

Maisons-Alfort, le 5 septembre 2003

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation des justificatifs concernant un pain hypoprotidique en tranches en vue de sa commercialisation en France

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 21 mars 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 mars 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation des justificatifs concernant un pain hypoprotidique en tranches en vue de sa commercialisation en France.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine », réuni le 26 juin 2003, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que la demande concerne l'évaluation d'un pain hypoprotidique destiné au traitement nutritionnel des enfants et des adultes atteints de maladies héréditaires du métabolisme des acides aminés (phénylcétonurie, leucinose, déficit du cycle de l'urée...), d'insuffisances rénales ou hépatiques, et de toute situation nécessitant la prescription d'un régime restreint en protéines ; que ce produit s'inscrit dans le cadre des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales, régis par l'arrêté du 20 septembre 2000 ;

Considérant que ce pain a une teneur en protéines de 0,4 g pour 100 g ; que 100 g de pain contiennent 12 mg de phénylalanine et 41 mg de leucine pour 100 g, deux acides aminés dont la consommation excessive est néfaste pour les sujets atteints respectivement de phénylcétonurie et de leucinose ; que ces teneurs en protéines et plus particulièrement en acides aminés essentiels sont quantitativement et qualitativement compatibles avec les besoins des sujets ciblés par ce produit ;

Considérant que l'étiquetage mentionne que le produit « ne convient pas dans le cadre d'un régime sans blé » ; qu'en revanche la présence de gluten n'est pas signalée sur l'étiquetage alors que ce composé fait partie des substances allergènes majeures ; que les teneurs en vitamines et minéraux ne figurent pas non plus sur l'étiquetage alors que les sujets visés, astreints à des régimes monotones, sont susceptibles d'avoir des apports insuffisants en vitamines et minéraux ;

Considérant que les spécifications relatives à l'origine des matières premières, au procédé de fabrication et au contrôle qualité du produit sont jugées comme satisfaisantes,

L'Afssa estime que le produit apporte les garanties de sécurité sanitaire propres à cette catégorie de produit.

L'Afssa estime qu'en raison du fort potentiel d'allergénicité du gluten ainsi que des risques d'insuffisance d'apport en vitamines et minéraux des sujets visés par ce type de produit, il conviendrait de faire figurer sur l'étiquetage :

- la présence de gluten,
- les teneurs en vitamines et minéraux.