

(Version française)

Question avec demande de réponse écrite E-002969/22
à la Commission
Nathalie Colin-Oesterlé (PPE)
(7 septembre 2022)

Objet: Risque de cancer lié à l'exposition aux nitrites et nitrates présents dans la charcuterie industrielle

Le 12 juillet 2022, l'Agence nationale française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a publié un avis confirmant l'existence d'une association entre le risque de cancer colorectal et l'exposition aux nitrates et nitrites, conservateurs notamment présents dans la charcuterie industrielle.

L'Anses affirme que l'analyse des données des publications scientifiques parues sur le sujet rejoint la classification du Centre international de recherche sur le cancer (CIRC). En 2015, le CIRC, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), avait classé la viande transformée, notamment la charcuterie, comme cancérigène.

En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) avait pourtant conclu que les niveaux de sécurité existants pour les nitrites et les nitrates ajoutés à la viande et à d'autres aliments constituaient une protection adéquate pour les consommateurs.

1. Des études semblables à celle de l'Anses seront-elles menées à l'échelle européenne?
2. À l'aune de la mise en œuvre du plan européen de lutte contre le cancer, quelles initiatives la Commission européenne prendra-t-elle pour faire face à cet enjeu majeur de santé publique?

Réponse donnée par M^{me} Kyriakides au nom de la Commission européenne
(11 novembre 2022)

Le récent rapport de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), à l'instar des conclusions de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), confirme le lien entre le cancer colorectal et l'exposition aux nitrates et nitrites, ainsi que le lien possible avec d'autres types de cancer. Le rapport de l'ANSES recommande de réduire l'exposition aux nitrates et nitrites par des mesures proactives, en limitant l'exposition alimentaire provenant de l'eau potable et des produits à base de viande, conformément au principe ALARA (c'est-à-dire «aussi faible que raisonnablement possible»).

À la suite de l'évaluation de la sécurité des nitrites et des nitrates utilisés comme additifs alimentaires effectuée par l'EFSA en 2017 ⁽¹⁾, la Commission a mené des travaux visant à réviser les dispositions relatives à l'utilisation des additifs alimentaires E 249 à 252 au titre du règlement (CE) n° 1333/2008 ⁽²⁾ et à abaisser leurs niveaux d'utilisation dans la mesure du possible sans compromettre la sécurité microbiologique, tout en maintenant une durée de conservation raisonnable pour les produits à base de viande.

Pour ces travaux, les services de la Commission tiendront compte de toutes les informations disponibles, y compris le rapport de l'ANSES.

Enfin, la classification du Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) se reflète dans le code européen contre le cancer ⁽³⁾, qui est mis à jour dans le cadre du plan européen pour vaincre le cancer ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4786> et <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4787>
⁽²⁾ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32008R1333>
⁽³⁾ <https://cancer-code-europe.iarc.fr/index.php/fr/>
⁽⁴⁾ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A52021DC0044&qid=1668072057471>