



COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

AVIS 37-2006

Objet: La présence d'allergènes dans les denrées alimentaires (dossier Sci Com 2005/67)

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, en particulier l'article 8;

Vu l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006;

Vu l'intérêt porté par le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire à la problématique de la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires;

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 12 décembre 2005 et lors des séances plénières des 10 février et 8 septembre 2006;

donne l'avis suivant :

1. Introduction

Le 10 novembre 2003, la Directive 2003/89/CE modifiant la Directive 2000/13/CE¹ en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires a été adoptée par le Parlement européen. Cette directive contient une liste de 12 ingrédients potentiellement allergènes qui doivent être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées (voir cadre).

Dans le contexte de cette nouvelle directive, le Comité scientifique souhaite formuler certaines remarques.

¹ Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Ingrédients et produits allergènes qui doivent être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires en application de la Directive 2003/89/CE :

1. céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. crustacés et produits à base de crustacés
3. oeufs et produits à base d'oeufs
4. poissons et produits à base de poissons
5. arachides et produits à base d'arachides
6. soja et produits à base de soja
7. lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) et produits à base de ces fruits
9. céleri et produits à base de céleri
10. moutarde et produits à base de moutarde
11. graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO₂

2. Remarques générales

2.1. Contamination croisée

Suite à la modification de la Directive 2000/13/CE certains allergènes doivent être mentionnés sur l'étiquette lorsqu'ils ont été utilisés comme ingrédients de façon intentionnelle. Cependant, rien n'est prévu pour la mention de la présence accidentelle d'allergènes due à la contamination croisée. Facultativement, le producteur peut indiquer sur l'étiquette la mention « peut contenir des traces ».

Vu l'obligation de mentionner sur l'étiquette la présence de 12 substances, il est parfaitement possible que les consommateurs tireront la conclusion qu'une substance allergène ne se trouve pas dans le produit lorsque celle-ci n'est pas mentionnée sur l'étiquette. Dans ce cas, l'indication d'un avertissement sur l'emballage dans l'éventualité d'un risque réel de contamination croisée par des produits allergènes étrangers au produit, peut avoir l'avantage d'éviter l'existence d'une forme de sûreté apparente ainsi que l'apparition de réactions allergiques non prévues.

Un de ces inconvénients est cependant que l'indication d'avertissements, en l'absence de risques réels, peut avoir pour effet que les consommateurs ne la prendraient pas au sérieux. Un autre inconvénient de cet étiquetage est qu'il réduit la liberté du choix du consommateur souffrant d'une hypersensibilité alimentaire et qu'il réduit, d'autre part, la valeur de la mention portée sur l'étiquette. Par ailleurs, cet étiquetage peut être appliqué afin de masquer un contrôle suboptimal des allergènes au sein de l'entreprise.

La mention de l'avertissement "peut contenir des traces" peut être employée quand il y a des indications claires permettant d'admettre que la contamination croisée se produit et qu'il n'est pas possible d'éviter cette contamination croisée. Parmi les motifs pour lesquels la contamination croisée est indiquée sur l'emballage, on peut citer le fait que

la présence d'un allergène est inévitable en respectant le GMP ('Good Manufacturing Practices') et les procédures de nettoyage adéquates, que l'allergène peut être présent de façon sporadique (soit, qu'il est présent dans certains lots produits (ou dans certains produits de ces lots) mais non dans tous les lots), ou que l'allergène est potentiellement dangereux.

Les indications du type "peut contenir des traces" ne peuvent cependant jamais être utilisées en lieu et place de GMP. Certaines mesures de précaution, comme la gestion des formulations, le nettoyage, l'aménagement adéquat des locaux et de l'appareillage, doivent être prises dans tous les cas, pour autant que possible. Des indications précises sur la présence de la contamination croisée peuvent être obtenues à l'issue d'une évaluation du processus de production, de résultats d'essais ou de plaintes des consommateurs.

Bien qu'un étiquetage avertisseur puisse être judicieux dans certains cas, le Comité scientifique souhaite souligner qu'un étiquetage à titre de recommandation portant sur une éventuelle contamination croisée par des allergènes ne devrait être justifié que par une évaluation de risques et ne devrait être utilisé en place de GMP. Ainsi, lors des contrôles et échantillonnages effectués par l'Agence, les systèmes instaurés par les fabricants eux-mêmes, en vue d'éviter la contamination croisée pourraient être vérifiés plus attentivement. Ces contrôles peuvent contribuer à éviter l'utilisation (abusives) de l'étiquetage à titre de recommandation.

2.2. Sensibilisation de l'industrie, des entreprises artisanales et du secteur horeca

- Rôle des opérateurs:

Il appartient en premier lieu aux entreprises (industrielles, artisanales, du secteur horeca) elles-mêmes de prendre leurs responsabilités. La problématique des allergènes alimentaires est un aspect d'une problématique plus étendue, à savoir celle relative à toutes sortes de réactions négatives aux denrées alimentaires qui peuvent également être provoquées par une intoxication alimentaire de nature microbienne ou chimique ou par certaines réactions non allergéniques spécifiques.

