

Bien comprendre les étiquettes

Pour plus d'informations

Étiquette A

> **Ingrédients:** fromage, farine de blé, crème, yaourt, beurre, lactose, lactosérum...

Les allergènes apparaissent clairement.

Étiquette B

> **Ingrédients:** farine de blé, malt d'orge, albumine d'œuf; graisse butyrique (lait), émulsifiant: lécithine de soja...

Un allergène n'apparaît pas clairement, la graisse butyrique; il faut alors préciser son origine (lait).

Que faire en cas d'allergie?

Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, contactez votre médecin ou le service d'allergologie de l'hôpital le plus proche de votre domicile. Les allergies peuvent occasionner des troubles plus ou moins graves.

- > Le site Internet de la DGCCRF: **www.dgccrf.minefi.gouv.fr**
- > **3939 « Allô, Service Public »** (0,12 € la minute)
Info Service Consommation
- > La direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de votre département
- > L'Institut national de la consommation: **www.conso.net**
- > Les associations de consommateurs de votre département

Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre d'information.

Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

dgccrf

Direction générale de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes

Juin 2006



Les allergènes alimentaires



**Vous souffrez d'une allergie
ou d'une intolérance alimentaire?**

**Vous devez faire attention aux aliments
que vous consommez.**

**Tout produit contenant des allergènes
fait l'objet d'un étiquetage obligatoire.**

Comment les repérer?

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Quels sont les allergènes ?

La liste des allergènes les plus courants est fixée par la réglementation communautaire et périodiquement révisée. Elle est actuellement la suivante :

- > Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- > Œufs et produits à base d'œuf
- > Poissons et produits à base de poisson
- > Lait et produits à base de lait
- > Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- > Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- > Arachide et produits à base d'arachide
- > Crustacés et produits à base de crustacés
- > Soja et produits à base de soja
- > 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

L'étiquetage des allergènes

Les allergènes peuvent entrer dans la fabrication d'un produit alimentaire. Même à très faibles doses, leur étiquetage est obligatoire ; il doit vous permettre, par une simple lecture, de connaître l'existence de ces allergènes.

Comment sont-ils indiqués ?

- > leur mention est obligatoire quelle que soit la quantité d'allergènes utilisée ou présente dans le produit fini ;
- > leur dénomination ne doit pas être codifiée : par exemple, « lécithine de soja » et non pas « E 322 » ;
- > si le nom de l'aliment fait clairement référence à la présence d'un allergène, l'indication de celui-ci n'est pas obligatoire dans la liste des ingrédients : par exemple le « fromage », le « beurre » ou la « crème », qui sont des produits à base de lait.

La présence fortuite d'allergènes

La présence fortuite d'allergènes dans un produit n'est pas impossible. Elle peut être due à une contamination involontaire par contact avec d'autres produits lors de la fabrication, du stockage ou du transport.

Les fabricants de produits alimentaires doivent évaluer les risques de contamination possible et tout mettre en œuvre pour les réduire.

Afin de vous informer au mieux, certains étiquetages de précaution peuvent comporter une mention du type « peut contenir des traces de... » ou « susceptible de contenir des... ».