IP/01/1244

Bruxelles, le 6 septembre 2001

La Commission propose une énumération exhaustive des ingrédients et allergènes alimentaires

La Commission européenne a publié aujourd'hui une proposition de modification de la directive relative à l'étiquetage des denrées alimentaires[1], destinée à garantir que tous les consommateurs soient informés sur le contenu complet des denrées alimentaires et à permettre aux consommateurs souffrant d'allergie d'identifier le ou les ingrédients allergènes qui pourraient être présents. La proposition abolira la "règle des 25%" en vertu de laquelle il n'est pas obligatoire de mentionner dans l'étiquetage les composants des ingrédients composés lorsqu'ils constituent moins de 25% du produit final. En vertu de la proposition en question, tous les ingrédients ajoutés intentionnellement devront être énumérés sur l'étiquetage. La proposition établira également une liste des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances et inclura les boissons alcoolisées si celles-ci contiennent un ingrédient figurant sur la liste des allergènes.

Monsieur David Byrne, Commissaire chargé de la santé et de la protection des consommateurs, s'est félicité de la proposition. Il a notamment déclaré: "Un étiquetage assurant une transparence totale, tous les ingrédients étant indiqués, ne pourra que renforcer la confiance des consommateurs et constitue une réponse directe aux souhaits réitérés des consommateurs d'être mieux informés sur les denrées alimentaires qu'ils achètent et plus particulièrement sur leur composition. Il s'agit là d'un exemple très clair des efforts concrets déployés par l'Union européenne pour faire face aux besoins ordinaires de ses citoyens. Je souscris particulièrement à un régime d'étiquetage révisé qui fournisse aux consommateurs des informations complètes sur les allergènes potentiels. Ce régime ne prévoira aucune exception. Il s'appliquera aux denrées alimentaires ainsi qu'aux boissons alcoolisées".

Dans le Livre blanc sur la sécurité alimentaire, la Commission avait annoncé son intention de proposer une modification de la directive 2000/13/CE relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la "règle des 25%" en vertu de laquelle les composants des ingrédients composés qui interviennent pour moins de 25% dans la composition du produit final ne doivent pas être mentionnés dans l'étiquetage. Cette règle de 25% a été introduite dans la législation communautaire il y a plus de 20 ans afin de ne pas allonger inutilement la liste des ingrédients. Elle est basée sur le principe selon lequel le consommateur connaît la composition des ingrédients composés et peut par conséquent en déduire par exemple que la confiture ajoutée aux biscuits est préparée avec des fruits et du sucre. Ce pourcentage sera supprimé en vertu de la nouvelle proposition.

[1] Directive 2000/13/CE, JO L 109 du 6.5.2000

Cependant, la production alimentaire est devenue de plus en plus complexe et la consommation d'aliments préparés s'est considérablement accrue. Au cours de ces dernières années, les consommateurs n'ont cessé de réitérer leur souhait d'être mieux informés sur les denrées alimentaires qu'ils achètent, notamment en ce qui concerne leur composition, même si l'énumération complète des ingrédients sur l'étiquetage allonge inévitablement les listes. En outre, les nombreuses alertes sanitaires récentes ont renforcé ce besoin d'information

Cette information est particulièrement importante pour certains consommateurs qui souffrent d'allergie ou d'intolérance à certaines substances. Les allergies ou intolérances alimentaires touchent une proportion de plus en plus élevée de la population (selon les associations d'allergiques, 8% des enfants et 3% des adultes seraient concernés) et de nouveaux allergènes apparaissent. Ces allergies entraînent des pathologies souvent chroniques (par exemple: dermatite atopique, urticaire, symptômes digestifs), mais peuvent aussi déboucher sur des manifestations qui mettent la vie en danger (asthme, choc anaphylactique). Pour ces personnes, cette absence d'informations détaillées constitue un handicap dans la mesure où elles ne sont jamais sûres que le produit qu'elles achètent ne contient pas l'allergène pouvant provoquer une intolérance. Les consommateurs allergiques ont par conséquent besoin d'un étiquetage complet et précis, ce que prévoit précisément la nouvelle proposition.

Les nouvelles exigences élaborées contiennent certaines dispositions "de minimis" pour éviter les absurdités ou toute surréglementation. Afin d'empêcher que l'étiquetage ne devienne trop complexe et pour tenir compte des contraintes techniques liées à la fabrication des denrées alimentaires, la proposition autorise certaines dérogations limitées (non applicables aux allergènes) ainsi qu'une certaine flexibilité en ce qui concerne l'énumération des ingrédients utilisés en très petites quantités. Les exigences supplémentaires en matière d'étiquetage entreront en vigueur après une période transitoire destinée à permettre aux entreprises de mettre l'étiquetage de leurs produits en conformité avec les nouvelles dispositions. La proposition sera transmise au Parlement et au Conseil selon la procédure de co-décision.

ANNEXE

Liste des ingrédients allergènes potentiels à mentionner dans l'étiquetage:

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poissons
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits laitiers (y compris lactose)
Noix et produits à base de noix
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Sulfite en concentrations d'au moins 10 mg/kg