

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 828/2014 DE LA COMMISSION**du 30 juillet 2014****relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 36, paragraphe 3, point d),

considérant ce qui suit:

- (1) Les personnes atteintes de la maladie cœliaque souffrent d'une intolérance permanente au gluten. Il est scientifiquement établi que le blé (c'est-à-dire toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre ou le blé de Khorasan), le seigle et l'orge sont des céréales contenant du gluten. Le gluten qu'elles contiennent peut avoir des effets nocifs sur la santé des personnes souffrant d'une intolérance au gluten, et celles-ci doivent donc éviter de consommer cette substance.
- (2) Les informations relatives à l'absence ou à la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires visent à aider les personnes souffrant d'une intolérance au gluten à distinguer ce qui peut constituer pour elles un régime alimentaire varié et à choisir un tel régime lorsqu'elles s'alimentent tant chez elles qu'à l'extérieur de leur domicile.
- (3) Le règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission ⁽²⁾ établit des règles harmonisées concernant les informations fournies aux consommateurs sur l'absence («sans gluten») ou la présence réduite de gluten («très faible teneur en gluten») dans les denrées alimentaires. Les dispositions de ce règlement sont fondées sur des données scientifiques et garantissent que les consommateurs ne sont pas induits en erreur ou dérouterés par des informations divergentes sur l'absence ou la présence réduite de gluten dans les aliments.
- (4) Dans le contexte de la révision de la législation sur les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾ abroge le règlement (CE) n° 41/2009 à compter du 20 juillet 2016. Il convient de veiller à ce que, après cette date, la fourniture d'informations relatives à l'absence ou à la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires continue de se fonder sur les données scientifiques pertinentes et que les informations fournies ne soient pas divergentes et donc susceptibles d'induire le consommateur en erreur ou de le dérouter, conformément aux exigences définies à l'article 36, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1169/2011. Il est donc nécessaire de maintenir dans l'Union des conditions uniformes, qui devraient se fonder sur le règlement (CE) n° 41/2009, pour l'application de ces exigences aux informations sur les aliments fournies par les exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne l'absence ou la présence réduite de gluten dans les aliments.
- (5) Certaines denrées alimentaires ont été spécialement produites, préparées et/ou traitées de manière que la teneur en gluten d'un ou de plusieurs ingrédients contenant du gluten soit réduite ou à ce que les ingrédients contenant du gluten soient remplacés par d'autres ingrédients qui en sont naturellement exempts. D'autres aliments sont fabriqués exclusivement à partir d'ingrédients qui sont naturellement exempts de gluten.
- (6) L'élimination du gluten des céréales qui en contiennent présente des difficultés techniques et des contraintes économiques considérables, et la fabrication d'aliments totalement exempts de gluten à partir de telles céréales est donc difficile. Par conséquent, de nombreux aliments présents sur le marché qui ont été spécifiquement traités pour que la teneur en gluten d'un ou de plusieurs de leurs ingrédients contenant du gluten soit réduite peuvent contenir de faibles quantités résiduelles de cette substance.

⁽¹⁾ JO L 304 du 22.11.2011, p. 18.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (JO L 16 du 21.1.2009, p. 3).

⁽³⁾ Règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) n° 41/2009 et (CE) n° 953/2009 de la Commission (JO L 181 du 29.6.2013, p. 35).

