



[Accueil professionnels](#) > [Vente - Commerce](#) > [Restauration - Débit de boisson](#) > Quels allergènes doivent obligatoirement être mentionnés sur un produit alimentaire ?

Question-réponse

Quels allergènes doivent obligatoirement être mentionnés sur un produit alimentaire ?

Vérfié le 06 juillet 2015 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie, une intolérance ou des réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une inhalation ou d'une ingestion. Par mesure de santé publique en direction des consommateurs susceptibles d'être allergiques, ces substances doivent être mentionnées sur les emballages des produits de consommation courante (denrées alimentaires préemballées) ou à proximité des denrées non préemballées ou déjà cuisinées.

Les ingrédients reconnus comme allergènes, utilisés dans la fabrication d'un produit et présents dans le produit final, doivent obligatoirement être mentionnés par écrit :

- sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées (vente directe),
- à proximité de celles qui sont présentées en vrac ou déjà cuisinées (cas des cantines, des restaurants, des traiteurs ou encore des boucheries par exemple).

Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, cette information ou les modalités d'accès à cette information doit être portée à la connaissance des consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public.

Ingrédients allergènes devant être obligatoirement être signalés sur l'emballage

Allergènes reconnus	Exclusions (indication sur l'emballage non obligatoire)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose Maltodextrines à base de blé Sirops de glucose à base d'orge 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	
Œufs et produits à base d'œufs	
Arachides et produits à base d'arachides	

Allergènes reconnus	Exclusions (indication sur l'emballage non obligatoire)
Poissons et produits à base de poissons Gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme	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
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • 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)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques • Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	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 10 mg/kg ou 10 mg/l	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	
Lysozyme (produit à partir d'œufs) utilisé dans le vin	
Albumine (produite à partir d'œufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et le cidre	
Huile essentielle de moutarde et de graines de moutarde Oléorésine de graines de moutardes	

Allergènes reconnus	Exclusions (indication sur l'emballage non obligatoire)
Huile essentielle de feuilles et de graines de céleri	
Oléorésine de graines de céleri	

Par ailleurs, il est recommandé aux industriels d'indiquer sur l'emballage des produits la possible présence d'allergènes dans leurs produits, lorsque cette présence, considérée comme fortuite, peut avoir lieu lors de la fabrication ou du transport.

En cas de présence fortuite d'un allergène, le fabricant peut indiquer sur l'emballage :

- "Traces éventuelles de....."
- "Fabriqué dans un atelier qui utilise....."

Des dispositions spécifiques concernent la présence de gluten :

- mention "faible teneur en gluten" uniquement si la teneur en gluten ne dépasse pas 100 mg/kg,
- mention "sans gluten" uniquement si la teneur en gluten est inférieure à 20 mg/kg.

Où s'informer ?

Veillez saisir le nom ou le code postal de la commune :

Ville ou code postal

Rechercher

[Direction départementale en charge de la protection des populations \(DDPP\)](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP) 
(<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP>)

Textes de référence

- Code de la consommation : articles R412-12 à R412-16  (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000032807848&cidTexte=LEGITEXT000006069565>)
- Code de la consommation : annexe IV  (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006069565&idArticle=LEGIARTI000019748092>)

