

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 5 février 2015

AVIS

de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif à l'évaluation d'un projet de décret modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont rendus publics.

L'Anses a été saisie le 5 janvier 2015 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pour la réalisation de l'expertise suivante : évaluation d'un projet de décret modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

1. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise a été réalisée par l'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition.

2. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Le règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires définit les mentions d'étiquetage dont l'indication est obligatoire sur les denrées alimentaires non préemballées. Parmi celles-ci figurent « tout ingrédient [...] provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée. »

Ce règlement permet aux Etats Membres de prendre les mesures nationales permettant de mettre en place cet étiquetage obligatoire. Un projet de décret a donc été rédigé dans cet objectif. Ce

texte s'applique aux denrées alimentaires proposées non préemballées au consommateur ainsi qu'aux denrées emballées directement sur le lieu de vente.

Pour ces denrées, ce texte prévoit qu'une information sur les allergènes soit disponible au consommateur à proximité immédiate du lieu de vente.

Cette obligation concerne les lieux de vente directe au consommateur (magasins, restaurants, cantines, etc.), ainsi que les lieux qui fournissent des denrées alimentaires destinées à entrer dans la composition des plats offerts au consommateur final.

3. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail estime que ce projet de texte s'intègre dans une politique de clarification de l'étiquetage des allergènes, permettant au consommateur un meilleur accès à l'information concernant la présence d'ingrédients allergènes.

L'Anses rappelle, dans son rapport « Allergies alimentaires et étiquetage de précaution » (2008), que selon le réseau d'allergovigilance¹, en France, 8,6% des accidents allergiques graves rapportés sont en rapport avec des allergènes masqués. Ces accidents sont le plus souvent liés soit à une absence d'étiquetage lors de la vente de produits à l'étalage, soit à un changement de conditionnement et/ou de recette avec une erreur d'étiquetage associée. L'Agence recommandait donc, que l'étiquetage réglementaire de certains ingrédients ajoutés volontairement soit plus précis.

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail estime que les mesures proposées dans ce projet de texte sont cohérentes avec ses précédentes recommandations concernant l'étiquetage des allergènes.

Marc Mortureux

MOTS-CLES

Réglementation ; décret ; allergie ; étiquetage

¹ Le Réseau d'allergovigilance est coordonné par le Service de Médecine Interne, Immunologie Clinique et Allergologie - Hôpital Central - Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny - 54035 NANCY

ANNEXE : PROJET DE DECRET

Décret n° du

modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

NOR : [...]

Publics concernés : exploitants du secteur alimentaire, établissements proposant des repas à consommer sur place et consommateurs

Objet : Modalités d'information relatives aux denrées alimentaires présentées non préemballées sur les lieux de vente au consommateur final en ce qui concerne la présence de certains produits provoquant des allergies ou des intolérances, et la dénomination de vente.

Entrée en vigueur : Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2015.

Notice : Le présent décret définit les modalités d'information relatives à l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit, énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Références : le code de la consommation modifié par le présent décret peut être consulté, dans sa rédaction issue de cette modification, sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique,

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement Européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2,

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée, prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, notamment la notification n°2014/352/F du 16 juillet 2014 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décrète :

Article 1er

Le chapitre II du titre Ier du livre Ier du code de la consommation (partie réglementaire) est complété par une section IV ainsi rédigée :

« Section IV

« Dispositions relatives aux denrées non préemballées

« Sous-section I Dénomination de vente

Art R. 112-10. La dénomination, au sens du règlement (UE) n° 2011/1169, de toute denrée alimentaire, présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final, et le cas échéant, les autres mentions obligatoires qui doivent l'accompagner, sont indiquées sur la denrée elle-même, ou à proximité de celle-ci, de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elles se rapportent.

« Sous-section II Information relative à la présence de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Art R. 112-11.-L'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, est portée à la connaissance du consommateur final et des établissements de restauration selon les modalités fixées par la présente sous-section .

Art R. 112-12. - L'information mentionnée à l'article R. 112-11 est indiquée sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte, lorsqu'une denrée alimentaire est:

1° présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final et aux collectivités au sens du d) du paragraphe 2 de l'article 2 du règlement (UE) n° 1169/2011 ;

2° emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur ;

3° préemballée en vue de sa vente immédiate.

Art R. 112-13. - Dans les lieux où sont proposés des repas à consommer sur place, est porté à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public :

1° soit l'information mentionnée à l'article R. 112-11 elle-même ;

2° soit les modalités selon lesquelles l'information mentionnée à l'article R. 112-11 est tenue à sa disposition.

Dans ce dernier cas, le consommateur est mis en mesure d'accéder directement et librement à l'information mentionnée à l'article R. 112-11, disponible sous forme écrite.

Art.112-14. - L'information mentionnée à l'article R. 112-11 n'est pas requise lors de la fourniture du repas, lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet, à un consommateur, d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou de(s) ingrédient ou auxiliaire(s) technologique(s) ou dérivé(s) d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 qui peuvent être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et d'être présents dans le produit fini, même sous forme modifiée.

Le fournisseur des repas conserve le document attestant du choix du consommateur pendant un délai de 3 ans après la fourniture du dernier repas.

On entend par « restauration collective » au sens du présent article : l'activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

Art.112-15. –Chaque livraison de denrées alimentaires à des établissements de restauration est accompagnée d'un document portant l'information mentionnée à l'article R. 112-11.

Article 2

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2015.

Article 3

L'article R. 112-7 du code de la consommation est remplacé par les dispositions suivantes :

L'indication de la quantité nette est exprimée en unité de volume pour les produits liquides et en unité de masse pour les autres denrées en utilisant, selon le cas, le litre, le centilitre, le millilitre ou bien le kilogramme ou le gramme.

Pour les escargots préparés en coquille et les huîtres, la quantité peut s'exprimer en nombre d'unités avec l'indication du calibre.

En ce qui concerne les moules en coquille, la quantité peut également être indiquée en unité de volume.

Lorsque l'indication d'un certain type de quantité, par exemple quantité nominale, quantité minimale, quantité moyenne, est prévue par les dispositions communautaires et, en leur absence, par les dispositions nationales, cette quantité est la quantité nette.

Article 4

Le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.