

Liste des allergènes à étiquetage obligatoire

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante :

- ✓ céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exclusion :
 - des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
 - des maltodextrines à base de blé
 - des sirops de glucose à base d'orge
 - des 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
- ✓ œufs et produits à base d'œufs
- ✓ poissons et produits à base de poissons à l'exclusion
 - de la 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 à l'exclusion
 - de l'huile et la graisse de soja entièrement raffinées
 - des tocophérols mixtes naturels
 - des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - de l'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) à l'exclusion
 - du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
 - du lactitol
- ✓ fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits) à l'exclusion
 - des 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 SO₂)
- ✓ Lupin et produits à base de lupin
- ✓ Mollusques et produits à base de mollusques.

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.

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.

Textes applicables

- l'[article R-112-16-1 du code de la consommation](#), concernant la liste des ingrédients allergènes devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- l'[annexe IV](#) mentionnée à l'article R-112-16-1 du code de la consommation et modifiée par le décret n°20-1153 du 7/11/2008