



POUR EN SAVOIR PLUS :

DGCCR : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Allergene-alimentaire>

Auprès des Directions départementales chargées de la protection des populations de votre département (DDPP ou DDCSPP).

Responsable éditorial : Isabelle NOTTER
Directrice régionale

Rédaction: Pierre VEIT
Chef du Pôle C

Maquettage :
Service Communication Direccte Aquitaine

DIRECCTE Aquitaine
Immeuble le Prisme
19, rue Marguerite Crauste
33074 BORDEAUX cedex
☎ : 05 56 00 07 77
☎ : 05 56 99 96 69
✉ : dr-aquit.direction@direccte.gouv.fr

DIRECCTE
AQUITAINE



PRÉFET DE LA RÉGION
AQUITAINE

DIRECTION RÉGIONALE DES ENTREPRISES, DE LA
CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL
ET DE L'EMPLOI

Avril 2015

INFORMATION DU CONSOMMATEUR SUR LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES OU
CONSOMMÉES SUR PLACE
(restauration commerciale, cantines, etc.)

En bref

Le décret 2015-447 du 17 avril 2015
vient d'être publié : il précise les modalités d'application du règlement 1169/2011 dit « INCO » en ce qui concerne l'obligation de signaler la présence des 14 allergènes dits majeurs et du gluten dans les denrées ali-

mentaires non préemballées, par exemple chez les boulangers, les charcutiers, les traiteurs, mais aussi dans la restauration commerciale et les cantines. Cette obligation s'applique depuis le 13 décembre 2014 pour les denrées préemballées.

L'objectif de cette information obligatoire est de permettre aux personnes allergiques de se fournir sans crainte chez un boulanger, un traiteur, etc., au lieu d'acheter des produits industrialisés aux étiquetages précis. Elles pourront également aller au restaurant sans peur d'avoir une mauvaise surprise sur un aliment allergène « caché » dans leur plat.





1 - QUELLES SONT LES 14 SUBSTANCES ALLERGÈNES OU RESPONSABLES D'INTOLÉRANCE À DÉCLARATION OBLIGATOIRE ?

1. Céréales contenant du **gluten** ex : blé, seigle, orge, avoine...
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Oeufs** et produits à base d'oeufs
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. **Arachides** et produits à base d'arachides
6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. **Fruits à coque** (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)
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** (> 10mg/kg ou 10 mg/l en SO₂ total)
13. **Lupin** et produits à base de lupin
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques



2 - LES MODALITÉS DE L'INFORMATION

L'information obligatoire ne concerne que les substances allergènes incorporées **volontairement** dans les plats, soit ceux dont on connaît l'existence avec certitude.

Dans tous les cas, **l'information doit être écrite**, à un **endroit apparent** de manière à être facilement visible, clairement lisible du consommateur. Le choix du support de cette information est laissé au professionnel.

► **Pour les produits présentés non préemballés ou emballés sur le lieu de vente**, l'information doit figurer sur la denrée elle-même ou à proximité immédiate du produit concerné.

► **Lorsque les denrées sont consommées dans l'établissement même**, c'est-à-dire dans un restaurant ou une cantine par exemple, le professionnel doit mettre le consommateur en mesure d'accéder librement et directement à cette information, bien évidemment disponible de manière écrite.

Pour les vins servis au verre ou au pichet, la mention «contient des sulfites» «produits à base d'œuf, à base de lait» devra figurer sur la carte des vins ou tout autre support écrit, si tel est le cas,

Ces mesures destinées à assurer la sécurité des consommateurs entrent en vigueur le **1er juillet 2015**.

