

**PRINCIPALES MESURES RÉGLEMENTAIRES APPLICABLES A L'ACTIVITÉ DE
BOULANGERIE PÂTISSERIE**

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Règles générales d'hygiène

Elles sont définies par le [règlement \(CE\) n°852/2004](#) du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (plus particulièrement son annexe II) et un [arrêté en date du 21 décembre 2009](#).

Ces textes posent des grands principes :

- limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, morceaux de verre, particules métalliques, etc.)
- limiter le développement microbien ou l'altération des denrées à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur, notamment par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate des traitements thermiques

Ils prescrivent certaines obligations de moyens, concernant notamment (liste non exhaustive) :

- les locaux : utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques notamment pour les revêtements des sols et des murs.
- les équipements : utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques.
- l'hygiène des personnels : tenue de travail adaptée et propre, formation, installations permettant le lavage et le séchage hygiéniques des mains, équipements sanitaires, vestiaires ou armoires vestiaires.
- le transport et le stockage : utilisation de véhicules et équipements permettant de protéger les denrées contre toute contamination et de les maintenir si nécessaire à des températures appropriées.
- les denrées alimentaires : respect de la chaîne du froid, protection contre les contaminations, conservation de la traçabilité, approvisionnement auprès d'un établissement agréé ou titulaire d'une dérogation à l'obligation d'agrément, informations permettant leur identification.
- les déchets : ceux-ci doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture de sorte à ne pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.
- les sanitaires : ils ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées.

Enfin, ils imposent la mise en place de vérifications définies par les professionnels eux-mêmes selon les principes de la démarche "HACCP" (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) : il s'agit pour les opérateurs de s'assurer de la maîtrise hygiénique de leurs pratiques dont le respect est de leur responsabilité.

Des analyses microbiologiques des denrées commercialisées doivent être réalisées selon une fréquence qu'il vous appartient de déterminer en fonction de l'analyse des risques : elles constituent un outil destiné à surveiller, vérifier et valider l'efficacité des procédés et pratiques mis en œuvre dans votre établissement sur le plan de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Ces analyses sont à réaliser prioritairement sur les aliments élaborés sur place et les plus « sensibles » comme les viandes hachées, les préparations de viande et les produits prêts à être consommés en l'état.

Des résultats non satisfaisants doivent vous conduire à déterminer les mesures correctives appropriées et le cas échéant à formaliser celles-ci, ceci dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire rendu obligatoire par l'article 5 du [règlement \(CE\) n°852/2004](#) susvisé.

À noter que des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP ont été rédigés par les professionnels concernés des différentes filières ; ce sont des outils d'application volontaire, validés par les Pouvoirs Publics, qui recommandent des moyens spécifiques pour aider les exploitants en matière d'hygiène, tant en ce qui concerne les installations, équipements, matériels et manipulations des denrées alimentaires que les méthodes pour s'assurer de la qualité sanitaire de ces dernières. Ils sont édités par la Documentation Française et disponibles sur le site : www.vie-publique.fr.

Chaîne du froid

Le maintien rigoureux de la chaîne de froid est primordial pour garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires que vous commercialisez.

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. En effet, le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit.

Durant leur stockage, leur transport et leur exposition à la vente, les denrées périssables doivent être maintenues à la température prescrite par le fabricant sur l'emballage s'il s'agit de produits conditionnés, ou pour les produits en vrac à une température permettant de garantir leur sécurité telle que fixée par l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) (d'une manière générale +2°C à +4°C).

Concernant les transports de courtes distances, il est possible d'utiliser des conteneurs isothermes : ceux-ci doivent être étanches et propres, munis de diffuseurs de froid adaptés à la nature des denrées en cause (denrées réfrigérées, denrées surgelées), leur volume doit être suffisant afin de permettre un stockage correct de toutes les denrées concernées.

En tout état de cause, vous devez vérifier au moyen de thermomètres que ces conteneurs sont adaptés au maintien des marchandises aux températures réglementaires pendant toute la durée du transport.



Rupture de la chaîne du froid = risques d'intoxication alimentaire !

