

Sommaire :

● <u>Température de conservation ?</u>	Page 1
● <u>Durée de conservation ?</u>	Page 3
● <u>DLUO, DLC ?</u>	Page 4
● <u>L'étiquetage des denrées alimentaires ?</u>	Page 5
● <u>Étiquetage des conserves ?</u>	Page 7
● <u>Additifs alimentaires ?</u>	Page 9
● <u>Allergènes alimentaires ?</u>	Page 11

● Température de conservation ?

Les acteurs des différentes filières alimentaires doivent respecter les températures fixées par la réglementation ou, en l'absence de réglementation, celles fixées par le conditionneur sous sa responsabilité prescrites lors de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution. La date limite de consommation d'un produit, fixée par le fabricant, tient compte de ces températures.



Pour les denrées d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant, les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement 853/2004. Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'arrêté du 9 mai 1995 pour ce qui concerne la remise au consommateur. Le consommateur doit lui aussi respecter les températures indiquées sur les étiquettes des aliments préemballés lors du transport et de la conservation des denrées périssables.

Températures maximales de conservation, de mise en vente et d'entreposage. Une température différente peut être fixée par le conditionneur, sous sa responsabilité, pour les denrées alimentaires préemballées (sous réserve de ne pas dépasser la température fixée par le règlement 853/2004).

■ Le tableau doit reprendre les libellés et températures des deux arrêtés :

Sur glace fondante (0°C à + 2°C)	Poissons, crustacés, mollusques autres que vivants
+ 3° C	Préparations de viandes contenant des abats
+ 2° C	Viandes hachées et préparations de viandes hachées
+ 4° C	Saucisses crues et chaires à saucisse

+ 4° C maximum	<p>Tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; • préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; • produits transformés non stables à base de viande ; • abats, volailles, lapins ; • découpes de viandes ; • produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; • lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; • fromages découpés ou râpés préemballés ; • végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; • jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; • produits décongelés ; • produits non stables en distributeur automatique.
+ 8° C maximum	<p>Tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; • beurres et matières grasses ; • desserts non stables à base de substituts de lait ; • produits stables à base de viande tranchée.
- 18° C	Glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964.
- 12° C	Tout aliment congelé.
> + 63° C	Plats cuisinés livrés chaud au consommateur

Textes applicables

■ [Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux articles de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant \(JO 31/12/2009\)](#)

■ [Règlement CE N°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale \(JO 25/06/2004\)](#)

■ [Arrêté du 9 mai 1995 règlementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur \(JO 16/05/1995\)](#)

■ [Décret du 9 septembre 1964](#)

■ [Arrêté du 6 juillet 1998 fixe les règles d'hygiène applicables à l'entreposage de denrées alimentaires autres qu'animales](#)

Liens et adresses utiles

■ [ANSES](#) Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

● Durée de conservation ?

L'apposition d'une date limite sur les denrées a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives etc.

Sur les emballages peuvent figurer deux types de date : soit une date limite de consommation (DLC) soit une date limite d'utilisation optimale (DLUO).

■ La date limite de consommation

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Dans certains cas, c'est la réglementation en matière de contrôle sanitaire qui fixe une durée de conservation : yaourts, charcuteries et viandes fraîches, plats cuisinés réfrigérés, etc.

Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention :

A consommer jusqu'au...., suivie de l'indication du jour et du mois.

Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid). En effet, la durabilité du produit et sa date limite de consommation, fixée par la réglementation ou par le fabricant, dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée. Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée.



■ La date limite d'utilisation optimale

La DLUO n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait.

Tel est le cas, par exemple :

- du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme
- des aliments de diététique infantile, qui perdent de leur teneur en vitamines une fois la DLUO dépassée
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

La **DLUO** est exprimée sur les conditionnements par la mention :

A consommer de préférence avant le..., complétée par l'indication suivante :

- *jour et mois* pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois
- *mois et année* pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois
- *année* pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.



Seuls les produits munis d'une *date limite de consommation* doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte.

Textes applicables

- [Articles R.112-1 du Code de la consommation](#)

Autres informations

Dépliants :

- [Dates limites de consommation des produits alimentaires \(DLC/DLUO\)](#)
- [Chaîne du froid](#)

Fiche pratique :

- [Conservation des aliments](#)
- [Etiquetage des denrées alimentaires](#)
- [Etiquetage des conserves](#)
- [Température de conservation](#)

Liens et adresses utiles

- [ANSES](#) Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

DLUO, DLC ?

Date limite de consommation (DLC) - Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

Indication de dates sur des denrées alimentaires préemballées afin d'informer le consommateur sur la durée de conservation du produit.

Qu'est-ce-que la DLC ? (Date limite de consommation)

La DLC est une date limite impérative qui est apposée sur les denrées microbiologiquement périssables susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La DLC est laissée à l'appréciation du professionnel, sauf pour quelques produits où la réglementation s'impose.

