

## **Pénuries de matières premières et dérogations d'étiquetage :**

### **Des mesures renforcées pour la sécurité des consommateurs allergiques**

Depuis l'invasion de l'Ukraine par la Russie, l'Europe fait face à des pénuries de matières premières. Les industriels vont devoir adapter les recettes de certains de leurs produits sans pouvoir modifier la liste des ingrédients sur l'emballage du produit.

C'est dans ce contexte que le ministère de l'Économie et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) ont sollicité les différents acteurs concernés : industriels de l'agro-alimentaire et associations de consommateurs afin de travailler de concert, et trouver des solutions pour continuer à assurer l'information du consommateur.

La pénurie touche notamment l'huile de tournesol, utilisée pour les margarines, les sauces, les chips, les frites, les produits panés, la biscuiterie, le pain, les conserves, les plats cuisinés, les viandes marinées, etc. Les industriels peuvent donc être amenés à utiliser, à la place, d'autres huiles végétales : arachide, coco, soja, colza ou palme.

Néanmoins ces dérogations ne pourront être accordées que si elles ne mettent pas en danger la sécurité des consommateurs allergiques et si des conditions minimales d'information des consommateurs, proportionnées aux changements de recette, soient respectées.

#### **Dérogations substantielles**

Pour les recettes ayant un impact potentiel sur la santé des consommateurs, notamment allergiques, les industriels utiliseront tout moyen adapté (par exemple un sticker) pour indiquer explicitement sur le produit le changement de recette.

L'information devra être particulièrement lisible et visible, sans la moindre ambiguïté pour les consommateurs. Ainsi, en cas d'introduction d'un ingrédient allergène, un sticker à proximité de la liste des ingrédients ou en face avant du produit, mentionnant explicitement la présence de l'allergène, sera mis en place.

Cette situation concerne les cas suivants :

- Introduction d'un des 14 allergènes à déclaration obligatoire (allergènes prévus par le règlement « INCO » (*gluten, œuf, poisson, lait de vache, fruits à coques, sulfites, arachide, crustacés, soja, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques*))
- mais également les allergènes émergents (*sarrasin, lait de chèvre et brebis, kiwi, pignon de pin, α-galactose présent dans la viande de mammifère, pois, lentilles*) identifiés par l'Anses dans son avis de décembre 2018
- ou un risque autre (ex. : introduction de gluten dans un produit « sans gluten »).

Cette dérogation prend effet dès le 26 Avril 2022 et pour six mois.

#### **Dérogations non substantielles : ne concernant pas les allergènes**

Pour les dérogations qui ne sont pas listées ci-dessus (cela concerne notamment la substitution d'une huile de tournesol par une autre huile végétale raffinée\*), les industriels apposeront sur les emballages une indication permettant aux consommateurs d'identifier, *a minima*, que les produits font l'objet d'un changement de recette. Cela peut passer par différentes méthodes comme



l'utilisation du jet d'encre ou du marquage laser (par exemple pour ajouter une inscription de quelques caractères – par ex. *dérog* dans le bloc DDM/DLC) ou l'apposition d'un marquage (par ex. un sticker) sur le produit. Lorsque que cela est techniquement possible, les industriels sont invités à apporter une information plus précise (par exemple dans le pavé de DDM si le nombre de caractère utilisable le permet).

Eu égard aux contraintes techniques et au temps nécessaire à l'ajout d'une indication spécifique sur les produits concernés, il pourra être toléré au cours des deux prochains mois que cette information ne soit pas encore en place. Toutefois, les professionnels s'engagent à mettre en œuvre progressivement et dans les meilleurs délais ces indications.

Si, à l'issue de cette période de deux mois, des situations spécifiques liées à des problématiques techniques avérées empêchaient la mise en place de ces indications, leur situation pourrait être réévaluée, mais le principe de base est que les dérogations, sans mention sur l'étiquetage des produits, ne pourront pas être prolongées à l'issue de cette période.

