

BUT GB 1 DIETETIQUE & NUTRITION

Semestre2

Saé 2.4 Analyse de l'hygiène et des menus dans une structure de restauration collective

TD

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS  
SUR LA PRESENCE D'ALLERGENES  
DANS LES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES  
ET NON PREEMBALLEES**

**Objectif** : comprendre et analyser la réglementation sur l'information du consommateur sur la présence de d'allergènes dans les denrées alimentaires pré-emballées et non pré-emballées.

**Contexte** : L'étiquetage des denrées alimentaires fait l'objet d'un règlement : RÈGLEMENT (UE) N o 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, dit règlement **INCO** (pour INformation du COnsommateur). Il considère qu'afin d'atteindre un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs et de garantir leur droit à l'information, il convient que ceux-ci disposent d'informations appropriées sur les denrées alimentaires qu'ils consomment. Les choix des consommateurs peuvent être influencés, entre autres, par des considérations d'ordre sanitaire, économique, environnemental, social ou éthique. Il est entré en application le 13 décembre 2014. Un décret vient compléter cette réglementation (Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015).

**Exercice n° 1** : A l'aide des extraits du texte du règlement INCO, indiquez quels sont les **denrées alimentaires qui sont concernées** par cette réglementation ?

- A l'aide du texte du règlement INCO, indiquez quels sont les **denrées alimentaires qui sont exclues** de cette réglementation

- Qu'est-ce qu'un allergène ?

- A l'aide du texte du règlement INCO, indiquez pourquoi doit on informer les consommateurs sur la présence d'allergène dans les denrées alimentaires.

- A l'aide du texte du règlement INCO, indiquez les allergènes qui doivent être indiqués s'ils sont présents.

- Cette liste est-elle figée ou évolutive ? pourquoi ?

- De quelle façon doivent -il être indiqués ?

**Exercice n° 2 : Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées**

Quels sont les denrées alimentaires concernées par ce décret ?

Quel est l'objectif de ce décret ?

Pourquoi ?

Quand rentre-t-il en vigueur ?

Comment les consommateurs sont informés de la présence des allergènes ?

**DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

*Article premier*

**Objet et champ d'application**

1. Le présent règlement contient les dispositions de base permettant d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs en matière d'information sur les denrées alimentaires, dans le respect des différences de perception desdits consommateurs et de leurs besoins en information, tout en veillant au bon fonctionnement du marché intérieur.

2. Le présent règlement définit les principes généraux, les exigences et les responsabilités générales régissant l'information sur les denrées alimentaires et, en particulier, l'étiquetage des denrées alimentaires. Il fixe les dispositifs garantissant le droit des consommateurs à l'information et les procédures d'information sur les denrées alimentaires, tout en tenant compte de la nécessité de prévoir une souplesse suffisante permettant de répondre aux évolutions futures et aux nouvelles exigences en matière d'information.

3. Le présent règlement s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire lorsque leurs activités concernent l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il s'applique à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités, ou destinées à être livrées à des collectivités.

Le présent règlement s'applique aux services de restauration collective assurés par des entreprises de transport dès lors que les départs ont lieu sur les territoires d'États membres auxquels les traités s'appliquent.

*Article 21*

**Étiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances**

1. Sans préjudice des modalités arrêtées en vertu de l'article 44, paragraphe 2, les mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point c), satisfont aux exigences suivantes:

- a) elles sont indiquées dans la liste des ingrédients, conformément aux règles prévues à l'article 18, paragraphe 1, accompagnées d'une référence claire au nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II; et
- b) le nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond.

En l'absence de liste des ingrédients, l'indication des mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point c), comporte le terme «contient» suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II.

*Article 2*

**Définitions**

1. Aux fins du présent règlement, les définitions suivantes s'appliquent:

- e) «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 avant 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 préemballées en vue de leur vente immédiate;

L'indication des mentions visées à l'article 9, paragraphe 1, point c), n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.

2. Afin de garantir une meilleure information des consommateurs et de tenir compte des progrès scientifiques et des connaissances techniques les plus récents, la Commission réexamine systématiquement et, au besoin, met à jour la liste figurant à l'annexe II par voie d'actes délégués, en conformité avec l'article 51.

