

Mise au point

## Information des consommateurs allergiques et étiquetage : actualités

### *Allergic consumers' information and food labelling: News*

G. Kanny<sup>a,b,\*</sup>, D. Dano<sup>a</sup>, J.-L. Danan<sup>a</sup>, C. Astier<sup>a</sup>, S. Lefevre<sup>a,c</sup>

<sup>a</sup> EA 7299, faculté de médecine, université de Lorraine, 9, avenue de la Forêt-de-Haye, 54500 Vandœuvre-lès-Nancy, France

<sup>b</sup> Médecine interne, immunologie clinique et allergologie, hôpitaux de Brabois, CHU de Nancy, laboratoire d'hydrologie et de climatologie médicales, faculté de médecine, 9, avenue de la Forêt-de-Haye, 54500 Vandœuvre-lès-Nancy, France

<sup>c</sup> Allergologie, hôpital de Mercy, 1, allée du Château, 57530 Ars-Laquenexy, France

Reçu le 24 septembre 2015 ; accepté le 30 septembre 2015

Disponible sur Internet le 3 novembre 2015

### Résumé

L'allergie alimentaire est un problème de santé publique de prévalence croissante. L'alimentation moderne se caractérise par l'augmentation de la consommation d'aliments complexes et la mondialisation. Les consommateurs allergiques sont dépendants de l'accessibilité, la précision et la qualité de l'information concernant les aliments qu'ils achètent. Les nouvelles règles européennes en matière d'information du consommateur allergique sont présentées. L'obligation d'information s'applique à 14 ingrédients allergéniques (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, sulfites, lupin et mollusques) et à leurs produits dérivés que ce soit sur les produits pré-emballés, vendus en vrac ou délivrés en restauration. La liste des allergènes à étiquetage obligatoire doit être périodiquement actualisée sur la base des informations scientifiques et cliniques liées à l'émergence de nouveaux allergènes. La maîtrise du risque repose sur la méthode HACCP appliquée au risque allergique. Elle justifie la détermination des seuils de réactivité allergénique pour évaluer la plus petite dose réactogène et la dose sans effet et développer des méthodes analytiques pour détecter l'allergène dans les aliments. L'attention est attirée sur l'absence d'harmonisation de la réglementation internationale sur l'étiquetage des allergènes, le sentiment d'insécurité du consommateur allergique lié à l'incertitude de l'étiquetage. La nécessité d'une réflexion éthique pour une information juste, équitable et permettant l'autonomie des consommateurs allergiques est soulignée. L'avènement de l'information numérique est prometteuse et s'inscrit dans la conception de sites alliant toutes les parties prenantes : association de patients allergiques, professionnels de santé et de l'alimentation, décideurs et législateurs.

© 2015 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

*Mots clés* : Allergie alimentaire ; Étiquetage ; Information aux consommateurs ; Réglementation ; Éthique

### Abstract

Food allergy is a public health problem of increasing prevalence. Modern food is characterized by complexity and globalisation. Allergic consumers are relying on accessibility, accuracy and quality of information concerning purchased food. The new European rules concerning allergic consumers' information are presented. Mandatory labelling concerns 14 allergens (cereals with gluten, crustaceans, eggs, fish, peanut, soy, milk, nuts, sesame, celery, mustard, sulphites, lupine and molluscs) and derivatives as well as for pre-packaged products, food sold in bulk and served in restaurant. Lists of mandatory allergens must be periodically actualised on the basis of scientific and clinical knowledge concerning new food allergens. The control of allergic risk is based on HACCP method. Reactogenic thresholds have to be assessed in order to determine the lowest reactogenic dose and the dose without effect. Analytic methods have to be developed for the detection of allergens in food. Attention is drawn to the absence of harmonisation of international regulations concerning allergen labelling, the feeling of insecurity of allergic consumers due to

\* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : [gisele.kanny@univ-lorraine.fr](mailto:gisele.kanny@univ-lorraine.fr) (G. Kanny).

the uncertainty of allergen labelling. The need of an ethical reflexion for an accurate and equitable information allowing autonomy of allergic consumers is underlined. The advent of digital information is promising. The conception of web sites built by all stakeholders (patients, health and food professionals, politic makers and legislators) is encouraged.

