

Maisons-Alfort, le 27 juillet 2001

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

AVIS

Saisine n° 2000-SA-0174

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'emploi d'huile de colza enrichie en insaponifiable en tant qu'ingrédient alimentaire

Le Conseil supérieur d'hygiène publique de France a été saisi le 10 décembre 1999 par la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation initiale sur l'emploi d'une huile de colza enrichie en insaponifiable en tant que nouvel ingrédient alimentaire au titre du règlement CE 258/97 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires.

Après consultation du groupe de travail mixte « Valeur nutritionnelle et nouveaux aliments » du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et « Substances nutritives » de la Commission interministérielle d'étude des produits destinés à une alimentation particulière le 25 avril 2000, la section de l'alimentation et de la nutrition du Conseil supérieur d'hygiène publique de France le 21 juin 2000, le Comité d'experts spécialisé « Nutrition Humaine » le 18 décembre 2000, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu l'avis suivant :

Considérant que le produit est une huile de colza concentrée en insaponifiable, ensemble de composés dont la masse moléculaire est inférieure à celle des triglycérides et obtenu par le procédé de distillation moléculaire ; qu'il contient dix fois plus d'insaponifiable que l'huile d'origine ; que pour le même apport d'insaponifiable le nouvel aliment contient une valeur calorique dix pour cent inférieure à celle de l'huile d'origine ; qu'il est proposé comme ingrédient et source d'apport supplémentaire en vitamine E et phytostérols dans les produits alimentaires ;

Considérant que le produit présente une bonne stabilité oxydative identique à celle de l'huile d'origine ; qu'il ne contient aucun résidu de pesticides chlorés ni phosphorés ; que la toxicité aiguë, évaluée chez la souris et le rat par voie orale, ne montre aucune modification de l'état général ni aucune atteinte organique visible à l'autopsie ;

23, avenue du
Général de Gaulle
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 00
Fax 01 49 77 90 05
www.afssa.fr

Considérant que la composition en acides gras (acide oléique 60 %, acide linoléique AL 20 %, acide alpha-linolénique ALN 10 %) de la fraction triglycéridique n'est pas modifiée par le traitement physique sauf exception des acides gras saturés dont la teneur est augmentée de 19 % dans le nouvel aliment ; que le rapport AL/ALN proche du

rapport recommandé (situé entre 2 à 6 suivant les sources bibliographiques) pourrait présenter un intérêt nutritionnel au regard du rapport actuel dans l'alimentation française, qui est supérieur à 8-10 ;

Considérant qu'une partie de la population (les personnes âgées et les adolescents) présentent un déficit en vitamine E ; que l'apport de vitamine E, aux niveaux de consommation proposés par le pétitionnaire, représente un apport équivalent à la moitié de l'apport nutritionnel conseillé (ANC) pour une consommation de la nouvelle huile de 1,5 g /j et équivalent à près de deux fois les ANC pour une consommation de 5 g/j ; que l'apport en vitamine E correspond dans ce dernier cas à une valeur équivalente à 57,5 % de la limite de sécurité admise en France (40 mg/j pour la vitamine E, exprimée en alpha-tocophérol équivalent) ;

Considérant qu'une consommation quotidienne de la nouvelle huile de 1,5 à 5 g apporte respectivement 50 mg à 175 mg de stérols ; que ces concentrations sont largement inférieures aux concentrations efficaces (750 mg/j à 3000 mg/j) permettant d'abaisser d'environ 10 à 15 % le taux de cholestérol sérique,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments :

- émet un avis favorable à l'utilisation de l'huile de colza enrichie en insaponifiable en tant qu'ingrédient alimentaire à la dose de 1,5 g/j ;
- estime que la dose proposée par le demandeur de 5 g/j est inacceptable en raison de l'apport trop élevé en vitamine E eu égard aux recommandations nutritionnelles et au vu des risques de sur-consommation qu'il pourrait induire puisqu'il ne s'agit pas d'un produit de substitution ;
- souligne qu'aucune allégation nutritionnelle ne pourra être revendiquée car le produit n'apporte pas les doses efficaces en phytostérols pour obtenir un objectif de baisse de la cholestérolémie.

Martin HIRSCH