

# DU CÔTÉ DES PRODUITS LAITIERS

## Les étiquettes et les allergènes

Le règlement européen N°1169/2011 concerne l'information sur les denrées alimentaires du 25 octobre 2011.

Il s'est appliqué à partir du 13/12/2014 à l'exception de la déclaration nutritionnelle qui s'appliquera à partir du 13/12/2016 et de l'annexe VI, partie B

(Exigences relatives à la désignation des viandes hachées) le 01/01/2014.

L'objectif de ce règlement est d'une part d'harmoniser en un document unique différents textes relatifs à l'étiquetage au sein de l'Union Européenne et d'autre part protéger la santé du consommateur en établissant des règles communes sur l'information des denrées alimentaires.

Cet article concernera surtout les produits laitiers car je n'ai aucune compétence concernant les produits carnés. Nous nous pencherons sur les allergènes, l'étiquetage nutritionnel venant plus tard.

Un **allergène** est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble des 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. (fiche pratique, DGCCRF).

La liste des substances allergènes figure à l'annexe II du règlement INCO ; vous la trouverez aussi sur la fiche pratique de la DGCCRF.

**L'étiquetage des allergènes est obligatoire** pour les denrées non préemballées, mais aussi pour les denrées préemballées. L'article 2 donne la définition suivante de la denrée alimentaire préemballée :

« L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avec sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition

ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballée en vue de leur vente immédiate. ».

**Les allergènes doivent figurer dans la liste des ingrédients**, mis en évidence (en gras, soulignés...) pour les distinguer des autres;

Les ingrédients et auxiliaires technologiques possédant des substances allergènes doivent préciser quels allergènes entre parenthèses ;

En l'absence de liste d'ingrédients, l'étiquette doit comporter la mention « contient » suivi de l'allergène. Exemple « contient des noix ».

Lorsque plusieurs ingrédients d'un même produit proviennent d'une seule substance allergène, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient concerné.

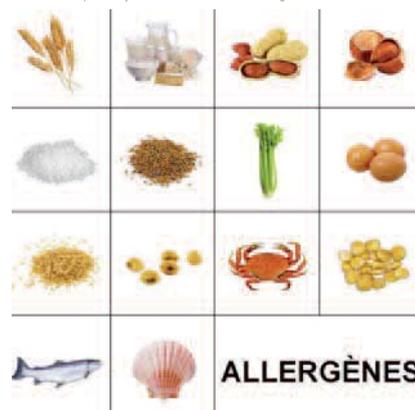
Exemple : « ingrédients: lait protéines de lait, etc. »

**Les informations sont fournies et rendues facilement accessibles.**

Pour les denrées alimentaires préemballées, les informations obligatoires figurent directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

Pour les denrées alimentaires non préemballées, la substance allergène doit figurer à proximité immédiate du produit. (affichette, écriteau...)

**Mais, comme le précise l'article 19**, la liste des ingrédients n'est pas requise pour certaines denrées alimentaires dont le point d) « les fromages, le beurre, les laits et les crèmes fermentés pour autant que n'ait pas été ajouté d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication. ».



### **En conclusion :**

✓ Un fromage fait à partir de lait, ferment, présure, sel uniquement peut ne pas comporter de liste d'ingrédients et ne pas faire référence à la substance allergènes « lait et produits à base de lait, y compris lactose » ; en effet, la dénomination de vente fait clairement référence à la substance allergène.

✓ Un fromage fait à partir de lait, ferment, présure, sel et d'un ingrédient comportant un allergène tel par exemple des noix peut ne pas comporter de liste d'ingrédients, mais l'étiquette doit indiquer l'allergène et comporter le terme « contient des noix ».

### **Source des informations :**

**FNEC**

« Étiquetage des allergènes  
dans les produits laitiers fermiers ».

**DGCCRF**

« Fiches- pratiques/Allergènes-alimentaires »  
([www.gouv.fr/dgccrf](http://www.gouv.fr/dgccrf))

**Journal officiel de l'Union européenne :**  
règlement N° 1169/2011 du 25/10/2011

Catherine BIBOLLET  
*Ferme de Belle Chambre*