### **Information mise en place par les distributeurs.**

Les distributeurs informeront les consommateurs de l'existence de ces dérogations par voie d'affichage « générique » dans les principaux rayons concernés ainsi qu'à l'entrée et aux caisses. Cet affichage :

- Explicitera que certains produits ont fait l'objet de reformulations avec les grandes familles de produits concernés et des précisions de cas typiques de reformulations.
- Précisera les signes distinctifs permettant de les repérer.
- Sensibilisera les personnes allergiques sur l'importance de vérifier les informations présentes sur les produits.
- Précisera que les consommateurs peuvent se connecter sur le site de la DGCCRF pour accéder, de manière dématérialisée, à l'ensemble des informations sur ces reformulations. Il y sera indiqué l'URL du site de la DGCCRF et apposé un QR-code renvoyant vers sa page dédiée.

Dans la mesure du possible, les distributeurs (et en priorité les plus grandes surfaces de vente) pourront en complément permettre aux consommateurs ne disposant pas de smartphone d'avoir accès à une information sur ces changements de recette, *via* par exemple la possibilité d'obtenir cette information en caisse centrale ou à tout autre centre d'information

Les personnes atteintes d'allergies alimentaires doivent redoubler de vigilance en faisant leurs courses et s'assurer ou non de la présence d'un sticker informant de la présence d'un allergène non mentionné dans la liste des ingrédients.

\*huile raffinée : pour information « la prise en charge de l'allergie alimentaire à l'arachide repose classiquement sur une approche préventive : éviction de l'aliment autorisant la consommation des huiles... »

Source : *Allergologie de l'enfant et de l'adolescent -Elsevier Masson - 2021*

L'allergie alimentaire peut provoquer une réaction allergique grave : l'anaphylaxie qui peut aller jusqu'au décès.

L'ingestion d'un aliment contenant un allergène peut mettre en jeu leur pronostic vital en quelques minutes.

## Dérogation d'étiquetage & Allergènes

- **Cause** : pénurie de matières premières alimentaires (conflit en Ukraine).
- **Conséquence** : **modification de recettes** des produits pré-emballés
  
- **Problématique** : **pas de changement de la liste des ingrédients.**
  
- **Solution** : **un sticker** à proximité de la liste des ingrédients ou en face avant du produit, **mentionnant** explicitement **la présence de l'allergène**, sera mis en place. Avec renvoi sur le site de la DGCCRF.
  
- **Allergènes concernés** :
  - **Les 14 à déclaration obligatoire\***
  - **Les allergènes émergents\*\*** (selon rapport Anses 12/2018).
  
- **Apartir de quand** : du lundi 25 Avril 2022 et pour 6 mois minimum

**L'AFPRAL, Association Française pour la Prévention des Allergies, est une** Association loi 1901 sans but lucratif, fondée en 1991 par des familles de patients. Sa vocation est de faire connaître la maladie allergique et son impact sur la vie quotidienne en informant un large public et en menant des actions auprès des pouvoirs publics. Elle est entourée d'un conseil scientifique composé d'allergologues, de pneumologues, de pédiatres et de diététiciennes.

Œuvrant dans le domaine de la qualité de la santé et de la prise en charge des malades, **l'AFPRAL a reçu l'agrément du Ministère de la Santé : elle est reconnue depuis 2009 en tant qu'association d'usagers du système de santé.** Elle représente ainsi les personnes allergiques dans les instances hospitalières ou de santé publique, et participe à de nombreux groupes de travail et décisions.

Ses actions ont permis d'obtenir de nombreuses et importantes améliorations dans la prise en charge des allergies auprès des différents ministères (santé, éducation nationale, écologie), des élus locaux et des collectivités.

Elle dispose d'antennes régionales : ses bénévoles répartis sur tout le territoire sont au plus près des préoccupations des personnes allergiques et de ceux qui les entourent : familles, médecins, soignants, enseignants...

**L'AFPRAL** édite le magazine *Allergie Le Mag*, ainsi que des brochures de prévention, et participe à la diffusion et/ou à la promotion d'ouvrages en lien avec les allergies.

**L'AFPRAL** est membre de **Fédération Française d'Allergologie (FFAL)** du **Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire (CICBAA)**, de la **Fédération Européenne des Associations d'Allergiques et de Malades Respiratoires (EFA, European Federation of Allergy and Airways Diseases)**, de **l'Alliance Internationale de l'Allergie Alimentaire (The Food Allergy & Anaphylaxis Alliance)**.

Retrouvez l'AFPRAL sur son site internet [www.afpral.fr](http://www.afpral.fr)  
et sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram et Twitter.