

Règlement du secrétaire d'État à la santé, au bien-être et aux sports du [date, n°],  
établissant des règles de politique en matière de contamination croisée par des  
allergènes et d'étiquetage préventif (règle de politique en matière d'étiquetage  
préventif)

Le secrétaire d'État à la santé, au bien-être et aux sports,

Vu:

- l'article 14, paragraphes 1 et 2, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 de 2002);
- annexe II, chapitre IX, point 9, du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 de 2004);
- l'article 36, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) 1924/2006 et (CE) 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 (JO L 304 de 2011);
- L'article 4:81, paragraphe 1, de la loi générale sur le droit administratif [Awb];

Il est décrété par la présente ce qui suit :

### **Article 1**

Dans la présente Règle Générale, les termes et définitions suivants s'appliquent :

- *produits alimentaires artisanaux*: denrées alimentaires fournies directement par le producteur en petites quantités au consommateur final ou aux établissements de vente au détail locaux fournissant directement le consommateur final;
- *Étiquetage préventif des allergènes*: informations sur la présence éventuelle involontaire dans les denrées alimentaires de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

### **Article 2**

1. L'étiquetage préventif des allergènes est fondé sur les résultats d'une évaluation des risques effectuée par les exploitants du secteur alimentaire.
2. L'étiquetage préventif des allergènes n'est appliqué que si l'évaluation des risques visée au paragraphe 1 révèle qu'une ou plusieurs des valeurs de référence fixées à l'annexe ont été dépassées.
3. Par dérogation au paragraphe 2, l'étiquetage des allergènes peut être appliqué par mesure préventive aux denrées alimentaires artisanales si l'évaluation des

risques montre qu'une contamination croisée avec un ou plusieurs des allergènes énumérés à l'annexe est possible dans la pratique.

4. La mention «Peut contenir xxx» ou «Ne convient pas à xxx» est utilisée lorsque l'étiquetage préventif est appliqué.

### **Article 3**

La présente règle de politique entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2026.

### **Article 4**

La présente règle de politique est citée comme suit: Étiquetage préventif des allergènes.

La présente règle de politique, accompagnée de ses notes explicatives, est publiée au Journal Officiel.

Le Secrétaire d'État à la santé, au bien-être et aux sports,

## Annexe à l'article 2

### Annexe valeurs de référence pour l'évaluation des risques

(Annexe visée à l'article 2, paragraphes 2 et 3, de la règle de politique relative à l'étiquetage préventif)

Allergène	Dose de référence recommandée sur la base de la DD <sub>05</sub> (mg de protéine totale de l'allergène)
Œuf	2,0
Lupin	15,0
Lait	2,0
Moutarde	0,40
Fruits à coque	
- Amandes	1,0
- Noix de cajou	1,0
- Noisette	3,0
- Noix de macadamia	1,0
- Noix du Brésil	1,0
- Noix de pécan	1,0
- Noix de pistache	1,0
- Noix	1,0
Cacahuète	2,0
Crustacés	200,0
Céleri	1,0
Sésame	2,0
Soja	10,0
Blé / céréales contenant du gluten	5,0*
Poisson	5,0
Mollusques	20,0

\* Pour les céréales contenant du gluten, la valeur de référence du blé est de 5,0 mg, sauf si le produit final dépasse la concentration de 20 mg/kg de gluten. Dans ce cas, cela s'applique en tant que limite.

#### Conversion de la dose de référence (DRf) en limite d'action

Cette dose de référence devrait être convertie en une concentration en mg/kg (ppm), connue sous le nom de limite d'action. La conversion de la quantité absolue de la dose de référence en une limite d'action est indiquée ci-dessous.