Lorsque, dans le cas où un risque pour la santé des consommateurs apparaît, des raisons d'urgence impérieuse l'imposent, la procédure prévue à l'article 52 est applicable aux actes délégués adoptés en vertu du présent article.

**SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES**

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut 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 (1);
  - b) maltodextrines à base de blé (1);
  - 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:
  - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
  - 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 stérols 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 coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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 SO<sub>2</sub> 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.

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

#### Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

NOR : EINC1431134D

**Publics concernés :** exploitants du secteur alimentaire, établissements proposant des repas à consommer sur place et consommateurs.

**Objet :** modalités d'information relatives aux denrées alimentaires présentées non préemballées sur les lieux de vente au consommateur final en ce qui concerne la présence de certains produits provoquant des allergies ou des intolérances, et la dénomination de vente.

**Entrée en vigueur :** les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2015.

**Notice :** le présent décret définit les modalités d'information relatives à l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit, énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

**Références :** le code de la consommation modifié par le présent décret peut être consulté, dans sa rédaction issue de cette modification, sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique,

Vu le règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles, modifié par le règlement (CE) n° 1254/2008 de la Commission du 15 décembre 2008, le règlement (CE) n° 710/2009 de la Commission du 5 août 2009, le règlement (UE) n° 271/2010 de la Commission du 24 mars 2010, le règlement d'exécution (UE) n° 344/2011 de la Commission du 8 avril 2011, le règlement d'exécution (UE) n° 426/2011 de la Commission du 2 mai 2011, le règlement d'exécution (UE) n° 126/2012 de la Commission du 14 février 2012, le règlement d'exécution (UE) n° 203/2012 de la Commission du 8 mars 2012, le règlement d'exécution (UE) n° 505/2012 de la Commission du 14 juin 2012, le règlement d'exécution (UE) n° 392/2013 de la Commission du 29 avril 2013, le règlement (UE) n° 519/2013 de la Commission du 21 février 2013, le règlement d'exécution (UE) n° 1030/2013 de la Commission du 24 octobre 2013, le règlement d'exécution (UE) n° 1364/2013 de la Commission du 17 décembre 2013, le règlement d'exécution (UE) n° 354/2014 de la Commission du 8 avril 2014, le règlement d'exécution (UE) n° 836/2014 de la Commission du 31 juillet 2014 et le règlement (UE) n° 1358/2014 de la Commission du 18 décembre 2014 ;

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2 et L. 214-3 ;

Vu les notifications n° 2014/518/F et n° 2014/622/F adressées à la Commission européenne les 3 et 12 décembre 2014 ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 5 février 2015 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Le chapitre II du titre I<sup>er</sup> du livre I<sup>er</sup> du code de la consommation est complété par une section 4 ainsi rédigée :

« *Section 4*

« *Dispositions relatives aux denrées non préemballées*

« *Sous-section 1*

« *Dénomination de vente*

« *Art. R. 112-10.* – La dénomination, au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, de toute denrée alimentaire, présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final, et, le cas échéant, les autres mentions obligatoires qui doivent l’accompagner, sont indiquées sur la denrée elle-même, ou à proximité de celle-ci, de façon qu’il n’existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elles se rapportent.

« *Sous-section 2*

« *Information relative à la présence de substances  
ou produits provoquant des allergies ou intolérances*

« *Art. R. 112-11.* – L’utilisation dans la fabrication ou la préparation d’une denrée alimentaire de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d’une substance ou d’un produit énuméré à l’annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, est portée à la connaissance du consommateur final et des établissements de restauration selon les modalités fixées par la présente sous-section.

« *Art. R. 112-12.* – L’information mentionnée à l’article R. 112-11 est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu’il n’existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte, lorsqu’une denrée alimentaire est :

« 1° Présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final et aux collectivités au sens du *d* du paragraphe 2 de l’article 2 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 ;

« 2° Emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur ;

« 3° Préemballée en vue de sa vente immédiate.