Traçabilité

En application de l'article 18 du [règlement \(CE\) n°178/2002](#), la traçabilité des denrées alimentaires doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Ce règlement ne fixe pas d'obligations de moyen mais uniquement une obligation de résultat. Il vous appartient donc de mettre en place un système de traçabilité qui vous permettra :

- d'identifier facilement les fournisseurs pour chaque denrée ;
- d'identifier les informations importantes pour chaque denrée ou préparation (DLC / DDM, n° de lot).

Vous devez également être en mesure de faire un lien entre les matières premières entrant dans votre établissement et les produits finis (étiquetage des préparations, rédaction de fiches de fabrication).

Par ailleurs, et conformément aux exigences de l'[arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant section II de l'annexe :

« Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci. ».

Ainsi, toutes les informations qui permettent d'identifier une denrée alimentaire doivent être conservées jusqu'à ce que celle-ci soit vendue dans son intégralité (bons de livraison, étiquettes produit, etc.).

Sécurité sanitaire des oeufs

Les œufs ne doivent ni être lavés, ni être nettoyés, ni être réfrigérés en dessous de +5°C. La coquille doit être normale, propre et intacte.

Il convient de les entreposer dans un local ou une enceinte propre, sec et frais, peu sujet aux variations de température.

Emploi d'additifs alimentaires

Les conditions d'utilisation des additifs alimentaires et les règles particulières d'étiquetage des denrées alimentaires en contenant sont précisées par le [règlement \(CE\) n°1333/2008](#) du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires : elles reposent sur le principe dit "de la liste positive", c'est-à-dire que seuls peuvent être utilisés les additifs expressément autorisés, et ce, aux doses maximales fixées pour chacune des catégories de produits alimentaires expressément définies.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Règles générales d'information sur les prix

Elle doit répondre aux exigences de l'[arrêté du 3 décembre 1987](#) relatif à l'information du consommateur sur les prix, ainsi que de la circulaire ministérielle du 19 juillet 1988 prise pour son application, notamment :

Article 4 - « Le prix de tout produit destiné à la vente au détail et exposé à la vue du public, de quelque façon que ce soit, notamment en vitrine, en étalage ou à l'intérieur du lieu de vente, doit faire l'objet d'un marquage par écriteau ou d'un étiquetage. ».

Article 5 – « Le prix doit être indiqué sur le produit lui-même ou à proximité de celui-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant au produit auquel il se rapporte. ... ».

Circulaire du 19/07/1988 (extrait) - « ...Dans tous les cas, les prix doivent être parfaitement lisibles et le procédé utilisé ne doit entraîner aucune incertitude ou équivoque quant à la relation s'établissant entre les prix et les produits auxquels ils correspondent.

S'il peut y avoir un doute sur la nature ou la qualité du produit, l'indication du prix doit être accompagnée de la dénomination exacte du produit ... ».

En outre, les produits préemballés sont soumis à des exigences spécifiques posées par l'[arrêté du 16 novembre 1999](#) relatif à la publicité, à l'égard du consommateur, des prix de vente à l'unité de mesure de certains produits préemballés, à savoir l'indication, en plus du prix de vente à la pièce, du poids et du prix rapporté à l'unité de mesure (kilogramme, litre).

Information du consommateur sur les prix du pain

Les prix du pain sont soumis à des obligations spécifiques fixées par l'arrêté du 9 août 1978 : indication de la dénomination de vente, du poids, du prix à la pièce et du prix à l'unité de mesure sur les écriteaux placés à proximité de chaque catégorie de pain mis en vente ainsi que sur des affiches parfaitement visibles et lisibles dont l'une de l'extérieur du magasin.

Information du consommateur sur la nature et les caractéristiques des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires non préemballées exposées à la vente doivent être accompagnées d'un écriteau mentionnant leur dénomination de vente.

Les dénominations de vente doivent répondre aux exigences édictées par le [règlement \(UE\) N°2011/1169](#) du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, notamment en son article 17.

