Chambre de Métiers et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

FICHE D'INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

AFFICHAGE DES ALLERGENES

Carine BONHOMME-ARNAULT
Cité du Goût et des Saveurs
Bourgogne Franche-Comté
03 80 63 13 47 - carnault@artisanat-bfc.fr

www.artisanat-bfc.fr
www.facebook.com/artisanat.bfc

L'Essentiel

Objectifs

Il est important d'informer les consommateurs de la présence d'additifs alimentaires, d'auxiliaires technologiques et d'autres substances ou **produits ayant un effet allergène ou d'intolérance** scientifiquement démontré, pour que les consommateurs, particulièrement ceux qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires, puissent choisir en connaissance de cause des produits qui n'affectent pas leur santé.

Réglementation :

- **Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- **Décret n°2015-447 du 17 avril 2015** relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.
- **Code de la consommation articles R. 112-10 –R. 112-15, R. 112-7 et R 214-15**

Guides, fiches pratiques... :

- **Plateforme d'e-learning nutrition et allergènes :** www.nutriallergenes-artisanat.fr
- **INBP : Outils pratiques : affichage obligatoire des allergènes :** www.inbpinnov.com
- **CGAD : Allergène dans les denrées alimentaires non pré-emballées :** www.cgad.fr

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

Définitions

Liste des allergènes à déclaration obligatoire :

1. **Céréales* contenant du gluten** et produits à base de céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Poissons** et produits à base de poissons
4. **Œufs** et produits à base d'œufs
5. **Lait** et produits laitiers à base de lait (lactose)
6. **Mollusques** et produits à base de mollusques
7. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
8. **Arachide** et produits à base d'arachide
9. **Fruits à coque*** (amandes, noisettes, pistache, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland) et produits à base de ces fruits
10. **Soja** et produits à base de soja
11. **Céleri** et produits à base de céleri
12. **Moutarde** et produits à base de moutarde
13. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 ml/l exprimé en SO2
14. Lupin et produits à bas de lupin.

**: Vous devez préciser la céréale qui contient du gluten et le fruit à coque concerné.*

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS

FICHE D'INFORMATION RÉGLEMENTAIRE

AFFICHAGE DES ALLERGENES

Principes

L'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit.

Pour les produits préemballés :

Cette information rentre dans les mentions obligatoires. Les allergènes doivent être **mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste** de la liste des ingrédients par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur de fond. (Par exemple en **gras**, *italique*, MAJUSCULE, souligné, surligné…). Le type de céréale ou de fruit à coque est à préciser obligatoirement.

Liste des ingrédients : sucre, **œufs**, farine de **blé*, crème, beurre**, zeste de citron, graines de pavot, poudre à lever : E450

Pour les produits non préemballés ou en vente à emporter en restauration :

Cette information doit être indiquée de façon à ce que le consommateur n'ait aucun doute sur le produit concerné, par exemple sur le pique prix, l'étiquette prix, ou sur une affiche ou un tableau, un registre reprenant chaque produit et les allergènes contenus. L'allergène est indiqué en toutes lettres ou par un logo, une abréviation, un chiffre, une couleur expliqué par ailleurs (sur une affiche).

Quiche 2,50 €
❶ ❷ ❸

Pâté de campagne 12,50 € / kg
❶ ❷ ❸ ❼ ❽

Allergènes à Déclaration Obligatoire	
1	Gluten
2	Œufs
3	Lait
4	Fruits à coque
5	Graines de sésame
6	Arachides
7	Soja
8	Moutarde
9	Céleri
10	Poissons
11	Crustacés
12	Mollusques
13	Lupin
14	Anhydride sulfureux et sulfites

Les produits consommés dans l'établissement même (restaurant ou cantine) ou dans une salle des fêtes où le service est assuré :

Cette information doit figurer sur un document écrit, tenu à jour pour chaque plat proposé et facilement accessible pour le consommateur (visible des lieux où est admis le public). Par exemple : sur le menu ou sur un document dont la localisation est indiquée sur le menu.

Pour les produits livrés : **Un document reprenant l'information doit être remis à chaque livraison. L'information doit également être accessible avant conclusion de l'achat** (sur l'offre ou sur le site internet pour les commandes par internet).

Par exemple en insérant au bas de vos bons de livraison :

Tableau récapitulatif des Allergènes à déclaration Obligatoire présents dans les préparations														
Produit*	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entrée.														
Plat …														
*Cocher les cases si présence d'un allergène														