La dose de référence est une quantité absolue de protéines d'un allergène (mg) par dose/repas. Ceci n'est pas égal à une concentration (mg de protéine d'un allergène/kg de produit = ppm). Pour convertir la DRf en limite d'action, la formule suivante est utilisée:

$$\text{Actielimiet (ppm)} = \frac{\text{referentiedosis (in mg)}}{\text{consumptiegrootte (in kilo)}}$$

Actielimiet (ppm)	Limite d'action (ppm)
Referentiedosis (in mg)	Dose de référence (mg)
Consumptiegrootte (in kilo)	Taille de consommation (en kilos)

## Exposé des motifs

### I. Généralités

#### 1. Introduction

Cette règle de politique précise l'utilisation de l'étiquetage des allergènes à titre de mesure préventive, également connu sous le nom d'étiquetage préventif des allergènes (ci-après: EPA). Le but de cette règle de politique est de clarifier quand il y a contamination croisée avec des allergènes et quand l'étiquetage des allergènes devrait être appliqué par mesure préventive.

Les substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances (ci-après: allergènes) peuvent se retrouver par inadvertance dans les denrées alimentaires à la suite d'une contamination croisée. La contamination croisée se produit lorsqu'un allergène peut être présent par inadvertance dans une denrée alimentaire à une faible concentration. Cela peut se produire en raison de la contamination de la matière première utilisée ou de la contamination pendant la production. La présence possible et involontaire d'allergènes dans les denrées alimentaires pose un risque pour la santé des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. C'est pourquoi il est avant tout important de prévenir ou de minimiser le risque de contamination croisée en prenant des mesures préventives. Une évaluation des risques doit révéler si les mesures préventives ont été suffisamment efficaces. Ce n'est que si cette évaluation des risques révèle que le produit en question peut présenter un risque réel pour les consommateurs souffrant d'une allergie alimentaire que l'étiquetage des allergènes doit être appliqué à titre préventif.

L'application correcte de l'étiquetage des allergènes à titre préventif est importante, d'une part, car de très faibles concentrations d'un allergène peuvent entraîner des réactions et des conséquences très graves chez certains consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. D'autre part, l'utilisation inutile et/ou excessive de l'étiquetage des allergènes à titre de mesure préventive peut limiter le choix alimentaire des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires et augmenter le risque de développer des carences nutritionnelles. Enfin, il est possible que les consommateurs allergiques prennent l'indication EPA moins au sérieux, ce qui entraîne des risques pour la santé.

Les consommateurs sont partiellement protégés dans le domaine des allergènes par le règlement (UE) n° 1169/2011<sup>1</sup>, qui requiert l'indication de 14 allergènes lorsqu'ils sont présents en tant qu'ingrédients dans des denrées alimentaires préemballées ou non préemballées. L'indication obligatoire des allergènes

<sup>1</sup> Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 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 (JO L 304 de 2011)

alimentaires conformément au présent règlement n'est pas requise lorsqu'un allergène alimentaire est présent dans une denrée alimentaire à la suite d'une contamination croisée. À cette fin, le présent règlement définit un avertissement volontaire (EPA). En raison de l'absence de réglementation européenne sur l'EPA, en 2016, l'Office d'évaluation des risques et de recherche (ci-après: BuRO) de la NVWA (autorité néerlandaise de sécurité des aliments et des produits de consommation) a proposé des valeurs de référence pour la présence possible d'un certain allergène dans un produit susceptible de déclencher une réaction allergique.<sup>2</sup> Les valeurs de référence proposées étaient provisoires, étant donné que la disponibilité des informations était limitée et qu'il existait une incertitude quant au calcul des valeurs de référence disponibles et aux effets possibles sur la santé lors du choix d'un certain seuil.

En 2021, le ministère de la santé, du bien-être et des sports a demandé au BuRO d'évaluer l'avis de 2016 sur les valeurs de référence en réponse à diverses préoccupations du terrain et à des poursuites contre les actions de la NVWA. Ces valeurs de référence étaient fondées sur les informations accessibles au public qui sous-tendent l'étiquetage volontaire accessoire des traces d'allergènes (EVATA) mis au point par le Bureau des allergènes d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Réunions de la consultation conjointe FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires (ci-après: Comité d'experts FAO/OMS) a eu lieu en 2020 et 2021. L'objectif de ces réunions était, notamment, d'établir des valeurs de référence. Le BuRO a examiné si les valeurs de référence proposées par le Comité d'experts FAO/OMS conduisent à un niveau différent de protection de la santé publique.