- (7) La plupart des personnes qui souffrent d'une intolérance au gluten peuvent inclure l'avoine dans leur régime alimentaire sans effets nocifs sur leur santé. La communauté scientifique mène des études et des recherches suivies sur cette question. L'une des principales préoccupations est toutefois la contamination éventuelle de l'avoine par du blé, du seigle ou de l'orge lors de la récolte, du transport, de l'entreposage ou du traitement. Dès lors, le risque de contamination par du gluten des produits contenant de l'avoine devrait être pris en considération dans les informations pertinentes que les exploitants du secteur alimentaire font figurer sur ces produits.
- (8) Certaines personnes souffrant d'une intolérance au gluten peuvent supporter de faibles quantités de cette substance, variables selon les individus, dans certaines limites. Afin de permettre aux consommateurs de trouver sur le marché une variété de denrées alimentaires adaptées à leurs besoins et à leur niveau de sensibilité, un choix de produits caractérisés par différentes teneurs réduites en gluten à l'intérieur desdites limites devrait être disponible. Il est toutefois important que les différents produits soient convenablement étiquetés afin d'en assurer une utilisation correcte par les personnes intolérantes au gluten, et que les États membres organisent des campagnes d'information à ce sujet.
- (9) Les denrées alimentaires spécialement produites, préparées et/ou traitées de manière que la teneur en gluten d'un ou de plusieurs ingrédients contenant du gluten soit réduite ou à ce que les ingrédients contenant du gluten soient remplacés par d'autres ingrédients qui en sont naturellement exempts devraient pouvoir porter une mention indiquant soit l'absence de gluten («sans gluten»), soit la présence réduite de gluten («très faible teneur en gluten»), dans le respect des dispositions prévues par le présent règlement. De même, l'aliment en question devrait pouvoir porter une mention informant les consommateurs qu'il a été spécialement conçu pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten.
- (10) En outre, une denrée alimentaire contenant des ingrédients qui sont naturellement exempts de gluten devrait pouvoir porter une mention indiquant l'absence de gluten, conformément aux dispositions visées dans le présent règlement et pour autant que les conditions générales prévues dans le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant les pratiques loyales en matière d'information soient respectées. En particulier, les informations sur les denrées alimentaires ne doivent pas induire en erreur en suggérant que la denrée en question possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.
- (11) La directive 2006/141/CE de la Commission ⁽¹⁾ interdit l'utilisation d'ingrédients contenant du gluten dans la fabrication des préparations pour nourrissons et des préparations de suite. Il convient donc d'interdire l'utilisation des mentions «très faible teneur en gluten» ou «sans gluten» sur l'étiquetage de ces produits, étant donné que selon le présent règlement, un tel étiquetage est utilisé pour indiquer des teneurs en gluten ne dépassant pas, respectivement, 100 mg/kg et 20 mg/kg.
- (12) Aux fins du présent règlement, il y a lieu de tenir dûment compte de la norme Codex pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten ⁽²⁾.
- (13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet et champ d'application

Le présent règlement s'applique à la fourniture d'informations aux consommateurs sur l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires.

⁽¹⁾ Directive 2006/141/CE de la Commission du 22 décembre 2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite et modifiant la directive 1999/21/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ CODEX STAN 118-1979.

*Article 2***Définitions**

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- a) «gluten», une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées ainsi que des dérivés de ces céréales, auxquels certaines personnes sont intolérantes et qui sont insolubles dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 M;
- b) «blé», toutes les espèces de *Triticum*.

*Article 3***Informations aux consommateurs**

1. Lorsqu'il est fait usage de mentions pour informer les consommateurs de l'absence ou de la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires, ces informations sont uniquement les mentions figurant en annexe et elles sont utilisées conformément aux conditions définies dans l'annexe.
2. Les informations sur les denrées alimentaires visées au paragraphe 1 peuvent être accompagnées des mentions «Convient aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten» ou «Convient aux personnes atteintes de la maladie cœliaque».
3. Les informations sur les denrées alimentaires visées au paragraphe 1 peuvent être accompagnées des mentions «Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten» ou «Spécialement formulé pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque» si la denrée alimentaire est spécialement produite, préparée et/ou traitée de manière:
 - a) à ce que la teneur en gluten d'un ou de plusieurs ingrédients contenant du gluten soit réduite; ou
 - b) à ce que les ingrédients contenant du gluten soient remplacés par d'autres ingrédients qui en sont naturellement exempts.

*Article 4***Préparations pour nourrissons et préparations de suite**

La fourniture d'informations sur l'absence ou la présence réduite de gluten dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite au sens de la directive 2006/141/CE est interdite.

*Article 5***Entrée en vigueur et application**

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 20 juillet 2016.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 30 juillet 2014.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

Mentions autorisées concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires et conditions y afférentes**A. Conditions générales**

SANS GLUTEN

La mention «sans gluten» ne peut être apposée que si l'aliment vendu au consommateur final ne contient pas plus de 20 mg/kg de gluten.

TRÈS FAIBLE TENEUR EN GLUTEN

La mention «très faible teneur en gluten» ne peut être apposée que si l'aliment, constitué d'un ou de plusieurs ingrédients fabriqués à partir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de leurs variétés croisées et spécialement traités pour offrir une teneur réduite en gluten, ou contenant de tels ingrédients, possède une teneur en gluten qui ne dépasse pas 100 mg/kg dans l'aliment vendu au consommateur final.

B. Exigences supplémentaires pour les aliments contenant de l'avoine

L'avoine contenue dans les denrées alimentaires présentées comme sans gluten ou comme possédant une très faible teneur en gluten doit avoir été spécialement produite, préparée et/ou traitée de façon à éviter une contamination par du blé, du seigle, de l'orge ou leurs variétés croisées, et sa teneur en gluten ne peut dépasser 20 mg/kg.
