



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 23830

Texte de la question

M. Pierre Cardo appelle l'attention de M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie sur un problème grave pour la santé publique d'un certain nombre de personnes allergiques du fait de l'absence d'étiquetage obligatoire sur les aliments de certains produits allergisants. Si le code de la consommation dispose dans son article L. 221-1 que « les produits doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé », le Codex Alimentarius fixe une limite de 25 % en deçà de laquelle l'étiquetage de certains composants n'est pas obligatoire. Or, il est scientifiquement prouvé que certains composants alimentaires, très courants, comme les arachides par exemple, entraînent des conséquences particulièrement graves pour des personnes allergiques, mêmes présents en quantité infime. Si la législation alimentaire relève, pour une grande partie, des instances européennes, il lui demande les mesures immédiates qu'il entend faire prendre par la Direction générale de la concurrence et de la consommation pour amener les industriels à faire mention de la présence de certains produits allergènes présents dans les aliments en attendant la mise en place d'une réglementation européenne de suppression de la règle actuelle des 25 %.

Texte de la réponse

Les pouvoirs publics sont particulièrement attentifs à l'étiquetage sur les produits alimentaires des substances allergisantes ou mal tolérées par certains consommateurs. Un arrêté du 29 septembre 1998 prévoit ainsi l'obligation de préciser, dans la liste des ingrédients, après les désignations « amidon » et « amidon modifié », l'indication de l'origine végétale spécifique lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten. Les personnes intolérantes au gluten disposeront, à compter du 14 février 2000, d'une information plus précise pour effectuer leurs achats. Le cas des autres substances allergisantes fait depuis plusieurs années l'objet d'une réflexion, menée au plan international au sein du Codex alimentarius, pour améliorer la situation des personnes souffrant d'allergies alimentaires. Plusieurs pistes sont explorées. La première consiste à établir des banques de données sur la composition des aliments. Mais il faut reconnaître que, malgré son intérêt, ce système rencontre rapidement des limites, notamment dans le cas des produits importés ou des changements de formules de fabrication. C'est pourquoi d'autres options sont également à l'étude, qui ont en commun l'amélioration des règles d'étiquetage. Actuellement en effet, les textes permettent aux fabricants de ne pas indiquer certains ingrédients : les auxiliaires technologiques, les ingrédients des ingrédients composés lorsque ces ingrédients interviennent pour moins de 25 % de la quantité du produit fini (règle dite des « 25 % »). De plus, la dénomination de certains ingrédients peut être remplacée par celle de la catégorie à laquelle ils appartiennent. La modification principale consisterait à supprimer ces dérogations, pour les composants pouvant occasionner les intolérances alimentaires les plus fréquentes et/ou les plus graves. Une liste de ces substances a été établie par le Codex alimentarius. On envisage aussi d'abaisser le seuil de 25 %, ce qui conduirait à augmenter sensiblement le nombre d'ingrédients étiquetés en clair. Pour l'heure, ces travaux n'ont pas été pris en compte par la réglementation européenne. La France se propose de saisir les services compétents de la Commission sur ce sujet. D'ores et déjà, des industriels ont anticipé l'application de ces mesures, à l'initiative de l'Association

nationale des industries alimentaires (ANIA) et de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Par ailleurs, se pose également la question de la contamination accidentelle, en arachide, notamment, de certains produits. Ces contaminations résiduelles peuvent se produire en raison de l'utilisation d'installations de traitement de matières premières traitant à la fois des substances allergisantes et d'autres matières premières sans risque. Certains fabricants ont pris des mesures pour signaler sur leurs étiquetages la présence hypothétique d'arachide. Les pouvoirs publics encouragent cette initiative qui est de nature à mieux informer les populations à risques.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Cardo](#)

Circonscription : Yvelines (7^e circonscription) - Démocratie libérale et indépendants

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 23830

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : économie

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 18 janvier 1999, page 259

Réponse publiée le : 5 avril 1999, page 2106