L'évaluation du BuRO a donné lieu à un nouvel avis en 2022.<sup>3</sup> En résumé, le BuRO recommande de fixer des valeurs de référence au niveau national jusqu'à ce que des règles européennes soient en place. Ces valeurs de référence sont utilisées pour déterminer si l'EPA doit être utilisé ou non. Il est important que la formulation de l'EPA soit informative et offre au consommateur allergique une perspective d'action.

Sur la base de l'avis du BuRO, il a été décidé d'utiliser les valeurs de référence proposées par le Comité d'experts FAO/OMS comme point de départ. Ces valeurs de référence doivent être discutées par le Comité de l'étiquetage des denrées alimentaires dans le cadre du codex et établies dans une norme du codex. Les valeurs de référence proposées par le Comité d'experts FAO/OMS sont basées sur les valeurs DD<sub>05</sub><sup>4</sup> qui sont considérées comme un point de départ sûr. Cela diffère des valeurs de référence choisies en 2016 aux Pays-Bas sur la base de la valeur DD<sub>01</sub>. Le BuRO a conseillé ces valeurs à l'époque sur la base préventive et des informations limitées accessibles au public sur les valeurs DD. Le nouveau choix de la DD<sub>05</sub> comme valeur de référence signifie accepter que la probabilité que des patients allergiques présentent une réaction allergique passe de 1 % à 5 % de la

<sup>2</sup> BuRO, 2016. Avis sur les doses de référence provisoires pour les allergènes dans les denrées alimentaires. UTRECHT

<sup>3</sup> BuRO, 2022. Avis sur les valeurs de référence pour les allergènes dans les denrées alimentaires. UTRECHT

<sup>4</sup> La dose de déclenchement (DD) est la dose à laquelle une réaction allergique est induite. Les doses de déclenchement (DD) d'aliments allergènes peuvent être définies par la distribution de doses seuils pour les individus au sein d'une population spécifique. Le DD<sub>05</sub>, par exemple, signifie un risque résiduel de 5 %, c'est-à-dire la dose à laquelle une réaction peut être attendue chez 5 % de la population allergique. Ou, en d'autres termes, les valeurs DD<sub>01</sub> et DD<sub>05</sub> prédisent l'apparition de symptômes allergiques objectifs chez 1 % et 5 % des personnes allergiques, respectivement (Houben et al., 2020).

population allergique. Il s'agit par définition d'un nombre plus élevé de réactions allergiques, ce qui est acceptable aux yeux des associations de patients. L'utilisation actuelle de la DD<sub>01</sub> n'apporte pas d'avantages significatifs pour la santé par rapport à la DD<sub>05</sub>, car avec la DD<sub>05</sub>, presque uniquement des réactions légères ou modérées se produiront. L'utilisation de la DD<sub>01</sub>, d'autre part, réduit le choix alimentaire des patients souffrant d'allergies, c'est pourquoi l'utilisation de la DD<sub>05</sub> est considérée comme un équilibre optimal. En fin de compte, la nouvelle politique sur les allergènes fera en sorte que la présence et l'absence d'avertissement pour les consommateurs allergiques deviennent beaucoup plus fiables.

Pour un certain nombre d'allergènes, tels que le lupin et le céleri, le Comité d'experts FAO/OMS n'a proposé aucune valeur de référence au moment de l'élaboration de la nouvelle politique sur les allergènes. En effet, il existe une différence entre le règlement (UE) n° 1169/2011, qui énumère 14 substances en tant qu'allergènes, et les allergènes alimentaires dans la norme du codex (GSLPF). Depuis lors, une publication a été émise avec des valeurs de référence pour le lupin et le céleri.<sup>5</sup> Ces valeurs de référence n'ont pas encore été établies dans le contexte du codex, raison pour laquelle elles n'ont pas été incluses dans la politique actuelle. Il sera décidé ultérieurement si ces valeurs de référence doivent être incluses dans la règle de politique.

