

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

L'étiquetage des allergènes est rendu obligatoire par le règlement européen « information des consommateurs » (règlement INCO) du 25 octobre 2011. Ce règlement, issu de la volonté de toiletter plusieurs directives européennes, est applicable à partir du 13 décembre 2014. Entre autres, **il rend obligatoire l'étiquetage des allergènes** et à partir de décembre 2016, l'étiquetage nutritionnel.

Cette note reprend uniquement l'obligation d'étiquetage des allergènes, l'étiquetage nutritionnel n'étant pas obligatoire au 13 décembre 2014, malgré l'information qui peut être véhiculée par certains opérateurs de la grande distribution.

1. Que dit le règlement sur l'étiquetage des allergènes ? articles 9, 21 et 44

L'étiquetage des allergènes est rendu obligatoire à partir du 13 décembre 2014 pour les denrées pré-emballées (par exemple fromages vendus en GMS) mais aussi pour les denrées non pré-emballées (par exemple emballées à la vue du consommateur à la ferme ou sur les marchés).

2. Quelles substances allergènes faut-il indiquer ? article 21

La liste des substances allergènes à indiquer figure à l'annexe II du règlement INCO.

ANNEXE II	
SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES	
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 dextrose (!); b) maltodextrines à base de blé (!); 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.	→ Y compris la 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 raffinées (!); 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.	

<p>7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: _____</p> <p>a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;</p> <p>b) du lactitol.</p> <p>8. Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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.</p> <p>9. Céleri et produits à base de céleri.</p> <p>10. Moutarde et produits à base de moutarde.</p> <p>11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.</p> <p>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.</p> <p>13. Lupin et produits à base de lupin.</p> <p>14. Mollusques et produits à base de mollusques.</p>	<p>Pas nécessaire d'indiquer l'allergène lait dans le produit laitier si pas de liste d'ingrédients voir point 4</p>
---	---

3. Sous quelle forme faut-il les indiquer ? article 21

POUR LES DENREES PREEMBALLEES UNIQUEMENT (pour les denrées non préemballées voir question 8)

Ces allergènes doivent être indiqués dans la liste d'ingrédients.

Ils doivent être mis en évidence dans cette liste d'ingrédients par l'utilisation d'une police de caractères qui les distingue clairement des autres ingrédients : par exemple en gras, en souligné, en italique, en couleur...

En absence de liste d'ingrédients, l'étiquette doit comporter le terme : « contient [allergène] »

Exemple : « contient des noix »

Lorsque plusieurs ingrédients d'un même produit proviennent d'une seule substance allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient concerné.

Exemple : « ingrédients : lait, protéines de lait, etc. »

4. Mais pour les produits laitiers, faut-il forcément étiqueter l'allergène lait et produits laitiers ? article 21

Comme c'est le cas de la plupart des produits laitiers (fromage, beurre, crème, yaourt, etc.), la dénomination de vente fait clairement référence à la substance allergène qui est le lait (et produits à base de lait, lactose, etc.).

2 cas sont cependant à distinguer :

<p>S'il n'y a pas de liste d'ingrédients (cf point suivant),</p>	<p>l'indication des allergènes dans ces cas n'est pas requise et il n'est pas nécessaire de rajouter « contient du lait » à côté de la dénomination de vente !</p>
<p>S'il y a une liste d'ingrédients</p>	<p>L'indication des allergènes n'est pas forcément à mettre en évidence dans la liste des ingrédients</p> <p>Exemple « ingrédients : lait, ferments, présure, sel »</p>

5. Quels produits sont exemptés de liste d'ingrédients ? article 19

Comme indiqué à l'article 19-1.d) et comme c'était déjà le cas actuellement dans le code de la consommation,

« 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 ».

Ainsi, par exemple un **fromage fait à partir de lait, ferments, présure, sel uniquement peut ne pas comporter de liste d'ingrédients dans son emballage**, il rentre alors dans le 1^{er} cas (cf. question 4) en ce qui concerne l'étiquetage de l'allergène lait.

6. Faut-il indiquer « contient du lait » sur l'étiquette d'une bouteille de lait cru ?

Non, la dénomination du produit, lait cru, est suffisamment explicite.

7. Faut-il étiqueter la présence fortuite d'allergènes ?

Non, la DGCCRF indique que ces règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant dans la recette du produit.

La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport) n'est pas impossible.

En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contamination et tout mettre en œuvre pour les réduire.

Un étiquetage du type *peut contenir des traces de...* ou *susceptible de contenir des...* ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

8. Comment indiquer les allergènes pour un produit laitier non préemballé ?

Pour les produits non préemballés, 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)**. Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

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.**