

LEGISLATION PRODUITS ALLERGENES 1er Juillet 2015 :

14 substances allergiques périodiquement révisées en fonction des évaluations scientifiques :

- **1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan 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 de :**
 - a) 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 stéroïdes 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 coques, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou de Queensland, 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**

*Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'autorité pour les produits de base dont ils sont dérivés.

Informations :

- **Denrées non préemballées (services pour les cantines, restaurants, traiteurs):**
L'indication de la présence d'allergènes se fait **obligatoirement par écrit sans que le consommateur n'ait à en faire la demande.**
- **Produits en vue d'une consommation immédiate:** L'information doit être signalée à **proximité immédiate de l'aliment** (ex. vitrine des traiteurs), de façon à ce que le consommateur n'ait aucun doute sur le produit concerné.
- **Consommation au sein d'un établissement de restauration ou cantine:** les professionnels devront **tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés. Ce document devra être facilement accessible pour le consommateur à sa demande**, le choix de présentation étant laissé à l'appréciation des professionnels.