Les valeurs de référence pour les allergènes énumérés dans le règlement (UE) n° 1169/2011, mais pas dans la proposition de la FAO/OMS, sont fondées sur la DD<sub>05</sub> à partir de documents sous-jacents, tels que l'avis du BuRO. Ces valeurs de référence sont basées sur une analyse des données scientifiques disponibles.

## **2. Conditions juridiques**

*Règlement (CE) n° 178/2002:*

Conformément à l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002<sup>6</sup>, les denrées alimentaires ne doivent pas être mises sur le marché si elles ne sont pas sûres. Lors de l'évaluation de la dangerosité d'une denrée alimentaire, il est tenu compte, entre autres, des informations fournies au consommateur, y compris les informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition des consommateurs concernant la prévention d'effets néfastes spécifiques sur la santé d'une denrée alimentaire ou d'une catégorie de denrées alimentaires particulière. Pour les consommateurs souffrant d'allergies, il est important que les informations figurant sur l'étiquette avertissent si un allergène est présent en quantités susceptibles de présenter un risque réel. Un EPA ne devrait donc être utilisé que s'il apparaît que, malgré les mesures préventives, il existe un risque pour les consommateurs allergiques. Dans ce cas, la contamination croisée dépasse la limite de sécurité.

*Règlement (UE) n° 1169/2011:*

---

<sup>5</sup> FAO/OMS, 2023. Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires: Particule 5: réexaminer et fixer des seuils pour des fruits à coque spécifiques (noix du Brésil, noix de macadamia ou noix du Queensland, pignon), soja, céleri, lupin, moutarde, sarrasin et avoine: compte rendu de la réunion.

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 de 2002)

Conformément à l'article 9, paragraphe 1, point c), du règlement (UE) n° 1169/2011, certains allergènes qui sont utilisés intentionnellement dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui sont encore présents dans le produit final doivent être indiqués sur l'étiquette de cette denrée alimentaire.

Des informations sur la présence éventuelle involontaire d'allergènes dans les aliments peuvent être fournies sur une base volontaire.<sup>7</sup> À ce jour, la Commission européenne n'a établi aucune exigence concernant ces informations. Jusqu'à l'adoption de telles règles harmonisées, il incombe aux exploitants du secteur alimentaire de veiller à ce que, lorsque ces informations sont fournies, elles ne soient pas trompeuses, ambiguës ou prêtant à confusion pour les consommateurs.<sup>8</sup> Par conséquent, un EPA ne doit pas être utilisé si l'évaluation des risques révèle que la limite de sécurité n'est pas dépassée ou que le risque de contamination croisée n'est pas démontrable.

La présente règle de politique est abrogée lorsque la Commission a établi des règles.

#### *Règlement (CE) n° 852/2004*

En 2021, le règlement (CE) n° 852/2004 a été modifié.<sup>9</sup> La modification comprend l'introduction de règles d'hygiène visant à prévenir ou à réduire au minimum la contamination croisée des denrées alimentaires par des allergènes, tant au cours de la production primaire qu'aux étapes ultérieures de la chaîne alimentaire.<sup>10</sup> Elle établit des règles au niveau européen pour prévenir ou réduire la présence involontaire d'allergènes dans les denrées alimentaires. Dans une communication de la Commission de 2022<sup>11</sup>, des détails supplémentaires sont fournis sur la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène requises pour prévenir ou réduire la présence d'allergènes dus à la contamination des denrées alimentaires. La Commission souligne que les mesures préventives sont le point de départ d'une alimentation sûre et que l'étiquetage des allergènes ne devrait jamais être utilisé comme une alternative de précaution aux mesures préventives.

L'étiquetage préventif des allergènes est un énoncé distinct de la liste des ingrédients et doit être fondé sur les résultats d'une évaluation appropriée des risques effectuée par le producteur d'aliments, dans laquelle la présence possible et non intentionnelle d'allergènes est évaluée.

