

Maisons-Alfort, le 23 décembre 2003

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence en substance de l'algue *Dilsea carnosa*

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 7 avril 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 4 avril 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation d'équivalence en substance de l'algue *Dilsea carnosa* selon le règlement Novel Food n° 258/97.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 23 octobre 2003, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que *Dilsea carnosa* est une macroalgue rouge récoltée à partir de populations naturelles marines ; que cette algue est considérée comme un nouvel aliment, la demande s'inscrit dans le cadre du règlement européen Novel Food n°258/97 ; que le pétitionnaire souhaite démontrer une équivalence en substance avec d'autres algues rouges dont la commercialisation est autorisée ; que le pétitionnaire doit se conformer à la procédure indiquée à l'article 3 paragraphe 4 du règlement précité, relatif aux aliments qui sont « substantiellement équivalents à des aliments ou ingrédients alimentaires existants en ce qui concerne leur composition, leur valeur nutritive, leur métabolisme, l'usage auquel ils sont destinés et leur teneur en substances indésirables » ;

Considérant que le pétitionnaire décrit la taxonomie, l'écologie, l'anatomie et la physiologie de *Dilsea carnosa* ; qu'en revanche, aucune information n'est apportée sur les conditions d'exploitation et de fabrication du produit : description des zones d'exploitation, présence éventuelle d'émissaires en mer de stations d'épuration des eaux ou de sites industriels, dates et conditions de récolte, méthodes de préparation et techniques de conditionnement, forme du produit (sec ou frais), présentation du produit ;

Considérant que le pétitionnaire n'apporte pas de données sur les contrôles qualité effectués ; qu'ainsi, ne sont pas retrouvés : les précisions sur les éventuelles variations de la composition du produit selon le moment et le lieu de récolte, la nature et la fréquence des analyses à effectuer, les méthodes de dosage, leurs validations et l'accréditation des laboratoires ayant effectué les analyses ; qu'à ce titre, le pétitionnaire mentionne « qu'il participe à une chaîne d'intercalibration des métaux lourds » sans détailler le degré de certification de cette chaîne ; que les modalités d'évaluation et de gestion des risques liés à la pollution ne sont pas présentées ;

Considérant que le pétitionnaire présente une étude comparative entre les compositions en macronutriments (valeurs brutes en glucides, lipides et protides, teneurs en acides aminés) et micronutriments (certains minéraux et vitamines) de *Dilsea carnosa* et celles de quatre autres algues rouges ; que les modalités des analyses présentées par le pétitionnaire (origine des prélèvements, répétabilité, plan d'échantillonnage) ne sont pas fournies ; qu'en revanche, les compositions détaillées en glucides polymériques, lipides, stérols, vitamines (C, B₂, B₆, PP) et minéraux (chlore, silicium, sulfates et sélénium) n'ont pas été fournies ;

Considérant que la disponibilité des micronutriments et le métabolisme, la digestibilité, les interactions, la valeur nutritionnelle et l'éventuelle allergénicité de l'algue n'ont pas été indiqués par le pétitionnaire ;

Considérant que les données relatives aux usages et prévisions de consommation de *Dilsea carnososa* ne sont pas mentionnées ;

Considérant que les résultats d'analyse de métaux lourds, d'iode et de germes sont jugés comme satisfaisants ; qu'en revanche, la caractérisation des échantillons est insuffisamment développée concernant notamment la date de récolte, les modalités d'échantillonnage, le poids frais et le nom du laboratoire ou du responsable des analyses ; qu'en outre la recherche de substances indésirables n'a pas été étendue aux pesticides, hydrocarbures polycycliques aromatiques, mycotoxines, toxines algales et produits oxydés dans les produits stockés ;

Considérant que la situation réglementaire relative à d'éventuels dispositifs de contrôle de la qualité sanitaire des algues lors de la mise sur le marché n'est pas connue,

L'Afssa estime que l'absence d'informations relatives :

- ? aux conditions d'exploitation et de fabrication des produits élaborés à partir de *Dilsea carnososa*,
- ? aux contrôles qualité de la filière,
- ? à une analyse plus fine de la composition macro- et micronutritionnelle de *Dilsea carnososa*,
- ? à la disponibilité des micronutriments et le métabolisme, la digestibilité, les interactions, la valeur nutritionnelle et l'allergénicité de l'algue,
- ? aux données relatives aux usages et prévisions de consommation,
- ? à une analyse plus détaillée des substances indésirables : pesticides, hydrocarbures polycycliques aromatiques, mycotoxines, toxines algales et produits oxydés dans les produits stockés,

ne permet pas de garantir l'équivalence en substance de *Dilsea carnososa* avec d'autres algues rouges.

L'Afssa souhaiterait également connaître la situation réglementaire relative à d'éventuels dispositifs de contrôle de la qualité sanitaire des algues lors de la mise sur le marché.

Martin HIRSCH