

Déclaration des allergènes dans les denrées alimentaires non préemballées : adoption des modalités d'application.

Le 13 décembre 2014 entre en application le nouvel [Arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées](#).

Cette date correspond à l'entrée en application du [règlement européen 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Celui-ci impose la déclaration obligatoire des 'allergènes' dans les denrées alimentaires non préemballées, comme c'est déjà le cas depuis 2005 dans les denrées préemballées. Par 'allergènes' on entend les 14 substances et produits listés à l'annexe II de ce règlement qui sont responsable des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes (en risque ou en nombre) :

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir **blé** (comme épeautre et blé de Khorasan), **seigle**, **orge**, **avoine** 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.
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.
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose), 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.

Le règlement prévoit cependant que les modalités selon lesquelles cette information doit être fournie au consommateur par les opérateurs doivent être fixées par les Etats membres par le biais de mesures nationales. La Belgique est un des premiers Etats membres à avoir adopté de telles mesures, par le biais de l'Arrêté royal du 17 juillet 2014. Cet arrêté a été élaboré suite à une très large consultation, des représentants des opérateurs économiques et des consommateurs.

Cet arrêté s'applique à tous les opérateurs qui délivrent des aliments non préemballés au consommateurs et aux collectivités :

- boulangeries, boucheries, poissonneries, fromageries, épicerie, ...
- supermarchés
- sandwicheries, snacks, friteries, ...
- restaurants, traiteurs, hôtels, gites, ...
- cantines dans les écoles, hôpitaux, entreprises, ...
- ...

Le principe de base est que l'information sur les 'allergènes' doit toujours être disponible pour le consommateur qui en fait la demande. Elle doit pouvoir être fournie à l'endroit où la denrée alimentaire est offerte à la vente et avant la conclusion de l'achat.

Si les 'allergènes' ne sont pas clairement indiqués à un endroit très apparent, le consommateur doit être informé que l'information est disponible, par le biais d'une mention reprise sur un écriteau, une affiche, les menus... Cette mention renseigne où (par exemple dans un registre sur le comptoir) et comment (par exemple en invitant à s'adresser à un serveur ou vendeur) cette information est disponible.

Une mention avertissant le consommateur que la composition des produits peut changer d'une fois à l'autre doit être affichée de manière apparente. Ceci dans le but d'encourager le consommateur allergique à vérifier l'information à chaque fois au cas où la recette des produits ou de leurs ingrédients aurait été modifiée.

L'information sur les 'allergènes' peut être communiquée oralement au consommateur à condition que les critères suivants soient respectés :

- l'information doit pouvoir être fournie à tout moment sur demande du consommateur ;
- une procédure interne doit être élaborée et implémentée au sein de l'établissement dans le cadre de son système d'autocontrôle afin de garantir que l'information est fournie de manière correcte et sans délai. A chaque établissement (ou secteur) d'établir une procédure qui lui convienne et qui lui permette de remplir ses obligations ;
- cette procédure doit être reprise par écrit au sein de l'établissement et doit être facilement accessible pour le personnel concerné et les autorités de contrôle ;
- le personnel concerné doit être formé à cette procédure et aux risques liés aux allergies et intolérances alimentaires.

Si ces conditions ne sont pas remplies, par exemple dans le cas du libre-service s'il n'y a pas toujours quelqu'un de présent capable de fournir l'information, celle-ci doit être reprise par écrit.

Les dispositions de l'arrêté ne portent que sur les 'allergènes' qui ont été utilisés intentionnellement dans la préparation des denrées. Si, malgré toutes les mesures d'hygiène et de bonnes pratiques prises, des contaminations par des 'allergènes' normalement non présents ne peuvent être exclues (contaminations croisées), c'est la responsabilité de l'opérateur d'en informer le consommateur (comme dans le cas des denrées emballées). Mais ceci ne peut en aucun cas être fait de manière systématique pour tous les 'allergènes' s'il n'y a pas de risque de contamination. Cet 'étiquetage de précaution' ne peut donc être utilisé qu'après une analyse de risque.

Le contrôle des dispositions de l'arrêté sera assuré par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.