



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

## étiquetage informatif

Question écrite n° 41426

### Texte de la question

M. Jean-Louis Idiart attire l'attention de Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sur l'information des consommateurs sur les risques alimentaires. Il apparaît nécessaire d'assurer une parfaite information des consommateurs sur l'origine et la composition des produits alimentaires. Cette transparence doit s'imposer à tous les produits alimentaires et doit faire l'objet d'une attention particulière afin d'être accessible à tous et surtout aux publics les plus sensibles. Il lui demande en conséquence de bien vouloir lui faire connaître son sentiment sur ce problème et les mesures tant législatives que réglementaires qu'elle est prête à prendre afin de lui apporter une solution.

### Texte de la réponse

L'un des objectifs fondamentaux de la législation alimentaire est de garantir la sécurité des produits. Pour y parvenir, elle comporte toute une série de dispositions applicables aux différents stades d'élaboration des aliments, depuis la production agricole jusqu'à la distribution en passant par le transport et la transformation. Ce dispositif doit garantir, indépendamment de l'étiquetage, la mise sur le marché de produits qui ne présentent pas de risques pour l'ensemble de la population, et il est en perpétuelle évolution pour améliorer le niveau de sécurité. L'étiquetage obéit à une logique de transparence et de loyauté des informations à fournir au consommateur. Il est un moyen privilégié de l'informer, tant sur la nature, la composition et les spécificités d'une denrée alimentaire que sur son mode de fabrication, son origine ou ses qualités nutritionnelles. Certains consommateurs peuvent néanmoins souffrir de troubles particuliers, comme par exemple des intolérances alimentaires dues à la présence de quelques ingrédients susceptibles de provoquer des réactions allergiques. Dans ce cas, l'étiquetage peut avoir un objectif de sécurité. L'étiquetage des allergènes présents dans les denrées alimentaires fait depuis plusieurs années maintenant l'objet de discussions au plan international, au sein du Codex alimentarius. Cette instance a établi une liste de composants alimentaires à l'origine des intolérances alimentaires les plus fréquentes et/ou les plus graves : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs espèces hybridées), arachides, soja, poissons, crustacés et produits qui en sont issus ; oeufs et ovoproduits ; lait et produits laitiers (y compris le lactose) ; fruits à coque et produits de noix ; sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg. Le Codex a procédé à la modification de ses règles d'étiquetage de manière à rendre obligatoire l'indication de ces substances dans la liste des ingrédients et a également décidé d'abaisser de 25 % à 5 % le seuil en deçà duquel les ingrédients composés peuvent apparaître sous leur dénomination sans être obligatoirement suivis de l'énumération de leurs propres ingrédients. Cette mesure favorise l'étiquetage d'autres allergènes que ceux figurant sur la liste. Enfin, une modification récente de la réglementation européenne permet aux consommateurs souffrant d'intolérance au gluten de savoir si les amidons, natifs ou modifiés, utilisés dans les aliments préemballés, sont obtenus à partir des céréales qui renferment cette substance.

### Données clés

**Auteur :** [M. Jean-Louis Idiart](#)

**Circonscription** : Haute-Garonne (8<sup>e</sup> circonscription) - Socialiste

**Type de question** : Question écrite

**Numéro de la question** : 41426

**Rubrique** : Consommation

**Ministère interrogé** : PME, commerce et artisanat

**Ministère attributaire** : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(e)s

**Question publiée le** : 7 février 2000, page 820

**Réponse publiée le** : 22 mai 2000, page 3153