



qualité

Les allergènes alimentaires



INDUSTRIELS



AGRICULTEURS



ARTISANS

Définitions

Un allergène est une substance (antigène, le plus souvent une protéine) capable de sensibiliser l'organisme de certains individus et de déterminer, lors de sa réintroduction, des manifestations allergiques.

L'allergie alimentaire est définie comme une réponse immuno-pathologique à un aliment complexe ou à un composant d'un aliment ou à un fragment protéique, par un individu génétiquement prédisposé (CNA 2010).

Un allergène à déclaration obligatoire (ADO) correspond à tout allergène mentionné dans l'annexe III bis de la directive 2000/13, modifiée par la directive 2007/68, concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. Cette liste a été également reprise dans l'annexe II du règlement 1169/2005 dit règlement INCO concernant l'information des consommateurs. A ce jour, cette liste en comprend 14 (annexe A).

Les allergies alimentaires sont de plus en plus fréquentes et concernent aujourd'hui 3.2% de la population générale, et entre 6 et 8% des enfants (source ANSES).

Les aliments les plus fréquemment responsables d'allergies chez les enfants sont : l'œuf, l'arachide, le lait et le poisson. Chez l'adulte, ce sont les fruits, les fruits secs oléagineux et certains légumes ou herbes aromatiques.

Les symptômes observés peuvent aller de simples manifestations gastro-intestinales ou cutanées à des manifestations beaucoup plus graves type choc anaphylactique et œdème de Quincke qui peuvent être mortelles.

Il n'y a pas de relation dose/effet chez les sujets allergiques : des doses minimales peuvent provoquer des réactions. Les valeurs seuil, c'est-à-dire, les plus petites doses capables de déclencher des réactions allergiques ne sont pas fixées réglementairement car les connaissances scientifiques ne sont pas suffisantes (AFSSA 2008).



→ ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des allergènes ne concerne aujourd'hui que les denrées alimentaires préemballées.

1 Allergènes volontairement mis en œuvre (NI DGCCRF 2005-163)

L'obligation d'étiquetage ne concerne aujourd'hui que les ingrédients introduits volontairement par le fabricant. Ainsi, les ADO devront être déclarés sur la liste des ingrédients dès lors qu'ils auront été intentionnellement mis en œuvre dans la recette et qu'ils seront toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée. Cette déclaration concerne les ADO et leurs dérivés, quelle que soit la quantité utilisée. (à l'exception des exemptions énumérées dans l'annexe III bis).



Pour les modalités de déclaration, deux cas sont à distinguer :

1 Allergènes directement mis en œuvre en tant qu'ingrédient

L'allergène peut figurer à la suite de l'ingrédient, entre parenthèses ou en clair, ou encore par renvoi lorsque plusieurs ingrédients contiennent le même allergène.

La référence à l'allergène n'est pas nécessaire si la désignation de l'ingrédient renvoie clairement à cet allergène (ex : fromage pour l'allergène lait).

De même, la répétition de l'allergène n'est pas nécessaire si la dénomination de vente mentionne ou renvoie clairement à l'allergène (ex : gâteau aux amandes).

Pour les **fruits à coque**, le nom spécifique du fruit doit être indiqué (amande, pistache, noix de cajou...), par préférence à l'indication générique « fruits à coque ».

Pour les **céréales**, l'allergène à étiqueter est le nom de la céréale, ex « blé » et non « gluten » (guide ACTIA – ADRIA Normandie 2009).

Les **additifs** sont généralement étiquetés sous leur nom de catégorie, suivis de leur nom spécifique ou de leur numéro CE. Cependant, lorsque ces additifs contiennent des allergènes, ils ne doivent figurer que sous leur nom spécifique (ex : Emulsifiant : lecithine de soja et non Emulsifiant : E322).

2 Allergènes mis en œuvre de façon indirecte

Il s'agit des **auxiliaires technologiques ou des supports d'arômes ou d'additifs**. Ceux-ci ne sont normalement pas considérés comme ingrédients, sauf s'il s'agit d'ADO. Par exemple, cela peut-être le beurre, utilisé pour graisser le moule. Du fait de leur très faible quantité dans le produit fini, ces substances figureront en fin de liste d'ingrédients.

