

Maisons-Alfort, le 8 septembre 2004

NOTE

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de décret en Conseil d'Etat relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 16 juillet 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 12 juillet 2004 d'une demande d'avis relatif à l'évaluation du projet de décret en Conseil d'Etat relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

Le projet de décret a pour objet principal de transposer la directive 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires pré-emballées, ainsi que la directive 2004/77/CE relative à l'étiquetage de certaines denrées contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium. Je vous prie de trouver ci-après les commentaires de l'Afssa au sujet de cette demande.

En ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées pré-emballées :

L'avis de l'Afssa du 11 mars 2002 indique qu'en complément des ingrédients mentionnés sur la liste de l'annexe III bis de la proposition de directive modifiant la directive 2000/13/CE, le céleri, la moutarde et le lupin devraient être inscrits. Cette proposition de modification était basée sur les arguments suivants :

- Le céleri présente un pouvoir anaphylactogène élevé, et chez les adultes, il est inclus dans l'allergie aux ombellifères dont la fréquence représente 9,5 %. Cette fréquence augmente avec la polysensibilisation pollinique. Cette plante intervient dans divers plats préparés et elle est largement consommée par la population française (dans les potages en sachets, des jus de tomates etc...) notamment sous la forme de graines de céleri (« sel de céleri ») ;
- La moutarde, ingrédient fréquemment employé dans de nombreux plats préparés, est plus souvent incriminée dans le cadre de réactions de sensibilisation d'épisodes allergiques vrais, mais son pouvoir anaphylactogène est également reconnu. La fréquence de l'allergie à la moutarde chez les enfants est de 1,1 %.

La directive 2003/89/CE a intégré ces deux propositions de modification dans la liste des ingrédients présentée à l'annexe III bis.

En revanche, ladite directive ne mentionne pas le lupin comme il a été proposé par l'Afssa. L'argument scientifique avancé dans l'avis de l'Afssa à ce propos est basé sur le fait que la farine de lupin a été autorisée en France en alimentation humaine depuis le mois de mars 1998. Elle est utilisée dans la fabrication de certains biscuits, de pâtes et de certaines sauces en tant que produit de substitution du lait ou du soja. Si plusieurs études sont actuellement en cours pour évaluer l'allergénicité du lupin, il s'avère que la farine de lupin peut être à l'origine de réactions croisées potentiellement sévères avec l'arachide et qu'il convient d'être vigilant vis-à-vis d'une augmentation de l'incidence de cette allergie en population générale. La mention du lupin ne figure pas non plus dans le présent projet de décret.

En conclusion, hormis l'absence de la mention du lupin dans l'annexe III bis de la directive 2003/89/CE et *a fortiori* dans l'annexe IV du présent projet de décret, l'analyse de la proposition de texte n'appelle pas de remarques particulières de la part de l'Afssa.

En ce qui concerne l'étiquetage de certaines denrées contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium :

L'acide glycyrrhizinique et le glycyrrhizinate d'ammonium (CAS No. 53956-04-0) font partie du répertoire de substances aromatisantes adopté dans la décision de la Commission 1999/21/CE du 23 février 1999 amendée.

Dans l'avis du 4 avril 2003 du Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) portant sur l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium, il a été souligné que malgré les études toxicologiques chez l'animal, les études épidémiologiques et les études disponibles chez des volontaires n'ont pas permis d'établir une dose journalière admissible (DJA) pour l'acide glycyrrhizinique ou le glycyrrhizinate d'ammonium, notamment en raison d'une part du petit nombre de participants et d'autre part de la durée trop courte des études.

Le CSAH a donc maintenu sa recommandation de ne pas excéder lors d'une consommation régulière, 100 mg par jour d'acide glycyrrhizinique et de glycyrrhizinate d'ammonium¹. Cette valeur limite, qui inclut la consommation d'acide glycyrrhizinique à partir de toutes les denrées et les boissons concernées ainsi que d'acide glycyrrhizinique ou de glycyrrhizinate d'ammonium en tant qu'arômes alimentaires, permettrait d'assurer un niveau de protection suffisant pour la majorité de la population².

Cependant, le CSAH a fait observer que pour certaines fractions de la population, cette valeur limite peut ne pas garantir une protection suffisante. Notamment, les sous-populations présentant soit une activité enzymatique basse en 11-beta-hydroxysterol déshydrogénase-2, soit un transit intestinal lent, soit une hypertension ou un déséquilibre électrolyte (sodium/potassium).

En outre, le CSAH a rappelé qu'afin de compléter l'évaluation de l'acide glycyrrhizinique et du glycyrrhizinate d'ammonium, il souhaitait recevoir des informations sur les spécifications chimiques de l'acide glycyrrhizinique, des données sur la proportion de l'isomère 18-alpha de l'acide glycyrrhizinique et du glycyrrhizinate d'ammonium dans les préparations commerciales ainsi que des données plus précises sur leur emploi.

Du point de vue réglementaire, il n'est pas obligatoire de mentionner en France la présence d'acide glycyrrhizinique dans les denrées alimentaires mais cette mention serait pratiquée par les producteurs des denrées contenant de l'acide glycyrrhizinique.

La projet de décret transpose l'annexe de la directive 2004/77/CE de la Commission qui résume le type ou la catégorie de denrées alimentaires concernées et les teneurs autorisées en acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium avec des mentions particulières. Les types de denrées alimentaires concernées sont les boissons et les confiseries auxquelles on ajoute de la réglisse extraite de *Glycyrrhiza glabra*.

En conclusion, l'analyse de la proposition de ce texte n'appelle pas d'observations particulières de l'Afssa hormis le rappel des demandes formulées par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) sur les spécifications chimiques de l'acide glycyrrhizinique, sur la proportion de l'isomère 18-alpha de l'aglycone dans les préparations commerciales et sur des données d'emploi plus précises de l'acide glycyrrhizinique et du glycyrrhizinate d'ammonium dans les denrées alimentaires concernées.

Martin HIRSCH

¹ Opinion of the Scientific committee on food on glycyrrhizinic acid and its ammonium salt. SCF/CS/ADD/EDUL/225 Final. 10 April 2003.

² Cet avis a été récemment confirmé par le Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) lors de sa 63^{ème} réunion. Genève, 8-17 juin 2004.