Le fait d'au moins tenir compte des allergènes alimentaires les plus graves constitue un élément essentiel des GMP et cet aspect pourrait être implémenté dans un système HACCP². Ce message peut être communiqué aux entreprises au moyen des guides d'autocontrôle établis par les fédérations professionnelles qui doivent consacrer l'attention nécessaire à l'organisation des fournitures de matières premières, aux schémas de production et aux procédures de nettoyage dans le but d'éviter la contamination croisée, ainsi qu'à la formation du personnel visant à faire comprendre aux collaborateurs les mesures nécessaires et leurs motifs. En ce qui concerne la formation du personnel, il y a lieu de signaler que, e.a., le CIRIHA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires)³ organise un cours à l'intention des entreprises et du secteur horeca. Les professeurs impliqués dans différentes formations de cuisinier devraient également être encouragés à traiter cette problématique dans le cadre de leurs cours.

² HACCP of 'Hazard Analysis and Critical Control Points'

³ <http://www.ciriha.org/>

Les fabricants de denrées alimentaires devraient avoir une connaissance détaillée des composants d'un produit à chaque stade de la filière de production. Ils devraient, en outre, et dans la mesure du possible, essayer d'éviter l'utilisation d'allergènes (importants) en tant qu'ingrédients lorsque celle-ci n'est pas nécessaire. En fonction de la disponibilité et du prix, les fabricants utilisent souvent plusieurs composants pour obtenir une fonctionnalité identique du produit. Ces changements de la formulation doivent faire l'objet d'une gestion attentive. Dès lors, il devrait y avoir des systèmes d'inventaire et de traçabilité élaborés dans le détail afin de pouvoir suivre les changements de la formulation des produits alimentaires.

- Rôle de la politique :

Pour mieux saisir la façon d'agir en rapport avec le risque d'allergènes ainsi que les difficultés et les besoins en termes d'information des entreprises, il est proposé de faire une enquête auprès de certaines entreprises alimentaires de tailles différentes. Dans le cadre de cette enquête, la stratégie mise en oeuvre, l'utilisation de l'étiquetage préventif pour avertir le consommateur de la présence de traces accidentelles d'allergènes, l'utilisation d'un guide d'autocontrôle qui tient compte des allergènes, sont étudiés.

En 2005, l'AFSSA ('Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments') a réalisé une enquête de ce type auprès des entreprises alimentaires françaises.⁴

2.3. Informer le consommateur

Les personnes souffrant d'une hypersensibilité ou d'une allergie alimentaire doivent essayer d'éviter la consommation des aliments allergènes en question, ce qui n'est pas évident, la seule information à leur disposition pour juger la composition d'un produit étant l'étiquette apposée sur l'emballage.

Afin de répondre aux besoins du consommateur, on pourrait introduire des "labels de qualité" pour les différents allergènes, lesquels garantiraient qu'un certain produit à risque ne contient pas l'allergène en question.

A l'initiative du CIRIHA, une banque de données des magasins mettant en vente certains produits alimentaires pour lesquels le producteur garantit l'absence d'un allergène donné, a déjà été constituée.⁵ Cette banque de données permet donc aux personnes souffrant d'une allergie de trouver aisément un magasin dans leur région où elles peuvent se procurer des denrées alimentaires certifiées exemptes d'allergènes.

Aux Pays-Bas, il y a la « AllergenenDatabank ALBA »⁶ qui contient des données relatives à la présence d'allergènes dans plus de 18.000 produits en vente sur le marché néerlandais. Actuellement, l'ALBA contient des données sur 29 substances. L'information est fournie par les fabricants et les fournisseurs. Elle est constamment mise à jour. Le principal avantage de la banque ALBA est que les données sont présentées au consommateur sous une forme conviviale. Les consommateurs souffrant d'une allergie ont besoin surtout d'informations sur l'absence d'allergènes dans les denrées alimentaires, ce qui leur permet de savoir ce qu'ils peuvent

⁴ AFSSA (2005) Allergies alimentaires: Enquête auprès des industries agroalimentaires françaises. Besoins en informations et pratiques vis-à-vis du risque « allergène ».

⁵ www.befid.org

⁶ <http://www.piramide.nl/smartsite1.asp?rid=1573>

consommer. (La législation ne fait qu'informer les consommateurs de ce qu'ils ne peuvent pas manger.)

Outre ces banques de données, une "liste noire" reprenant les produits "problématiques", c-à-d les produits provoquant une réaction allergique mais pour lesquels l'allergène n'est pas mentionné sur l'étiquette, pourrait éventuellement être établie. Il y a toutefois lieu de bien définir les produits à reprendre dans une telle liste. Il faudrait, par exemple en exclure les produits sensibles à la contamination croisée (e.a. afin d'éviter que les producteurs soient encouragés à indiquer à tort et à travers sur l'étiquette le message de mise en garde « peut contenir des traces »).

