

Des allergènes bien en vue

Vous souffrez d'allergies alimentaires? Les nouveaux critères d'étiquetage des allergènes vous faciliteront désormais la tâche.

Plus besoin de vous creuser le ciboulot pour savoir si le produit que vous êtes sur le point de mettre dans votre panier d'épicerie contient des noix, des œufs ou tout autre aliment auquel vous ou votre enfant êtes allergiques. En effet, depuis le 3 août, Santé Canada oblige l'industrie alimentaire à indiquer de façon claire et précise toute présence d'allergènes prioritaires.

La nouvelle réglementation a pour but d'aider les personnes allergiques à repérer plus facilement les allergènes contenus dans un produit. Si les industriels avaient autrefois l'obligation d'étiqueter la liste des ingrédients présents des produits préemballés, ils n'étaient pas tenus de spécifier la présence d'allergènes. Ainsi, vous pouviez acheter un produit dont la liste des ingrédients contenait le mot «assaisonnements» sans qu'aucune information sur la composition de cet ingrédient ne soit donnée. Désormais, les étiquettes indiqueront tous les composants d'un ingrédient ou spécifieront la présence d'un allergène avec, par exemple, la mention «Contient de la moutarde».

Grâce à ses nouveaux critères d'étiquetage, Santé Canada souhaite aussi clarifier la liste des ingrédients en éliminant les termes techniques pour identifier les allergènes. Oubliez les ovalbumine, conarachin et lactoferrine. Ces mots seront désormais remplacés par œufs, arachides et lait, des termes beaucoup plus clairs pour les personnes souffrant d'une allergie à ces aliments.

(Source : Protégez-vous)