



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## information des consommateurs

Question écrite n° 2850

### Texte de la question

Mme Bérengère Poletti attire l'attention de Mme la ministre de la santé, de la jeunesse et des sports au sujet d'une étude allemande qui démontre que la cannelle contient une molécule qui, à long terme, est nocive pour le foie et les reins. En effet, la cannelle contient de la coumarine, molécule qui en tant que telle est interdite en Allemagne mais qui existe de manière naturelle dans cette épice. Selon la provenance et la qualité de l'épice le pourcentage de coumarine est plus ou moins fort. Or, il est avéré qu'au-delà de 2 mg de coumarine par kilo de cannelle le produit est dangereux car, à long terme, il y a des risques hépatiques. Aussi, elle souhaite savoir si le Gouvernement a été sensibilisé sur ce sujet et si oui quelles sont les mesures de sécurité ou d'information qu'il envisage de mettre en oeuvre.

### Texte de la réponse

La cannelle fait partie de la catégorie des arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, actuellement régis par la directive 88/388/CE du 22 juin 1988. Cette directive est remplacée par le règlement (CE) n° 1334/2008 du 16 décembre 2008 qui entrera en vigueur le 20 janvier 2011. La teneur en coumarine est actuellement limitée à 2 mg/kg de denrées alimentaires. Les évaluations en matière de sécurité des arômes reposent sur l'examen de toutes les données toxicologiques disponibles par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). L'EFSA a mis en oeuvre un programme d'évaluation des substances aromatisantes qui permettra à la Commission européenne de dresser en 2010 une liste positive des arômes autorisés dans l'Union européenne. Par ailleurs, l'article 109 de la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires a créé, comme pour les produits de santé, un système de vigilance qui sera géré par l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). Ce système de vigilance alimentaire permettra d'améliorer la sécurité sanitaire du consommateur. Il s'agit d'organiser la remontée vers l'AFSSA des déclarations d'effets indésirables par tous les professionnels de santé (médecins et pharmaciens), de les évaluer et de réaliser et suivre les actions correctrices. La surveillance des effets indésirables des denrées alimentaires sur la santé permettra ainsi de disposer d'informations pour interdire, le cas échéant, les produits, limiter les concentrations des ingrédients qui ont fait l'objet de signalements ou demander la mention de précautions d'emploi sur l'étiquetage. Le projet de décret pris en application de la loi précitée est en cours d'élaboration et sera publié d'ici la fin du premier semestre 2010. Dans l'attente, l'AFSSA a lancé le dispositif de vigilance en octobre 2009.

### Données clés

**Auteur :** [Mme Bérengère Poletti](#)

**Circonscription :** Ardennes (1<sup>re</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 2850

**Rubrique :** Consommation

**Ministère interrogé :** Santé, jeunesse et sports

**Ministère attributaire :** Santé et sports

Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 14 août 2007, page 5240

**Réponse publiée le :** 11 mai 2010, page 5368