### **3. Incidence sur la charge réglementaire**

<sup>7</sup> Voir l'article 36, paragraphe 3, point a), du règlement (UE) n° 1169/2011.

<sup>8</sup> Voir l'article 36, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 et l'annexe I, point 3.7, de la communication de la Commission sur la mise en œuvre de systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires consistant en de bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la promotion/la flexibilité de la mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire (2022/C 355/01) (JO C 355 de 2022).

<sup>9</sup> Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire (JO L 74 de 2021).

<sup>10</sup> Voir annexe I, partie A, point 5 bis, et annexe II, chapitre IX, point 9, du règlement (CE) n° 852/2004.

<sup>11</sup> Communication de la Commission sur la mise en œuvre de systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires consistant en de bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la promotion/la flexibilité de la mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire (2022/C 355/01) (JO C 355 de 2022).

Cette règle de politique n'entraîne pas de changements dans le fardeau réglementaire imposé aux citoyens. Toutefois, il faut s'attendre à des conséquences sur la charge réglementaire pesant sur les entreprises. Les principales charges qui pèsent sur elles sont liées à la justification et à la quantification de la contamination croisée, ainsi qu'à l'adaptation des étiquettes. Une estimation approximative des tâches administratives à accomplir pour étayer la contamination croisée est la suivante:

- Contacts avec les fournisseurs de matières premières pour recevoir des données quantitatives
- Conversion et saisie des niveaux d'allergènes dans les spécifications et autres systèmes d'entreprise
- Maintien des données et des spécifications à jour
- Coûts d'analyse
- Adaptations des processus de travail et de l'administration

Pour l'ajustement des étiquettes, les tâches et les coûts sont principalement attendus dans le domaine des ajustements de formulation dans les systèmes et la conception des étiquettes et le contrôle, ainsi que les coûts de lithographie et d'impression. Les coûts y afférents sont estimés à 200 000 EUR pour les multinationales et à 50 000 EUR pour les PME.

#### **4. Consultation**

En termes de contenu, cette politique a été élaborée en collaboration avec la NVWA et diverses parties prenantes du domaine, notamment la Fédération néerlandaise de l'industrie alimentaire (FNIA), le Bureau central du commerce alimentaire (BCCA), l'Association cœliaque néerlandaise et la Fondation de l'allergie alimentaire. Le projet de cette règle de politique a donc été soumis pour consultation et discuté avec ces parties. En outre, le projet de cette règle de politique a été soumis pour consultation aux participants à la consultation régulière sur la loi sur les produits de base (ROW).<sup>12</sup> À la suite de cette consultation, des ajustements ont été apportés à la règle de politique. Une disposition relative aux aliments artisanaux a été ajoutée à l'article 2 de la présente règle de politique. Ces denrées alimentaires font déjà l'objet d'une exception en matière d'étiquetage nutritionnel en vertu du règlement (UE) n° 1169/2011. Aux fins de l'évaluation des risques des denrées alimentaires artisanales, un avertissement préventif pour un allergène particulier peut être émis sans qu'il soit démontré qu'il existe une possibilité de dépassement de la valeur de référence. L'entreprise responsable doit être en mesure de démontrer, au moyen d'une évaluation des risques, qu'une contamination croisée avec l'allergène concerné est possible dans la pratique. Un avertissement préventif ne peut être donné que pour les allergènes énumérés dans l'annexe. Enfin, l'exposé des motifs a été clarifié sur un certain nombre de points.

#### **5. Applicabilité et faisabilité**

La conception de cette règle de politique a été évaluée par la NVWA en termes d'applicabilité, de mise en œuvre et d'étanchéité à la fraude. La NVWA est d'avis

---

<sup>12</sup> Le ROW comprend des représentants des entreprises (industrie et commerce), des consommateurs, des ministères (en particulier le ministère de la santé, du bien-être et des sports et le ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments) et l'autorité néerlandaise de sécurité des produits alimentaires et de consommation [NVWA].

que les modifications proposées sont exécutoires, réalisables et à l'épreuve de la fraude après clarification d'un certain nombre de points. La nécessaire capacité d'inspection de la NVWA est prise en compte dans le processus du plan annuel suivant.

