

BISCOSUISSE

Des colorants azoïques en grande partie éliminés dans l'industrie suisse des bonbons

La réglementation en vigueur à partir du 20 juillet 2010 dans l'Union européenne, selon laquelle les denrées alimentaires et les boissons fabriquées avec certains colorants artificiels doivent porter l'avertissement "peut avoir un effet nuisible sur l'activité et l'attention des enfants", ne pose pas de problèmes aux fabricants suisses de bonbons. Les colorants azoïques soumis au nouvel étiquetage obligatoire de l'UE que sont la tartrazine (E 102), le jaune de quinoléine (E 104), le jaune orangé S (E 110), l'azorubine (E 122), le ponceau 4R (E 124), le rouge allura (E 129) ne seront plus utilisés par la plupart des fabricants de bonbons, de sorte que l'impression d'un avertissement ne sera pas nécessaire. Dans quelques entreprises, l'adaptation de quelques recettes qui n'ont pas encore été modifiées ainsi que la réimpression des emballages sont sur le point d'être terminées.

Pour les fabricants de bonbons affiliés à BISCOSUISSE, l'Association suisse des industries de biscuits et de confiserie, le processus de changement des produits fabriqués avec des colorants classés comme problématiques a déjà débuté au courant de la deuxième partie de 2008, lorsqu'il a été prévisible que l'UE allait introduire la nouvelle prescription relative à l'étiquetage dans le cadre du nouveau Règlement sur les additifs alimentaires. Étant donné que l'industrie suisse de confiserie exporte environ 75 pourcents de sa production, dont près de 70 pourcents à destination de pays de l'UE, il était nécessaire d'agir. Les fabricants qui pouvaient seulement choisir, pour les exportations à destination de l'UE, entre l'option de l'"adaptation de la recette" et celle de l'"impression d'un avertissement" ont opté, heureusement, pour l'adaptation des recettes et se sont ainsi résolus à substituer les colorants évalués comme éventuellement problématiques par les auteurs de l'étude connue sous le nom d'"étude Southampton".

L'évaluation de l'"étude Southampton" par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ainsi que celle du Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR, institut allemand d'évaluation des risques) ont révélé une série de flous et de lacunes. Cela a amené l'EFSA à conclure dans son analyse scientifique que cette étude ne pouvait pas être alléguée pour justifier la modification de la dose journalière acceptable (DJA). Alors que les acteurs du processus législatif au sein de l'UE y sont restés indifférents, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a renoncé à adapter l'Ordonnance suisse sur les additifs, faute d'évidence scientifique. Cette attitude a pour conséquence une différence entre le droit suisse des denrées alimentaires et celui de l'UE, instaurant un obstacle non tarifaire au commerce. La directrice de la Stiftung für Konsumentenschutz (fondation pour la protection des consommateurs) a reproché à l'OFSP de prendre ainsi parti pour l'industrie alimentaire. Si l'on consulte la palette des produits publiée dans le cadre de l'action estivale de cette année sur le site de la Stiftung für Konsumentenschutz (www.konsumentenschutz.ch, uniquement en allemand), il est frappant de constater que les produits fustigés proviennent en grande majorité de l'étranger. Une fois de plus, ce n'est donc pas pour la méchante industrie alimentaire suisse que l'OFSP prend parti, mais à la rigueur pour le marché qui importe des produits contenant des colorants azoïques tels que les "ficelles", les "langues acidulées", les "bandos verts", etc.