Comment s'indique la DLC ?

La DLC s'exprime sur les conditionnements par la mention : "**A consommer jusqu'au...**" suivie de l'indication du jour et du mois.

Un produit de consommation comporte une DLC dépassée. Que faut-il faire ?

Le produit peut être vendu le jour de la DLC, mais doit être retiré de la vente le lendemain de la DLC dépassée.

Qu'est-ce-que la DLUO ? (Date limite d'utilisation optimale)

La DLUO est une date indicative qui est apposée sur les denrées qui, une fois la date passée, peuvent avoir perdu tout ou partie de leurs qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui les absorberait.

Comment s'indique la DLUO ?

La DLUO s'exprime sur les conditionnements par la mention "**A consommer de préférence avant le...**", suivie de l'indication suivante :

- "jour et mois" pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois ;
- "mois et année" pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois ;
- "année" pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Texte de référence

[Article R 112-9 alinéa 5](#) du code de la consommation

● L'étiquetage des denrées alimentaires ?

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement des denrées alimentaires (préemballées ou non).

■ L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente.

Les denrées préemballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre service et soumis à des règles strictes.

Deux grandes règles doivent être respectées :

- a) l'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français
- b) l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...)



Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits sont :

a) la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises).

b) l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France), on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune (ex. : Fabriqué en Ardèche).

c) la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes).

d) La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon)

e) la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.

f) la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.

g) l'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)).

h) le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607).

i) le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec)

j) la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)

Les mentions ou expressions réglementées :

- a) « biologique » : produits issus de l'Agriculture Biologique et certifiés par un organisme de contrôle
- b) « pur » : terme utilisable que pour certains produits (pur jus, pur porc)
- c) « campagne », « fermier », « paysan » : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole
- d) « artisanal » : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers
- e) « maison » ou « fait maison » : que si le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente
- f) « à l'ancienne », « traditionnel » : seulement si produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs
- g) « naturel » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel
- h) « du terroir » : signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier »

■ Ventes de denrées non préemballées, vendues en vrac

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac. C'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballé à la demande du client au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, traiteur...). Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité de ce qui est proposé à la vente en mentionnant :

- la dénomination de vente
- l'état physique du produit (ex. décongelé)
- le prix de vente (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas)

Textes applicables

- [décret 2008-1153 du 7 novembre 2008](#)
- [décret 2005-944 du 2 août 2005](#)
- [décret 2002-1025 du 1er août 2002](#)
- [Art. R112-1 à R112-31 du code de la consommation](#)

● Étiquetage des conserves ?



Comme tout produit alimentaire préemballé, conserves et semi-conserves doivent comporter un étiquetage informant le consommateur de leurs caractéristiques. Cet étiquetage doit notamment comporter une date limite d'utilisation optimale : la DLUO.

La DLUO doit être exprimée sous la forme : à *consommer de préférence avant le...* suivi du jour, du mois et de l'année. Si cette durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit ; au-delà de 18 mois (ce qui est souvent le cas pour les conserves) la mention « *avant fin...* » est suivie de l'année. Cette mention est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

La DLUO peut servir à identifier le lot de fabrication lorsqu'elle est indiquée en clair (jour, mois, année). Si tel n'est pas le cas, l'étiquetage doit comporter une identification du lot de fabrication qui permet aux services de contrôle de retrouver le jour et le lieu de fabrication et contribue à établir la traçabilité du produit.

L'identification du lot peut également être réalisée par une lettre conventionnelle (cf. le tableau suivant) suivie du quantième de l'année correspondant au jour de fabrication.

Exemple : C 250 correspond au vendredi 7 septembre 2007.

Le fabricant a également la faculté d'utiliser un code interne pour identifier le lot de fabrication. Dans ce cas, cette référence doit être précédée de la lettre "L".

En cas de litige relatif à une conserve (goût, qualité, corps étranger), il est important de relever toutes les indications figurant sur chacun des fonds de la boîte et sur l'étiquette. Cela permettra au fabricant et aux services de contrôle d'identifier le produit en cause.

Pour les semi-conserves, qui doivent être conservées au froid, la date requise est soit une DLUO, soit une DLC ; elle est indiquée sous la responsabilité du fabricant. Ces produits peuvent être par exemple des semi-conserves d'anchois, de harengs, de foie gras.

Enfin, il faut souligner que, plus que la date d'utilisation optimale, c'est l'aspect extérieur de la boîte de conserve métallique qu'il faut prendre en considération pour juger de sa stabilité. En effet, toute trace d'altération telle que déformation, coup au niveau du serti, traces de rouille, bombage, flocage, peut révéler l'instabilité du produit. En cas de doute sur l'intégrité du récipient, il est préférable de renoncer à son achat ou d'éviter d'en consommer le contenu.