Cette règle de politique quand il y a contamination croisée avec des allergènes et quand l'étiquetage des allergènes doit être appliqué par mesure préventive. Si l'étiquetage des allergènes n'est pas appliqué à tort par mesure préventive, la NVWA peut prendre des mesures coercitives sur la base de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002. Si, par mesure préventive, l'étiquetage des allergènes n'est pas correctement appliqué, la NVWA peut prendre des mesures coercitives sur la base de l'article 36, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1169/2011.

## **6. Notification**

Le projet de la présente règle de politique a été notifié le [date] à la Commission européenne afin de se conformer à l'article 5, paragraphe 1, de la directive (UE) 2015/1535.<sup>13</sup> Une notification à la Commission européenne est requise, étant donné que l'article 2 peut contenir des règles techniques au sens de la directive (UE) 2015/1535. **PM**

## **II. Article par article**

### **Article 2 et l'annexe**

L'étiquetage préventif des allergènes ne s'applique qu'aux aliments ou aux boissons qui, malgré les mesures préventives, peuvent présenter un risque réel pour les consommateurs souffrant d'une allergie alimentaire.

Le point de départ de l'utilisation de l'étiquetage des allergènes à titre de mesure préventive est que les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de fournir aux consommateurs des informations claires et équitables sur les denrées alimentaires. Cela signifie que ces informations ne devraient pas induire les consommateurs en erreur ou les confondre et devraient être fondées, le cas échéant, sur des données scientifiques. Une évaluation des risques sera effectuée afin de déterminer si l'étiquetage des allergènes est nécessaire par mesure préventive et non trompeur. Une directive définissant les exigences en matière d'évaluation des risques a été élaborée.<sup>14</sup> Une évaluation des risques établit s'il existe un risque réel pour le consommateur allergique en cas de contamination croisée. Des doses de référence fondées sur des données scientifiques seront utilisées pour l'évaluation des risques.

Si toutes les mesures préventives ont été prises et que la validation et l'évaluation des risques révèlent par la suite que la valeur de référence a été dépassée et qu'une contamination croisée inévitable peut présenter un risque pour le

---

<sup>13</sup> Directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (texte codifié) (JO L 241 de 2015).

<sup>14</sup> Lignes directrices sur la contamination croisée des allergènes. FNIA, BCCA et NVWA. Version d'avril 2024

consommateur allergique, l'utilisation de l'étiquetage des allergènes est dans ce cas nécessaire à titre préventif pour informer les consommateurs.

Lorsque l'étiquetage des allergènes est utilisé à titre préventif, il doit être étayé par:

- des informations démontrant que la contamination croisée peut effectivement se produire dans la pratique;
- une évaluation des risques (voir ci-dessus) révélant que la quantité d'allergène dépasse la limite de sécurité; et
- la documentation révélant que des mesures préventives ont été prises et que l'étiquetage des allergènes n'est pas utilisé à titre préventif au lieu de prendre des mesures préventives.

Un allergène mentionné dans l'étiquetage des allergènes à titre préventif ne devrait pas déjà figurer dans la liste des ingrédients. À l'exception de l'emballage d'assortiment, où plusieurs variantes sont emballées, telles que les chocolats mélangés, les crèmes glacées ou les collations. La liste des ingrédients peut être résumée pour tous les produits contenus dans l'emballage. Cela s'applique également à l'étiquetage des allergènes par mesure préventive.

La mention «Peut contenir xxx» ou «Ne convient pas à xxx» est utilisée lorsque l'étiquetage préventif est appliqué. Cette formulation indique clairement au consommateur que, pour la denrée alimentaire en question, il existe un risque réel de présence d'une certaine quantité d'allergène.

Le secrétaire d'État à la santé, au bien-être et aux sports,