

Note au réseau

20/02/2018

Étiquetage **des allergènes** dans les fromages et autres produits laitiers fermiers

L'étiquetage des allergènes est rendu obligatoire depuis le 13 décembre 2014 par le règlement européen « information des consommateurs » (INCO) du 25 octobre 2011 applicable pour :

- les denrées préemballées (par exemple fromages vendus en GMS)
- les denrées non préemballées (emballées à la vue du consommateur à la ferme/au marché)

1. L'étiquetage des allergènes des denrées alimentaires **préemballées**

La plupart des produits laitiers (fromage, beurre, crème, yaourt, etc.) possède des dénominations de vente fait clairement référence à la substance allergène qui est le lait (et produits à base de lait).

Ainsi, une **liste des ingrédients n'est pas requise** « lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné » notamment **pour** :

« Les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ».

Cependant, les producteurs peuvent tout de même choisir de donner la liste des ingrédients à titre **volontaire**, on distingue alors deux cas :

Pas de liste des ingrédients (exemption pour différentes raisons)		Liste des ingrédients (volontaire ou obligatoire)
Lait seul allergène présent	D'autres allergènes présents	Mise en évidence des allergènes dans la liste <i>Fromage (lait, sel, présure...)</i>
Pas d'étiquetage du lait	Indiquer tous les allergènes	
<i>Crème ou fromage</i>	« Contient : X, Y »	

2. L'étiquetage des allergènes des denrées alimentaires **non-préemballées**

Le [décret n°2015-447 du 17 avril 2015](#) rappelle que l'indication de la présence d'allergènes **se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur (affiche, écriteau).**

La DGCCRF nous a indiqué que cela peut être indiqué sur le pic prix ou sur une étiquette apposée sur la vitrine du fromager disant que tel produit contient tel allergène.

Bien sûr, les dénominations de vente des produits laitiers étant suffisamment explicites, cet étiquetage concerne les substances allergènes autres que le lait et les produits à base de lait, donc par exemple : fruits à coques, et autres produits d'enrobage des fromages, etc.

Il n'est donc pas requis d'indiquer « contient du lait » à côté des produits laitiers proposés à la vente.

3. Quelles sont les substances allergènes à étiqueter ?

Les substances à étiqueter sont référencées dans l'annexe 2 du [règlement INCO](#) comme suit :

- 1) Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose¹ ;
 - b) maltodextrines à base de blé¹ ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
- 2) Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3) Œufs et produits à base d'œufs. **(précision de la FNEC : Y compris le lysozyme)**
- 4) Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
- 5) Arachides et produits à base d'arachides.
- 6) Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées¹ ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
- 7) **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les ferments), à l'exception :**
 - a) **du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;**
 - b) **du lactitol.**
- 8) **Fruits à coque**, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
- 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 en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- 13) Lupin et produits à base de lupin.
- 14) Mollusques et produits à base de mollusques

¹ Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.