De même, toute déformation anormale des emballages non rigides (gonflement, traces de produit) doit conduire à rejeter le produit et à le retourner au point de vente.

■ L'identification du lot de fabrication

Chaque année le Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA) fixe une lettre permettant de désigner conventionnellement l'année de fabrication pour les conserves alimentaires et laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

Cette lettre suivie du quantième du jour de l'année permet d'identifier le lot de fabrication (exemple : N102 signifie que le chiffre 102 est le 102ème jour de l'année 2010, donc la conserve a été fabriquée le 13 avril 2010).

Toutes autres modalités d'identification du lot de fabrication sont possibles en application des dispositions de l'article R.112-27 du code de la consommation, par exemple sous la forme d'une date comprenant au moins le jour et le mois.

Année	Conserve	Semi-conserve
2010	N	V
2009	R	M
2008	A	U
2007	C	S
2006	J	H
2005	D	E
2004	B	R
2003	P	U
2002	T	C
2001	M	D
2000	N	R
1999	S	E
1998	H	U
1997	A	P
1996	J	C
1995	B	N
1994	R	S
1993	D	J

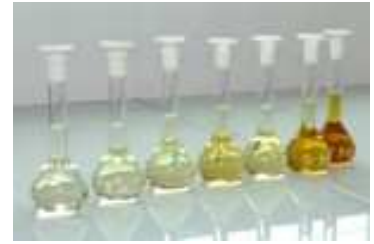
Textes applicables

- [Décret n°55-241 du 10/02/1955 relatif aux conserves et semi-conserves](#)
- [Articles R.112-1 et suivants du Code de la consommation](#)

● Additifs alimentaires ?

Les additifs sont des substances qui sont ajoutées aux aliments dans un but technologique : améliorer leur conservation, réduire les phénomènes d'oxydation, colorer les denrées, renforcer leur goût...

Même si elles sont utilisées en petites quantités, ces substances sont évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. Leur emploi est donc réglementé et leur présence doit obligatoirement être mentionnée sur les étiquettes des produits concernés.



■ Il existe différentes catégories d'additifs, les 5 principales sont :

- **Les colorants** permettent de rendre aux aliments leur coloration, de la renforcer ou de leur conférer une coloration
- **Les édulcorants** donnent une saveur sucrée
- **Les conservateurs** aident à la conservation en empêchant la présence et le développement de microorganismes indésirables (par exemple : moisissures ou bactéries responsables de toxi-infections alimentaires)
- **Les anti-oxydants** permettent d'éviter ou de réduire les phénomènes d'oxydation qui provoquent entre autres le rancissement des matières grasses ou le brunissement des fruits et légumes coupés
- **Les agents de texture** (émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants) améliorent la présentation et la tenue

En Europe, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit "*de listes positives*". Autrement dit : ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit.

Un nouvel additif ne peut être utilisé qu'après :

- avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA);
- avis du Comité permanent de la chaîne alimentaire de la Commission européenne et consultation du Conseil et du Parlement européen ;
- publication d'un règlement d'autorisation au Journal officiel de l'Union européenne précisant les modalités d'emploi (doses et denrées dans lesquelles il peut être employé).

Les additifs doivent obligatoirement être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires :

- soit en clair: *poudre à lever : bicarbonate de sodium* ;
- soit à l'aide d'un code précédé du nom de la catégorie : *colorant E 102* .

Le code utilisé est fixé au niveau européen. Il se compose de la lettre "**E**" suivie d'un numéro permettant d'identifier facilement la catégorie.

Par exemple :

- E 100 pour les colorants ;
- E 200 pour les conservateurs ;
- E 300 pour les agents anti-oxygène;

E 400 pour les agents de texture. Textes applicables

En décembre 2008, un nouvel ensemble réglementaire relatif aux améliorants alimentaires a été adopté et comprend, entre autres des règlements sur :

- [Les additifs alimentaires \(Règlement n°1333/2008 \)](#)

- [Une procédure d'autorisation commune pour les additifs, les enzymes et les arômes \(Règlement n°1331/2008\)](#)

Le règlement sur les additifs alimentaires, entré en vigueur en janvier 2010, consolide toute la législation sur les additifs alimentaires précédemment couverts par des textes distincts transposés dans l'arrêté du 2 octobre 1997. Cet arrêté s'applique jusqu'à la publication de l'annexe II du nouveau règlement dans le courant de l'année 2011.

- conditions d'emploi des additifs dans les denrées ([arrêté du 2 octobre 1997](#))
- critères de pureté des additifs ([annexe VI arrêté du 2 octobre 1997](#))

Le règlement sur la procédure commune d'autorisation pour les additifs, les enzymes et les arômes sera pleinement d'application dans le courant de l'année 2011 lorsque les mesures d'exécution entreront en vigueur.

● Allergènes alimentaires ?



Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire.

Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves.

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un 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

► oeufs et produits à base d'oeufs

► 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.

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 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.

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