2.4. Données disponibles

Vu l'importance apparente pour la santé publique et la quantité limitée de données épidémiologiques pertinentes, des études de la population ainsi que des critères de diagnostic types sont requis pour pouvoir déterminer l'incidence et la prévalence réelles des allergies alimentaires et pour pouvoir parvenir à une évaluation correcte des risques.

Pour avoir une idée de l'étendue de cette problématique et pour pouvoir procéder à une évaluation de risques (p.ex. concernant l'approche stratégique de la contamination croisée), il faut notamment disposer des données suivantes : la prévalence de l'allergie, le nombre de consommateurs et la quantité consommée du produit concerné, le pourcentage du produit contenant l'allergène suite à la contamination croisée, la concentration de l'allergène provenant de la contamination croisée et le seuil de réaction.

Néanmoins, les données disponibles sont peu nombreuses (p.ex. les données sur la prévalence en Belgique⁷) et, dans certains cas, elles sont difficilement quantifiables (p.ex. le seuil de réaction⁸).

Il serait intéressant, dans ce contexte, de prévoir un "point de contact central" où les médecins pourraient communiquer les réactions objectives et/ou anaphylactiques provoquées par les denrées alimentaires (un point de contact existe déjà pour certaines maladies infectieuses) et ce, dans le but d'avoir une meilleure vue sur les allergènes alimentaires occasionnant le plus fréquemment des réactions dangereuses en Belgique. D'un tel réseau, on peut citer comme exemple le CICBAA ('Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire').⁹

2.5. Allergènes alimentaires dans des produits autres que les denrées alimentaires

Bien qu'il s'agisse d'une matière qui ne relève pas de la compétence de l'AFSCA, le Comité scientifique souhaite attirer l'attention sur la présence d'allergènes alimentaires dans des produits autres que les denrées alimentaires, comme les médicaments et les produits cosmétiques. On peut citer comme exemples : l'huile de palme impure présente dans l'huile de massage, certaines crèmes visage, la gélatine présente dans

⁷ Il y a lieu de faire remarquer que tant la prévalence que la gravité de certaines allergies alimentaires varient d'un pays à l'autre.

⁸ Le "seuil de réaction" d'un allergène peut être défini comme la quantité la plus faible de cet allergène capable de provoquer une réaction (subclinique, pouvant être observée de façon subjective et/ou objective)

⁹ <http://www.cicbaa.org/>

les médicaments, les protéines lactiques dans le baume dentaire, le lysozyme des œufs dans la préparation des médicaments, ...
Vu que dans ce contexte les allergènes alimentaires peuvent également provoquer certaines réactions, l'étiquetage de ces produits devrait aussi être strictement réglementé.

2.6. Le latex et les denrées alimentaires

En marge de la problématique relative aux allergènes alimentaires, le Comité scientifique souhaite signaler un problème potentiel lié à l'allergie au latex. Dans l'industrie alimentaire, les travailleurs portent le plus souvent des gants en latex pour la manipulation des produits. Or, on a pu constater que des protéines du latex peuvent être présentes dans le produit fini. Il s'agit d'allergènes masqués potentiellement dangereux. Pour résoudre ce problème, on pourrait mettre des gants en vinyle ou en coton.¹⁰

D'autre part, on a récemment démontré que, dans certains cas, les protéines du latex peuvent migrer des emballages vers les denrées alimentaires.¹¹

3. Conclusion

Dans le contexte de l'étiquetage obligatoire, le Comité scientifique souhaite indiquer quelques points d'attention:

- Le risque de la contamination croisée (l'étiquetage la mentionnant peut être judicieux, mais ne peut pas remplacer le GMP),
- la responsabilité de l'industrie, du secteur horeca et des entreprises artisanales (information, recettes, ...),
- informer le consommateur (labels et banques de données), et
- la nécessité de rassembler des données (prévalence, seuil de réaction, ...).

De plus, des problèmes potentiels sont indiqués pour les cas où des allergènes alimentaires sont utilisés dans des médicaments et des produits cosmétiques, et pour les cas où le latex est utilisé pour la manipulation ou l'emballage des denrées alimentaires.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Bruxelles, le 4 octobre 2006

¹⁰ Affsa (2002) "Allergies alimentaires: Etat des lieux et propositions d'orientations", Dubuisson C., La Vieille S., Martin A.

¹¹ FSA (2005) "Assessment and quantification of latex protein (LP) transfer from LP-containing contact materials into food and drink products" (FSA project A03043)
Topping J., Haines J., Kneller S. & Patel P. (2006) A preliminary investigation into the possible transfer of latex allergens from latex protein containing materials in contact with food. *J. Sci. Food Agric.* In print.