

Agrumes, l'Espagne épinglée par la justice pour abus de conservateurs

L'Espagne surdose de produits chimiques ses agrumes sans en informer les consommateurs européens. La Cour de justice la rappelle à l'ordre.

Bonne nouvelle pour les consommateurs : la Cour de justice européenne impose à l'Espagne, qui s'y refusait, l'étiquetage des conservateurs et des traitements post-récolte sur les colis de ses agrumes (citrons, oranges, mandarines).

Elle se réfère à une disposition du règlement européen n°543/2011 du 7 juin 2011 relatif aux fruits et légumes qui oblige les Etats membres de l'Union européenne à mentionner sur les colis des agrumes qu'ils commercialisent la liste des agents conservateurs et/ou les autres substances chimiques utilisés en traitement post-récolte.

La Cour de justice n'a pas retenu la norme CEE-ONU FFV 14 relative à la commercialisation des agrumes selon laquelle l'indication de l'utilisation de conservateurs ou d'autres substance chimiques n'est requise que si la législation du pays importateur l'exige. En effet, la Commission européenne n'est pas obligée de se tenir à cette norme ou de la transposer telle quelle en droit européen.

Elle assure ainsi l'application correcte de la législation européenne sur les additifs alimentaires afin d'informer les consommateurs. Elle estime en effet qu'il est « raisonnable que le consommateur soit averti du traitement des agrumes après leur récolte dès lors que ces agrumes peuvent être traités au moyen de doses très élevés de substances chimiques... et que leur pelure peut intégrer l'alimentation humaine. »

Elle rappelle que les limites maximales de résidus de phényl-2 phénol (fongicide agricole pour cirer les agrumes) sont fixés à un niveau 50 fois supérieur pour les agrumes que pour les autres fruits !

Ce marquage est particulier aux agrumes en raison des agents chimiques utilisés : l'orthophénylphénol et son sel de sodium dit OPP, et au fait que les écorces des agrumes sont utilisées en cuisine et pour la fabrication de certaines confitures et liqueurs.

Nous profitons de cet arrêt de la Cour de justice européenne pour informer les consommateurs que les agrumes sont traités après leur récolte au moyen des produits chimiques dits additifs suivants :

- *biphényle et diphényle, conservateur lisible sur l'étiquette sous le n° E 230 (quantité maximale autorisée = 70 mg/kg) ;*

- *orthophénylphénol et orthophénylphénate de sodium, lisible sur l'étiquette sous les n°s E 231 et E 232 (quantité maximale autorisée = 12 mg/kg seul ou en mélange exprimé en OPP) ;*

- *esters glycériques de résine de bois E 445 (quantité maximale autorisée = 50 mg/kg) ;*

- ajoutons les produits suivants : gomme Karaya (E 416), cire d'abeille (E 901), cire de candelilla (E 902), cire de carnauba (E 903), shellac (E 904), esters de l'acide montanique (E 912), cire de polyéthylène oxydée (E 914) etc.

Précisons que les agrumes ne sont pas les seuls concernés par les traitements après récolte. On dénombre une cinquantaine de conservateurs pour les seuls fruits non transformés non bios. Ces produits chimiques s'ajoutent aux traitements phytosanitaires bien plus nombreux avant-récolte.

Cependant, comme indiqué pour les agrumes, des limites maximales de résidus (LMR) à ne pas dépasser ont été fixées par la réglementation européenne (autrefois par les réglementations propres à chaque pays)... qui en a profité pour augmenter les doses. Il s'agit du règlement CE 396/2005 du 23 février 2005 consultable ici <http://eur-lex.europa.eu>

Source : <http://www.humanite.fr/agrumes-lespagne-epingle-par-la-justice-pour-abus-de-conservateurs-601095>