Dans le cas des supports d'arômes ou d'additifs, ils pourront figurer à proximité de l'arôme ou de l'additif ex : catégorie de l'additif : X (lactose), arôme Y (lactose).

2 Allergènes résultant d'une présence fortuite

On parle de présence fortuite d'un ADO, lorsque cet ADO est présent dans un produit fini alors qu'il n'est pas un composant apporté volontairement. La notion de « présence fortuite » est équivalente à la notion de « contamination ». (AFSSA 2008).

On peut distinguer deux cas de présence fortuite :

- **Présence fortuite primaire d'un ADO** : un composant utilisé volontairement chez le fabricant (ou lors de la récolte, du transport, du stockage) se retrouve dans un produit fini qui n'en contient normalement pas.

- **Présence fortuite secondaire d'un ADO** : un ADO est présent de manière fortuite dans un ingrédient lui-même introduit involontairement dans la recette.

Exemple : (ANIA 2005) Dans une usine, du chocolat noir est fabriqué après du chocolat aux noisettes. De l'arachide peut se retrouver dans les noisettes mises en œuvre pour la fabrication du chocolat aux noisettes :

- la présence de noisettes dans le chocolat noir est une présence fortuite primaire,
- la présence d'arachide dans le chocolat aux noisettes est également une présence fortuite primaire,
- la présence d'arachide dans le chocolat noir est une présence fortuite secondaire.

Cependant, attention ! comme le précise la DGCCRF, « Le recours à un étiquetage des présences fortuites ne doit constituer qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque lié aux allergènes majeurs ».

La mention d'étiquetage utilisée doit alors être la plus informative possible pour le consommateur.

Or, plusieurs mentions sont aujourd'hui couramment utilisées et sont davantage source de confusion que d'information chez les consommateurs : « présence possible de ... », « traces de », « fabriqué dans un atelier qui utilise... »

En effet, par exemple, le mot « traces » en langage analytique, se réfère à une **quantité détectable mais non quantifiable** par la méthode d'analyse utilisée (quantité présente inférieure à la limite de détection de la méthode cf annexe B). L'AFSSA recommande donc qu'il soit utilisé dans ce sens sur les étiquettes.

La notion de maîtrise du « risque allergènes » renvoie à la nécessité de mettre en œuvre pour les professionnels, un véritable « **HACCP allergènes** ».

Dans cette optique, le CNA souligne le fait que « la conduite diligente d'une HACCP allergène et la mise en œuvre des mesures de maîtrise nécessaires apparaissent plus importantes, en matière de responsabilité pénale, que la mention d'une éventuelle présence fortuite ».

Le guide ACTIA – ADRIA Normandie 2009 est un outil pratique qui conduit pas à pas les industriels dans leur démarche HACCP allergènes. Des exemples concrets illustrent la méthodologie à chaque étape.

A propos de l'étiquetage des présences fortuites, l'ANIA précise aussi qu'il ne s'agit pas d'étiqueter la présence mais le « risque de présence ». L'étiquetage de prévention est une démarche volontaire des entreprises. Le but est de mieux informer le consommateur. **Lorsque cet étiquetage est utilisé, cela devrait signifier que le risque est connu, qu'il a été démontré par une analyse des risques et qu'il ne peut être écarté.**

L'ANIA souligne également que « **étiquetage de prévention** » ne signifie pas « étiquetage de précaution » car ce dernier sous entendrait que l'industriel n'a pas réalisé d'analyse des dangers allergènes concrètement appliqué à sa situation.



➔ LES ÉVOLUTIONS DU RÈGLEMENT INCO (applicable au 13 décembre 2014)

1 Concernant les modalités de désignation

L'article 21 précise que l'allergène doit être indiqué :

- Dans la liste des ingrédients, accompagné d'une **référence claire au nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II** ;
- **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, indiquer «contient» suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II.

Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques d'une denrée alimentaire proviennent d'une seule substance ou d'un seul produit énuméré à l'annexe II, **l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.**

2 Concernant les denrées non préemballées

L'étiquetage des ADO devient obligatoire également pour « les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate » (Article 44).

Des mesures nationales seront prises prochainement pour en définir les modalités.



➔ GESTION DU RISQUE ALLERGÈNE EN ENTREPRISES

Afin de maîtriser au mieux le danger « allergènes » au niveau des entreprises, l'application de la démarche HACCP semble être indispensable.