Ainsi, selon le cas il peut s'agir de la dénomination de vente fixée par la réglementation, de la dénomination résultant des usages commerciaux, ou en l'absence de réglementation ou d'usages, d'une dénomination consistant en une description suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Il convient donc de mentionner sur les supports tarifaires (écriteaux, affiches...) la dénomination précise des denrées telles que sandwiches, pâtisseries, produits traiteur, ainsi que la description des différentes garnitures proposées.

Pour les produits décongelés (que ce soit pour les produits achetés surgelés ou pour les produits surgelés par vos soins), l'indication "décongelé" doit être précisée pour les produits concernés. L'utilisation d'un pictogramme (pingouin, patineur, igloo) renvoyant à une affiche informative placée bien en vue de l'acheteur et à proximité immédiate de ces produits (cette affiche informe le consommateur d'une part que les produits munis du symbole choisi ont été décongelés et d'autre part de l'impératif de ne pas recongeler un produit décongelé) est tolérée.

Information du consommateur sur les allergènes présents dans les denrées

En application de l'article 44 du [règlement \(UE\) 1169/2011](#) du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et ce depuis le 13 décembre 2014, il appartient aux professionnels des métiers de bouche d'informer les consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible, sur la présence d'allergènes dans les denrées qui leur sont proposées.

Concernant les denrées non préemballées, l'[article R.412-13](#) du code de la consommation précise que cette information doit être mise en œuvre :

– soit par la mention directement sur les écriteaux apposés à proximité de chacune des denrées concernées (pâtisseries, sandwiches, plats cuisinés, ...), du ou des allergènes présents dans ces dernières,

– soit par la mise à disposition du consommateur d'un document mentionnant le ou les allergènes présents dans les denrées : dans ce cas, le consommateur doit être informé par un affichage apparent de l'existence dudit document et de la faculté de pouvoir le consulter librement.

La liste des 14 allergènes dont la présence doit obligatoirement faire l'objet d'une information est définie en annexe II du [règlement \(UE\) N°1169/2011](#).

Pour les denrées préemballées, les allergènes sont mentionnés sur l'étiquetage avec les autres mentions réglementaires (dénomination de vente, liste des ingrédients, poids net, date limite de consommation...).

LOYAUTÉ DES TRANSACTIONS

Loyauté de l'information

L'information donnée au consommateur ne doit naturellement pas être trompeuse, ni même de nature à l'induire en erreur : toutes mentions valorisantes du type « maison », « spécialités », « frais », « artisanal », « Bio », « Appellation d'Origine Contrôlée », « Indication Géographique Protégée », "etc., doivent pouvoir être justifiées et correspondre à la réalité.

À défaut, vous seriez en infraction avec les prescriptions de l'[article L.121-2](#) du code de la consommation qui interdit les pratiques commerciales trompeuses.

Emploi des termes « boulanger » et « boulangerie »

En application de l'[article L. 122-17](#) du code de la consommation : *« Les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ne peuvent utiliser l'appellation de « boulanger » et l'enseigne commerciale de « boulangerie » ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel. La pâte et les pains ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés ».*

Les Pouvoirs Publics, en se fondant sur le fait que le législateur a utilisé les termes « du pain », considèrent que pour avoir le bénéfice de l'appellation « boulangerie » ou « boulanger », le professionnel doit assurer l'intégralité des productions de pains qu'il commercialise dans son magasin.

Emploi de la mention « fait maison » ou « maison »

La notion de plat "fait maison" est définie par le code de la consommation (articles [L.122-20](#), [D.122-1](#), [D.122-2](#) et [D.122-3](#)) : ainsi, un plat "fait maison" doit être élaboré sur place à partir de produits crus, c'est-à-dire de produits qui n'ont subi aucune modification dans leur nature même, soit par un mélange ou un assemblage avec un autre produit, soit par un chauffage préalable (cuisson, pré-cuisson par exemple).

Ainsi, s'agissant des pâtisseries, les fonds de tarte ou encore les différentes couches de biscuit (génoise, dacquoise, joconde...) doivent être réalisés par vos soins. L'utilisation de préparations industrielles n'est pas autorisée.

