



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 31650

Texte de la question

M. Gérard Gouzes attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et mises en vente par les grands groupes de distribution dans les grandes surfaces. En effet, ces denrées ne comportent pas obligatoirement mention de tous les ingrédients utilisés. D'ailleurs le « codex alimentarius » a édicté la règle selon laquelle lorsqu'une substance est incluse comme composant d'ingrédient complexe ne représentant pas lui-même 25 % de la totalité du produit fini, la substance incluse ne fait pas l'objet d'une mention obligatoire sur l'étiquetage. De ce fait, la plupart de ces aliments préparés sont susceptibles de contenir des allergènes potentiels, même s'ils sont présents à dose infime, ce qui équivaut à une menace permanente et parfois grave sur la santé de nombreux consommateurs. Il est donc important que le ministère rende obligatoire sur l'étiquetage des produits préemballés la mention des composants alimentaires considérés par la communauté scientifique comme étant responsables des allergies alimentaires les plus fréquentes. Il lui demande donc quelle mesure il entend prendre pour pallier les insuffisances d'étiquetage des produits préemballés vendus dans le commerce.

Texte de la réponse

L'étiquetage des denrées alimentaires est couvert par une législation harmonisée au niveau communautaire. En France, les modalités d'étiquetage des denrées alimentaires sont fixées par les articles R 112-1 à R 112-33 du code de la consommation qui transposent la directive n° 2000/13/CE (ancienne directive n° 79/112/CEE) du Parlement et du Conseil du 20 mars 2000. Ces mesures législatives prévoient des exceptions à l'étiquetage exhaustif des ingrédients (notamment pour les ingrédients composés intervenant pour moins de 25 % dans le produit fini) et de prévoient pas de mesures particulières pour l'étiquetage des ingrédients pouvant causer une hypersensibilité. Pour faire suite aux réflexions engagées au niveau international, au sein du Codex alimentarius et au niveau national, au sein de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, les autorités françaises ont sollicité la Commission européenne pour que, conformément aux intentions exprimées dans le livre blanc sur la sécurité alimentaire, la directive n° 2000/13/CE soit modifiée. La France a proposé l'étiquetage systématique des ingrédients pouvant causer une hypersensibilité, en suggérant, sur la base de données scientifiques nationales et internationales, une liste positive de substances à étiqueter. Par ailleurs, dans un souci de transparence vis-à-vis du consommateur et de meilleure information de ce dernier, la France a également proposé de réviser à la baisse le seuil de 25 % pour les ingrédients composés de la recette de la denrée.

Données clés

Auteur : [M. Gérard Gouzes](#)

Circonscription : Lot-et-Garonne (2^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 31650

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 21 juin 1999, page 3724

Réponse publiée le : 4 décembre 2000, page 6847