



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 18027

Texte de la question

Mme Christine Boutin appelle l'attention de M. le secrétaire d'Etat à la santé sur la nécessité d'inscrire sur l'emballage de chaque produit alimentaire la présence d'allergènes tels que le gluten pour les céréales, les crustacés, l'oeuf, le poisson, l'arachide, le soja, le lait, les fruits à coques et les sulfites. En effet, une personne allergique qui consomme des allergènes, même en très petite quantité, peut présenter des symptômes très graves (angioedème laryngé ou choc anaphylactique) pouvant même, dans certains cas, entraîner la mort. Or, les personnes allergiques ont du mal à se protéger contre les allergènes masqués car la législation française en vigueur à travers le « Codex alimentarius », stipule que les ingrédients d'un composant alimentaire entrant pour moins de 25 % dans la composition d'un aliment ne font pas l'objet d'une mention sur l'étiquetage. C'est pourquoi, elle lui demande également de faire en sorte que tous les produits considérés par la communauté scientifique comme responsables des allergies alimentaires les plus fréquentes et les plus graves soient obligatoirement mentionnées sur l'étiquette.

Texte de la réponse

L'étiquetage des denrées alimentaires suit le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 qui transpose en droit national la directive modifiée n° 79/112/CEE du 18 décembre 1978. L'amélioration de l'information pour les personnes souffrant d'allergie alimentaire fait actuellement l'objet de travaux, tant au niveau communautaire qu'au sein du Codex alimentarius qui prévoit de porter de 25 % à 5 % de la composition des aliments le seuil au-dessus duquel l'indication des ingrédients d'un produit est obligatoire. L'amendement envisagé par le Codex n'est pas totalement satisfaisant car la plupart des allergènes peuvent agir à des doses très faibles (en dessous de 5 %). C'est pourquoi la France est favorable à ce qu'une mention figure obligatoirement sur tout produit alimentaire contenant un ingrédient reconnu comme responsable d'allergie : céréales contenant du gluten, oeufs et ovoproduits, poissons, arachides, soja, lait et produits laitiers (y compris lactose), fruits à coque et produits de noix, sulfites. Le Codex s'oriente ainsi vers l'élaboration d'une liste de huit ingrédients causant des réactions d'hypersensibilité fréquentes ou graves, qui seront étiquetés s'ils sont présents dans le produit fini. Pour les autres ingrédients non encore reconnus comme substances à risque, le France s'est également prononcée en faveur d'une mention sur l'étiquetage et d'un abaissement du seuil des 25 % à un niveau qui est en cours de discussion. Concernant l'intolérance au gluten, un projet d'arrêté prévoit que les dénominations génériques « amidons » et « amidons modifiés » devront préciser l'origine végétale spécifique lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.

Données clés

Auteur : [Mme Christine Boutin](#)

Circonscription : Yvelines (10^e circonscription) - Union pour la démocratie française-Alliance

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 18027

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 3 août 1998, page 4240

Réponse publiée le : 21 septembre 1998, page 5221