Quelques produits non bruts peuvent cependant entrer dans la composition d'un plat fait maison : la liste complète des exceptions est prévue à l'[article D.122-1](#) du code de la consommation.

Pour une bonne compréhension et une bonne application de ce texte, il est recommandé de consulter le site Internet d'information sur la mention « fait maison » du ministère de l'Économie par le lien : <https://www2.economie.gouv.fr/fait-maison>.

S'agissant plus particulièrement des viennoiseries, le Code des usages de la viennoiserie artisanale française précise que l'emploi de l'appellation « maison » est lié à trois critères :

- une fabrication à partir des ingrédients de base. Il s'agit soit de produits bruts comme le lait soit de produits ayant subi une 1^{ère} transformation ayant pour objet sa conservation comme la poudre de lait à l'exclusion des pré-mélanges. Ils peuvent se présenter sous forme liquide comme la coule d'œuf ou sous forme poudreuse.
- une fabrication non industrielle,
- une fabrication sur le lieu de vente au consommateur final.

La fabrication du produit doit être effectuée sur le lieu de vente au consommateur final. Toutefois certains professionnels fabriquent leurs viennoiseries hors du lieu de vente, que ce soit pour des

raisons d'hygiène, de taille de locaux ou parce qu'ils détiennent plusieurs points de vente approvisionnés par un même atelier de fabrication. Il importe de limiter l'utilisation du terme « maison » aux viennoiseries élaborées par le fabricant et vendues au plus dans cinq points de vente. Ceux-ci peuvent se situer dans la même agglomération ou dans des agglomérations proches de quelques kilomètres du site de production.

Agriculture biologique

Toute référence à l'agriculture biologique dans l'étiquetage ou la publicité est étroitement encadrée par le [règlement \(UE\) n°848/2018](#) relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et le décret n° 94-1212 du 26 décembre 1994. Il est notamment obligatoire :

- d'indiquer le numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel est soumis l'opérateur ayant effectué la dernière opération de préparation.
- de notifier son activité auprès de l'Agence BIO, 6 rue Lavoisier – 93100 Montreuil-sous-Bois ; (Tél. : 01 48 70 48 42 ; www.agencebio.org).
- faire contrôler cette activité par un organisme certificateur de son choix : la liste des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics pour la certification des produits biologiques figure sur le site de l'agence Bio.

Deux cas de dispense sont prévus :

1- dispense des obligations de notification à l'Agence BIO et de contrôle par un organisme certificateur pour les opérateurs qui revendent directement au consommateur final (commerces de détail) ou à l'utilisateur final (éleveur ou agriculteur) des produits préemballés se réclamant de l'agriculture biologique.

2- dispense de la seule obligation de contrôle par un organisme certificateur pour les détaillants qui revendent en vrac directement au consommateur final des produits se réclamant de l'agriculture biologique à condition que ces ventes représentent un chiffre d'affaires annuel ne dépassant pas 20 000 € HT (la notification de l'activité auprès de l'Agence BIO restant obligatoire).

Instruments de mesure

L'article 2 du [décret n°2001-387](#) du 3 mai 2001 prévoit que « ... *tout utilisateur a l'obligation d'assurer l'adéquation à l'emploi, l'exactitude, le bon entretien et le fonctionnement correct des instruments de mesure qu'il utilise dans le cadre de ses activités ...* ».

En outre, l'[arrêté du 26 mai 2004](#) indique que les instruments de pesage à fonctionnement non automatique de portée maximale inférieure ou égale à 30 kilogrammes et destinés à être utilisés pour la vente directe au public sont soumis à une vérification périodique de 2 ans (cf. vignette verte apposée sur chaque balance).

Ce même arrêté précise que les instruments destinés à la vente directe au public doivent être installés de façon que le consommateur puisse lire aisément le résultat de la pesée et, le cas échéant, les indications de prix.

Enfin, la détention d'appareils inexacts servant au pesage des marchandises constitue est un délit prévu et réprimé par l'article L.451-3 du code de la consommation.

