

Maisons-Alfort, le 1^{er} mars 2006

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur les réponses aux questions posées sur le dossier de demande de modification de l'autorisation des chélates de fer, cuivre, zinc et manganèse afin d'inclure l'autorisation d'acides aminés synthétiques en plus des acides aminés obtenus par hydrolyse des protéines de soja

LA DIRECTRICE GENERALE

Par courrier reçu le 17 janvier 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 16 janvier 2006, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis sur les réponses aux questions posées sur le dossier de demande de modification de l'autorisation des chélates de fer, cuivre, zinc et manganèse afin d'inclure l'autorisation d'acides aminés synthétiques en plus des acides aminés obtenus par hydrolyse des protéines de soja.

Les chélates de fer, de zinc, de manganèse et de cuivre bénéficient d'une autorisation sans limite de temps, en tant qu'additifs de la catégorie des oligo-éléments, depuis 1991 pour le fer et 1998 pour les autres éléments. Il s'agit de structures hétérocycliques dans lesquelles le métal est lié à plusieurs acides aminés provenant de l'hydrolyse de protéines de soja. L'apport d'oligo-éléments sous forme de chélates est recommandé par le pétitionnaire afin d'en améliorer la biodisponibilité.

L'Afssa, dans son avis du 23 septembre 2005, considérait que les éléments scientifiques fournis étaient insuffisants. Elle demandait au pétitionnaire, d'une part, de fournir des études expérimentales sur la stabilité des chélates produits à partir de glycine de synthèse dans les produits commerciaux ainsi que dans les pré-mélanges et les aliments en fonction du temps et de la température de conservation et d'autre part, de présenter des études expérimentales sur l'efficacité nutritionnelle des chélates en utilisant au moins trois lots distincts de fabrication pour chacun d'eux.

Après consultation d'experts du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », l'Afssa rend l'avis suivant :

Concernant la stabilité des chélates produits à partir de glycine de synthèse,

Le pétitionnaire a fourni un certain nombre d'études qui ont démontré la stabilité des chélates de Fe, Cu, Mn et Zn produits à partir de glycine dans les produits commerciaux (supérieure à trois ans), les prémélanges (un an) et les aliments granulés (trois ans), mais dans des conditions de stockage non caractérisées. Cependant, grâce à l'étude portant sur la réactivité des chélates vis-à-vis des vitamines dans les prémélanges, il est possible d'admettre que les chélates sont vraisemblablement stables dans des prémélanges conservés dans des conditions de température relativement élevée (37°C).

Concernant l'efficacité nutritionnelle des chélates,

Les études présentées ont, pour la plupart, pour but de comparer la disponibilité des chélates par rapport à celle de sources d'oligo-éléments de référence (sources inorganiques). Compte-tenu de la nature de telles études, il est possible d'admettre qu'une durée d'élevage plus courte que celle imposée par les lignes directrices soit acceptable. Le nombre élevé d'études ayant montré un effet positif des chélates comme sources de Fe, Cu, Zn et Mn dans l'alimentation des porcins, volailles, bovins et poissons permet d'attester de leur efficacité.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère que les réponses aux questions posées sur le dossier de demande de modification de l'autorisation des chélates de fer, cuivre, zinc et manganèse afin d'inclure l'autorisation de glycine de synthèse en plus des acides aminés obtenus par hydrolyse des protéines de soja sont satisfaisantes.

Pascale BRIAND