Le guide ACTIA – ADRIA Normandie 2009 propose ainsi, des fiches techniques détaillées permettant de mieux connaître les ADO. Plusieurs étapes de process sont décrites avec des causes possibles du danger et des mesures de maîtrise sont proposées. Enfin, un point est fait sur les méthodes analytiques.

De plus, les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP de chaque branche professionnelle devrait prendre en compte le danger allergènes et proposer des mesures de maîtrise adaptées.

Cependant, comme le souligne le CNA (avis n°68), la mise en application de cette méthode est rendue difficile par le manque de valeurs seuils fixées au niveau national voire européen et par les limites de détection des méthodes analytiques. Par exemple, une fois les CCP** identifiés, des limites critiques doivent être justifiées. Or, ces limites critiques ne peuvent être déterminées que si les seuils réactogènes sont connus et reconnus.

Aujourd'hui, des seuils réglementaires existent uniquement pour le gluten qui bénéficie d'un règlement spécifique : règlement 41/2009/CE.

En effet, la fixation de seuils pour les autres substances, comme ceux proposés dans la démarche VITAL de l'Australie et de la Nouvelle Zélande (cf annexe C), pourrait permettre d'uniformiser les pratiques en termes d'étiquetage de présence fortuite.

D'autres étapes de « l'HACCP allergènes » semblent difficiles actuellement à mettre en œuvre : la surveillance des CCP, la validation et la vérification du système mis en place. En effet, des méthodes d'analyses existent mais sont très « matrices-dépendantes » et doivent donc être validées pour un produit identifié avant utilisation en routine. Un tableau comparatif des méthodes est proposé dans le guide ACTIA – ADRIA Normandie 2009 (p.117).

** CCP : Critical Control Point (point critique pour la maîtrise).



→ ANNEXE A

Liste des ADO : annexe III bis Directive 2000/12 modifiée (équivalente à annexe II du règlement 1169/2011)

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 :**

- a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
- b) des maltodextrines à base de blé
- c) des sirops de glucose à base d'orge;
- d) des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.

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 :

- a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- b) de 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
- 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 des 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 ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques;
- b) du lactitol.

8. FRUITS À COQUES, 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 et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, **À L'EXCEPTION :**

- a) des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses

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 exprimées en SO₂

13. LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

14. MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES.

→ ANNEXE B

Limites de détection et de quantification en analyse



➔ ANNEXE C

Valeurs des seuils utilisés dans le cadre de la démarche VITAL pour les allergènes retenus
[en mg/kg (ppm) de protéines totales]

	lait	oeuf	soja	poisson	arachide	Fruits à coque	sésame	crustacés	gluten
Niveau 1	< 5	< 2	< 10	< 20	< 2	< 2	< 2	< 2	< 20
Niveau 2	5 - 20	2 - 20	10 - 100	20 - 200	2 - 20	2 - 20	2 - 20	2 - 20	20 - 100
Niveau 3	> 50	> 20	> 100	> 200	> 20	> 20	> 20	> 20	> 100

Ces différents seuils permettent de définir trois niveaux d'action :

- Niveau 1 : niveau en-dessous duquel il n'y a aucun étiquetage d'éventuelle présence fortuite
- Niveau 2 : étiquetage d'une éventuelle présence fortuite, avec utilisation d'une mention unique, à savoir « peut contenir » ;
- Niveau 3 : étiquetage de la présence avérée de l'ADO concerné dans la liste des ingrédients.

Attention : cette démarche paraît très intéressante et pratique pour les industriels mais n'a aucune valeur réglementaire en France.



SOURCES

AFSSA, novembre 2008 :

Allergies alimentaires et étiquetage de précaution.

CNA, avis n°68 du 3/03/11 :

Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ?

CNA, avis n°66 du 12/01/2010 :

Comment mieux cerner et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ?

Gestion du risque allergènes alimentaires :

guide méthodologique d'application HACCP, réalisé par ADRIA Normandie, édité par ACTIA en 2009.

NIDGCCRF n°2005-163, *Dispositions modifiées relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.*

Présentation de Laurent Deneuve, ADRIA Normandie

« gestion du risque allergènes en entreprises alimentaires », club entreprises CERVIA du 17/01/13.