« *Art. R. 112-13.* – Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, sont portés à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :

« 1° Soit l’information mentionnée à l’article R. 112-11 elle-même ;

« 2° Soit les modalités selon lesquelles l’information mentionnée à l’article R. 112-11 est tenue à sa disposition.

« Dans ce dernier cas, le consommateur est mis en mesure d’accéder directement et librement à l’information mentionnée à l’article R. 112-11, disponible sous forme écrite.

« *Art. R. 112-14.* – L’information mentionnée à l’article R. 112-11 n’est pas requise lors de la fourniture du repas, lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d’indiquer, avant toute consommation, qu’il refuse de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d’une substance ou d’un produit énuméré à l’annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d’une denrée alimentaire et être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.

« Pendant un délai de trois ans après la fourniture du dernier repas, le fournisseur des repas conserve le document attestant du refus manifesté par le consommateur.

« On entend par “restauration collective” au sens du présent article : l’activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

« *Art. R. 112-15.* – Chaque livraison de denrées alimentaires à des établissements de restauration est accompagnée d’un document portant l’information mentionnée à l’article R. 112-11. »

**Art. 2.** – L’article R. 112-7 du même code est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. R. 112-7.* – Lorsque l’indication de la quantité est prévue par la réglementation du droit de l’Union ou nationale, elle est exprimée sous forme de quantité nette.

« Pour les escargots préparés en coquille et les huîtres, l’indication de la quantité peut être exprimée en nombre d’unités, accompagnée de l’indication du calibre. Pour les moules en coquille, préparées ou non, l’indication de la quantité peut être exprimée en unité de volume.

« Ces dispositions s’appliquent aux produits préemballés ou non préemballés. »

**Art. 3.** – A l’article R. 214-15 du même code est ajouté un alinéa ainsi rédigé :

« 6° Les dispositions des articles 1<sup>er</sup> à 44, des paragraphes 1 à 3 de l’article 45, des articles 46 et 46 *bis*, des articles 57 à 66, des articles 68 et 69, des articles 72 et 73, de l’article 73 *ter*, des articles 75 à 79, de l’article 79 *ter*, des articles 81 et 83 et des articles 87 et 89 du règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 modifié portant modalités d’application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production



biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles, et ses annexes. »

**Art. 4.** – Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2015.

**Art. 5.** – Le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 17 avril 2015.

MANUEL VALLS

### EXEMPLES

**Ingrédients :** céréales 55,5% (farine de blé complet 31,4%, semoule de maïs), pâte à tartiner noisette cacao 18% (huiles de colza et de palme, sucre, noisettes 2,2%, maltodextrine, lait écrémé en poudre 1,2%, poudre de cacao maigre 1,2%, émulsifiant: lécithine de soja, arôme, antioxydant : Alpha-tocophérol (E 307)), dextrose, sucre, amidon de blé, huile de palme, sirop de glucose, sel, colorant : caramel (E 150c), correcteur d'acidité : phosphate trisodique, antioxydant: tocophérols. Vitamines (niacine, acide pantothénique, riboflavine (B2), vitamine B6, thiamine (B1), acide folique, et vitamine D), et minéraux (carbonate de calcium, et fer). **Peut contenir des traces d'arachides et fruits à coque.**



Étiquetage d'une denrée alimentaire emballée.

Information du consommateur sur la présence d'allergène pour une denrée alimentaire non emballée

Un coin de jardin  
CUISINE TRADITIONNELLE

### TABLEAUX DES ALLERGENES

Date : 18 octobre 2015

PLATS	CELERI	GLUTEN	CRUSTACES	OEUF	POISSONS	LUPIN	LAIT	MOLUSQUES	MOUTARDE	FRUITS A COQUES	ARACHIDES	SESAME	SOJA	SO2 SULFITES
Tartiflette maison														
Os à moelle														
Foie gras maison et son chutney														
Crème brûlée aux poivrons														
Seiche Fondante														
Jarret de porc														
Burger U.S.A														
Burger à la Française														
Entrecôte fleur de sel														
Magret de canard entier														
Gambas décortiquées														