

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Oeufs et produits à base d'oeufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachides	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques • Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

Certains ingrédients et substances ont fait l'objet d'une exemption temporaire dans l'attente des résultats des évaluations scientifiques.

L'allergénicité a été confirmée pour 9 substances et ingrédients :

- le lysozyme (produit à partir d'œufs) utilisé dans le vin
- l'albumine (produite à partir d'œufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre
- la gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme
- les produits à base de lait utilisés comme agents de clarification dans le vin et le cidre
- l'huile essentielle de feuilles et graines de céleri
- l'oléorésine de graines de céleri
- l'huile essentielle de moutarde
- l'huile essentielle de graines de moutarde
- l'oléorésine de graines de moutardes

Ces 9 substances doivent donc désormais être mentionnées sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Concernant les produits mis sur le marché qui ne font pas référence à ces substances et afin de faciliter l'adaptation des opérateurs aux règles de l'étiquetage, le décret autorise la vente, jusqu'à épuisement, des stocks des produits étiquetés avant le 31 mai 2009.

L'étiquetage des ingrédients allergènes :

L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par **une référence claire au nom de l'allergène.**

Par exemple, si la recette d'une denrée met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients : "*émulsifiant : lécithine de soja*", et non "*émulsifiant : lécithine*" ou "*émulsifiant : E322*".

La présence fortuite d'allergènes :

Les 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.**

Cependant, la Législation ne concerne pas l'étiquetage de précaution et l'usage de mentions telles que : traces éventuelles, est fabriqué dans un atelier qui utilise, peut contenir des traces de.... **Ces mentions sont des démarches volontaires des industriels dans le but d'informer le consommateur du risque de présence de l'allergène.** On constate très souvent un usage abusif de ces mentions, dans le but, pour le fabricant, de se "couvrir" vis à vis des consommateurs allergiques ; on parle dans ces cas là, d'étiquetage "parapluie".

Rappel des Références réglementaires :

Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (Règlement « INCO ») publié au Journal Officiel de l'Union Européenne le 22 novembre 2011, en vigueur depuis le 13 décembre 2014 et en application depuis le 1er juillet 2015. Le Règlement INCO actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Il maintient les dispositions antérieures contenues dans la directive n°2000/13 (codifiées dans le code de la consommation aux articles R 112-1 à R 112-31) en les complétant. Il harmonise les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne.

- Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Article R-112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.