

Informations complémentaires à la législation relative aux allergènes

Le 25 novembre, l'arrêté royal du 13 février 2005 transposant la directive européenne 2003/89 relative aux substances allergènes est entré en vigueur. Cela signifie que les producteurs de denrées alimentaires préemballées doivent désormais répondre aux nouvelles exigences en matière d'étiquetage définies dans cette législation.

La principale nouveauté de cette réglementation est l'obligation d'indiquer sur l'étiquette, 12 groupes d'allergènes potentiels s'ils sont utilisés comme ingrédients dans les produits préemballés et quelle que soit leur quantité (sauf pour le sulfite dont la quantité minimale est de 10 mg/kg ou 10 ml/litre).

Ces 12 groupes sont: les céréales contenant du gluten, le poisson, les crustacés, les œufs, les cacahuètes, les fruits à coque (les différentes variétés de noix), le soja, le lait et les produits laitiers (y compris, le lactose), le céleri, la moutarde, les graines de sésame et les sulfites. Ces produits et certains de leurs dérivés sont responsables de plus de 90 % de l'ensemble des réactions adverses aux aliments.

Cependant, pour tenir compte de la possibilité que certains dérivés d'allergènes alimentaires connus ne soient pas susceptibles de provoquer une réaction allergique ou une intolérance, cette même réglementation prévoit également des exceptions à cette disposition.

Afin de constituer une liste de produits pour lesquels la nouvelle obligation d'étiquetage ne s'applique pas, la Commission européenne a chargé l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (AESAs) d'évaluer plusieurs demandes de firmes agro-alimentaires. Après une évaluation scientifique des dossiers, différentes substances ne sont provisoirement plus soumises aux obligations d'étiquetage ; il s'agit de certaines substances bien précises dérivées de céréales contenant du gluten (comme le sirop de glucose à base de blé comprenant du dextrose), de substances à base d'œufs (comme le lysozyme utilisé dans le vin), de substances à base de poisson, de soja, de lait, de fruits à coque, de céleri et de moutarde. Ces substances se retrouvent dans l'arrêté royal du 13 janvier 2006 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe, point IIIbis, de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

La liste des ingrédients alimentaires allergéniques figurant en annexe de la directive et de l'arrêté royal belge sera réexaminée et mise à jour comme il se doit, en tenant compte des connaissances scientifiques les plus récentes.

La directive 2003/89/CE est entrée en vigueur le 25 novembre 2003. Les États membres disposaient d'une année, soit jusqu'au 25 novembre 2004 pour transposer les dispositions de cette directive dans leurs législations nationales. A partir de cette date, les fabricants disposaient d'une année supplémentaire pour faire en sorte que leurs étiquettes soient en conformité totale avec ces règles, ce qui signifie que les produits commercialisés devaient respecter la nouvelle réglementation à compter du 25 novembre 2005.

Toutefois, il est important de rappeler que la directive prévoit que les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date pourront être vendus jusqu'à épuisement des stocks. En d'autres termes, il est possible que des consommateurs trouvent encore dans les rayons des produits qui ne répondent pas aux nouvelles exigences réglementaires du fait qu'ils ont été produits avant le 25 novembre 2005.

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire assurera le contrôle des dispositions prévues afin de garantir un niveau élevé d'information et de protection à tous les consommateurs, et en particulier les consommateurs les plus fragilisés qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

07/02/2006