DIVERS

Déclaration d'activité

Tous les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de déclarer leur activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations et de tenir informer cette dernière de tout changement de situation. Cette démarche peut se faire en ligne sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

Par ailleurs, dans le cadre de la vente de denrées à des commerces de détails ou établissements de restauration collective, vous devez déclarer cette activité dans les mêmes conditions.

Qualification professionnelle

Une qualification professionnelle est requise pour la préparation et la fabrication de produits frais de boulangerie ou de pâtisserie. En effet, l'article 1^{er} du [décret n°98-246 du 2 avril 1998](#) et l'article 16 de la [loi n°96-603 du 5 juillet 1996](#) relatifs à la qualification professionnelle exigée pour l'exercice de certains métiers précise que seules les personnes titulaires d'un CAP ou d'un BEP ou d'un diplôme ou d'un titre

homologué de niveau égal ou supérieur au CAP peuvent exercer une activité de préparation ou de fabrication de produits frais de boulangerie et pâtisserie.

À défaut de diplôme ou de titre homologué, les personnes doivent justifier d'une expérience de trois ans dans le métier.

Achats ou Ventes à des intermédiaires

La vente de denrées à d'autres entreprises (restaurants, commerces de détail, ...) est soumise aux règles fixées par l'[arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Cet arrêté impose un agrément préalable, ou, sous certaines conditions, une dérogation à l'agrément.

Il est dans tous les cas obligatoire de déclarer cette activité à la direction départementale de la protection des populations au travers d'un formulaire qu'il convient de réclamer auprès de ce service.

Les achats de marchandises doivent impérativement être effectués auprès d'entreprises bénéficiant d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément.

Règles de facturation

Elles concernent les transactions réalisées entre professionnels et sont énoncées par l'[article L.441-9 du Code de Commerce](#). En particulier :

- le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service. L'acheteur doit la réclamer ;
- la facture doit être rédigée en double exemplaire, le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire ;
- la facture doit mentionner le nom et l'adresse des parties, la date de la vente ou de la prestation de service, la quantité, la dénomination précise, et le prix unitaire hors TVA des produits vendus et des services rendus ainsi que toute réduction de prix acquise à la date de la vente ou de la prestation de services ;
- elle doit également mentionner la date à laquelle le règlement doit intervenir, le taux des pénalités exigibles le jour suivant cette date ainsi que le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement due au créancier en cas de retard de paiement, et enfin les éventuelles conditions d'escompte pour paiement anticipé.

Site internet

La création d'un site internet peut vous permettre de présenter et de valoriser votre activité et / ou de vendre des produits en ligne. Un site internet, qu'il soit non marchand (site « vitrine ») ou marchand doit contenir certaines informations obligatoires prévues notamment par l'article 19 de la [loi n° 2004-575 du 21 juin 2004](#) pour la confiance dans l'économie numérique (mentions légales), telles que la raison sociale, les coordonnées pour joindre l'entreprise, l'adresse du siège sociale, etc.

Un site de commerce en ligne doit contenir des informations propres à cette activité telles que les caractéristiques et les prix des biens vendus, le délai de livraison, les conditions dans lesquelles le droit de rétractation peut s'appliquer, etc. Cela peut prendre la forme de « conditions générales de vente ». Ces mentions sont prévues par le code de la consommation.

Dans le cas de vente de denrées alimentaires, les informations obligatoires à mentionner sont celles prévues par le règlement (UE) n°1169/2011, à savoir :

- pour les denrées vendues en vrac : la dénomination de vente, les substances allergènes contenues dans la denrée ;
- pour les denrées préemballées : toutes les informations prévues à l'article 9 du règlement (UE) n°1169/2011 (dénomination, liste des ingrédients, poids net, conditions de conservation, etc.).

D'une manière générale, toutes les allégations portées sur votre site internet doivent être avérées et pouvoir être justifiées.

► Pour plus de détails, consultez les sites www.service-public.fr et www.economie.gouv.fr/dgccrf

PS : les textes cités dans le présent document sont consultables sur www.legifrance.fr et <https://eur-lex.europa.eu>.

**Annexe II du règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 :
liste des 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 SO₂ 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.

(1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.