à base de soja,
- Le lait et produits à base de lait,
- Les fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches...),
- Le céleri et produits à base de céleri,
- La moutarde et produits à base de moutarde,
- Les graines de sésame et produits à base de sésame,
- L'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂.
- Le lupin et produits à base de lupin
- Les mollusques et produits à base de mollusques

	Tableau de présence des allergènes	<i>Cachet de l'entreprise</i>
--	---	-------------------------------

NOM DU PRODUIT FINI	Gluten ¹	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques ²	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ³	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons

Nous pouvons vous renseigner sur la composition de nos produits et ainsi vous apporter les meilleurs conseils lors de vos achats

¹ Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut,...
² Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland.
³ A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis