

## **Objet :**

Étiquetage des denrées alimentaires  
préemballées. **Allergies alimentaires.**  
Proposition de Directive Européenne du 6  
septembre 2001

M-----

Une proposition de Directive modifiant la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires a été adoptée le 6 septembre 2001 par la Commission Européenne<sup>1</sup>.

Elle représente un progrès important pour les personnes atteintes d'allergies alimentaires, dont on estime le nombre à 4% des adultes et 8% des enfants de l'Union Européenne.

Je vous appelle à soutenir l'adoption de cette Directive, et à y introduire, si possible, trois modifications.

Celles-ci sont soutenues par L'EFA, la Fédération Européenne des Associations d'Allergiques et d'Asthmatiques. Composée de 33 associations d'allergiques implantées dans 17 pays européens, l'EFA regroupe 250.000 personnes atteintes de ces maladies, une partie des 80 millions d'allergiques européens.

## **1. Soutien à la Proposition de Directive**

En cas d'allergie alimentaire, le seul moyen d'éviter une réaction est de supprimer de l'alimentation les substances provoquant des réactions. Ceci nécessite un bon diagnostic et une bonne information sur les composants des aliments.

L'étiquetage des ingrédients alimentaires est à cet effet la seule voie d'information directement accessible à tous les consommateurs.

Mais actuellement l'étiquetage des aliments n'est pas obligatoirement complet et précis. Il est admis que tous les ingrédients ne figurent pas sur l'étiquette (règle des 25%) ; il est admis que certains ingrédients soient mentionnés sous un nom générique (graisse végétale, épices, fruits confits, légumes, etc...) et que la composition des arômes et de leurs supports ne soit pas donnée.

Aussi les personnes atteintes d'allergies alimentaires craignent d'absorber des allergènes cachés qui provoquent des réactions inattendues et peuvent mettre la vie en danger. Un certain nombre d'entre eux

---

<sup>1</sup> COM(2001) 433 final — 2001/0199 (COD) Cf. [http://www.europa.eu.int/comm/food/fs/fl/fl04\\_fr.pdf](http://www.europa.eu.int/comm/food/fs/fl/fl04_fr.pdf)

n'achètent plus d'aliments industriels. D'autres, moins cultivés ou informés, ne se rendent pas compte du risque qu'ils prennent. Ils continuent à manger des aliments qu'ils croient sûrs et ils ne comprennent pas pourquoi ils n'arrivent pas à se débarrasser de symptômes chroniques comme l'eczéma ou l'asthme. Pour les uns comme pour les autres, la qualité de vie est profondément réduite.

J'espère donc que vous soutiendrez le changement de loi proposé par cette nouvelle directive. C'est un premier pas vers une information plus correcte des consommateurs.

Car tous les consommateurs, et spécialement les consommateurs allergiques, sont en droit de connaître la composition complète des aliments qu'ils consomment.

## 2. Propositions d'amendements

C'est pourquoi je suggère les amendements suivants :

1) J'aimerais voir supprimées les deux exceptions mentionnées dans la directive [ Article premier 1) c) ii) b) ].

Ces exceptions permettent de ne pas indiquer les ingrédients des préparations de sauces et de moutarde, ainsi que des mélanges d'épices et de plantes aromatiques, quand ils ne constituent pas une certaine proportion du produit final (respectivement 5% et 2%).

Or rien ne permet de considérer que les sauces et les mélanges d'épices présenteraient de moindres risques que le reste de l'alimentation. Les allergies aux épices sont encore mal connues, cependant des réactions sévères à la moutarde et au céleri sont notamment bien attestées.

2) Je demande que la dénomination de tout ingrédient soit marquée d'un signe particulier (une astérisque par exemple) chaque fois que sa composition spécifique n'est pas donnée.

L'ingrédient contient des substances non déclarées lorsqu'il est désigné par sa "catégorie d'ingrédient", ou lorsqu'il s'agit d'un ingrédient composé (arômes, chocolat, vins...) dispensé de l'indication de sa composition.

Cette situation correspond :

<sup>1</sup> aux annexes I et III de la Directive 2000/13/CE qui ne seront pas abrogées

<sup>1</sup> aux alinéas de la proposition de Directive : Article premier 1) c) ii) – alinéas a), b) et c).

La disposition proposée ici aiderait le consommateur allergique à identifier, dans la liste des ingrédients, ces dénominations non-spécifiques. Celles-ci requièrent de sa part une attention particulière pour examiner au cas par cas si elles peuvent contenir des "allergènes masqués" qu'il doit éviter.

3) Je souhaite vivement que l'usage de l'étiquetage dit "préventif" ou "d'information", soit normalisé par la réglementation, ce que n'envisage pas la Proposition de Directive du 6 septembre 2001.

Cet étiquetage optionnel signale un risque de présence fortuite d'allergènes critiques.

La Proposition de Directive présente justement une liste de ces allergènes en Annexe III bis.

Je suggère que la législation donne à la Commission Européenne ou à l'Autorité Européenne pour la Sécurité Alimentaire le mandat de définir un Code de Bonnes Pratiques de fabrication et d'étiquetage, ainsi qu'un label certifié de qualité permettant de distinguer les produits conformes à ce Code.

Le Code de Bonnes Pratiques "Allergies" doit définir les mesures de prévention des risques de contamination ; il doit indiquer dans quelles circonstances et de quelle façon peut être étiqueté le risque de présence fortuite d'allergènes critiques.

La présence ou l'absence du Label de qualité permettra au consommateur allergique de savoir de quelle façon l'industriel a pris en compte les risques allergéniques.

#### Motifs :

Actuellement, de nombreuses industries alimentaires complètent la "liste des ingrédients" par des inscriptions destinées à indiquer le risque de présence fortuite d'allergènes critiques. Ces dispositions d'étiquetage volontaire ont été agréées ou encouragées par des administrations nationales. Cependant, l'étiquetage volontaire n'est ni harmonisé, ni obligatoire, de telle sorte que le consommateur ne peut pas savoir quels sont les risques qui sont étiquetés et ceux qui ne le sont pas.

#### Solution :

Je suggère que la Commission, qui sera chargée d'établir et d'actualiser la liste des allergènes critiques, reçoive également le mandat de réglementer l'étiquetage préventif de ces substances. Pour établir un Code de Bonnes Pratiques, elle s'appuiera sur les expertises scientifiques et techniques nécessaires.

La Commission agit sur avis du Comité permanent des denrées alimentaires<sup>2</sup> et sur rapport du Comité scientifique de l'alimentation humaine<sup>3</sup>.

Je souligne que la consultation sur cette normalisation doit s'étendre aux consommateurs, et particulièrement aux consommateurs allergiques. Elle devrait donc se dérouler dans un cadre approprié, tel que l'Autorité Alimentaire Européenne.

### **3. Conclusion**

Je souligne, moi aussi, que déterminer une liste des allergènes les plus critiques (Annexe III bis) permet d'améliorer les pratiques des industriels et d'offrir une information complémentaire aux consommateurs.

Cependant, l'information courante de ceux-ci ne doit pas être centrée sur une liste d'allergènes principaux.

En raison des progrès constants de la médecine et des évolutions épidémiologiques, aucune liste d'allergènes critiques ne sera jamais à jour.

D'autre part, quand une personne est allergique à un autre aliment que l'un des 8 ou 10 allergènes critiques actuellement reconnus, elle est tout de même en droit d'avoir une information fiable et directement accessible, qui lui permette d'éviter des réactions.

---

<sup>2</sup> Directive Modifiée : Article 6, paragraphe 10, alinéa b ; = Proposition de Directive Article 1, 1) d.)

<sup>3</sup> Cf. Exposé des motifs (20)

C'est pourquoi j'ai l'honneur de suggérer les amendements présentés ci-dessus.

Ils permettraient de garantir au consommateur une information plus complète, ou à défaut, de lui indiquer le degré de sécurité "allergénique" atteint.

Pour l'étude de la Proposition de Directive du 6 septembre 2001, un colloque a réuni, le 27 novembre 2001 à Paris, des représentants des associations françaises d'allergiques et d'asthmatiques<sup>4</sup>. Il a été organisé par l'AFPRAL (Association française pour la prévention des allergies) et l'AFP (Association française des polyallergiques), en relation avec la Fédération Européenne des associations d'allergiques et d'asthmatiques (EFA).

Au nom de tous les allergiques, j'aimerais insister pour que la Directive soit adoptée et qu'elle intègre les amendements que je suggère.

La révision proposée de la Directive 2000/13/CE donne aujourd'hui à la Communauté Européenne une opportunité unique pour prendre les bonnes décisions et faire reculer l'inquiétante progression du nombre de personnes atteintes d'asthme et d'allergies.

Je suis à votre disposition pour vous rencontrer et pour vous expliquer le point de vue et les attentes des personnes atteintes d'asthme et d'allergies.

Je vous remercie par avance pour votre attention et pour les suites que vous pourrez apporter à ma demande, et vous prions de recevoir, M-----, l'expression de ma haute considération.

---

<sup>4</sup> Ont participé au colloque des représentants des associations françaises : AFP (Association française des polyallergiques) ; AFPADA (Association Fr. des personnes atteintes de dermatite atopique) ; AFPRAL (Association Fr. pour la Prévention des Allergies) ; Alerte Allergies ; Association Asthme ; Enfance Asthme Allergie en Champagne-Ardenne ; ainsi que des représentants de l'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten, Paris) et des associations belges Allergie-Preventie et FPA (Fondation pour la prévention des allergies).