© 2015 Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

**Keywords:** Food allergy; Food labelling; Consumers' information; Regulation; Ethic

L'allergie alimentaire est un enjeu de santé publique mondial de prévalence croissante affectant la qualité de vie des consommateurs. Le traitement d'une allergie alimentaire évolutive repose sur un régime d'éviction ciblé et personnalisé de l'allergène incriminé [1]. Les consommateurs sont dépendants de l'accessibilité, la précision et la qualité de l'information présente sur les aliments qu'ils achètent. L'information du consommateur porteur d'une allergie alimentaire est devenue un sujet de préoccupation majeur de l'industrie agroalimentaire tant en ce qui concerne les aliments pré-emballés que ceux distribués en vrac ou servis en restauration. La consommation de produits élaborés a augmenté au détriment des aliments préparés à domicile. L'alimentation moderne se caractérise par l'augmentation de la consommation d'aliments complexes qui est corrélée à une plus grande multiplicité des ingrédients entrant dans la composition de ces aliments et donc des allergènes et à une augmentation du nombre des individus susceptibles de réagir à l'une ou l'autre des protéines entrant dans la composition.

L'allergie alimentaire concerne aujourd'hui 17 millions d'Européens. La prise de conscience de ce véritable enjeu de santé publique a conduit les instances réglementaires à développer une législation visant à prévenir le risque en légiférant sur l'étiquetage des produits pré-emballés avec l'obligation de 12, puis 14 allergènes à étiquetage obligatoire et le règlement dit INCO qui réglemente l'information des consommateurs sur toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités ou destinées à être livrées à des collectivités [2].

## 1. Réglementation en vigueur

Le Codex Alimentarius avait spécifié une liste d'allergènes alimentaires justifiant une déclaration obligatoire [3]. Les pays adhérant aux standards internationaux devaient respecter un minimum de huit substances à étiquetage obligatoire.

En Europe, le code de la consommation mentionne à l'article R.112-16-1 les quatorze allergènes dont la présence doit obligatoirement figurer sur l'étiquette des denrées alimentaires (Tableau 1) [4,5]. L'objectif est d'informer les consommateurs allergiques pour leur permettre d'identifier les aliments qu'ils doivent éviter.

La directive 2003/89/EC, publiée le 25 novembre 2003 a modifié la directive 2000/13/EC [4]. Elle prévoit l'obligation d'étiquetage des allergènes alimentaires à risque que sont : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame et les sulfites. La directive 2007/68/CE intègre le lupin et les mollusques à la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes

circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires [6]. Cette directive 2007/68/CE intègre également la liste des exemptions des substances qui proviennent d'allergènes à déclaration obligatoire mais qui sont exclues de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE. Cette directive a été transposée en droit français par le décret 2008-1153 du 7/11/2008, publié au *Journal officiel de la République française* le 9/11/2008. En effet, certaines substances, figurant dans la directive 2007/68/CE, proviennent d'allergènes à déclaration obligatoire mais sont exclues de l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE car au vu du procédé de fabrication et la faible teneur en allergènes, ces substances ont été reconnues par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) comme ne pouvant pas provoquer de réaction allergique (Tableau 2).

Le 25 octobre 2011, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le règlement UE n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires qui modifie les dispositions régissant l'étiquetage des denrées alimentaires dans l'Union européenne pour fournir au consommateur les bases à partir desquelles il peut décider en toute connaissance de cause et utiliser les denrées alimentaires en toute sécurité, dans le respect, notamment, de considérations sanitaires, économiques, sociales et éthiques. Ce règlement dit INCO était applicable à partir du 13 décembre 2014 [2]. Il vise à améliorer la lisibilité de l'étiquetage et instaure une taille minimale de caractère de 1,2 mm, réduite à 0,9 mm pour les petits emballages (< 80 cm<sup>2</sup>). Les allergènes doivent être inscrits dans la liste des ingrédients

Tableau 1  
Allergènes alimentaires à déclaration obligatoire.

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poissons
Arachide et produits à base d'arachide
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO <sub>2</sub> ) <sup>a</sup>
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

<sup>a</sup> Les sulfites induisent plus souvent des réactions d'intolérance que des réactions allergiques IgE dépendantes.

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/3385884>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/3385884>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)