

Maisons-Alfort, le 15 mai 2006

## **AVIS**

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
relatif à des pâtes et des biscottes hypoprotéinées (à teneur en protides réduite)  
destinées aux enfants, aux adolescents et aux adultes devant observer un régime  
restreint en protides et notamment dans le traitement diététique des maladies  
héréditaires du métabolisme des acides aminés (comme la phénylcétonurie)**

Par courrier reçu le 7 octobre 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 3 octobre 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'évaluation des justificatifs concernant des pâtes et des biscottes hypoprotéinées (à teneur en protides réduite) destinées aux enfants, aux adolescents et aux adultes devant observer un régime restreint en protides et notamment dans le traitement diététique des maladies héréditaires du métabolisme des acides aminés (comme la phénylcétonurie).

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 24 février 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que les biscottes et coquillettes hypoprotidiques sont présentées par le pétitionnaire comme destinées aux patients atteints de maladies métaboliques liées aux acides aminés telles que la phénylcétonurie, ainsi que pour toutes les pathologies nécessitant un régime hypoprotidique ; que ces produits doivent répondre aux exigences réglementaires prévues par l'arrêté du 20 septembre 2000 relatif aux produits destinés à des fins médicales spéciales ;

Considérant que les biscottes sont majoritairement constituées d'amidon de maïs et de féculé de pomme de terre, de margarines végétales à base d'huiles de palme et de coco, et d'eau ; que, selon le rapport d'analyse présenté par le pétitionnaire, 100 g de biscottes apportent 1837 kJ, 85,3 g de glucides, 10 g de lipides apportés à 59,8 % par des acides gras saturés, 5 g de fibres alimentaires et 1 g de protéines, dont 27 mg de phénylalanine ; que les coquillettes sont composées d'amidon de maïs et de féculé de pomme de terre, d'épaississants et de colorants ; que selon le rapport d'analyse présenté par le pétitionnaire, 100 g de coquillettes apportent 91,9 g de glucides totaux, 0,3 g de lipides, 2,8 g de fibres alimentaires et 0,3 g de protéines, dont 14 mg de phénylalanine ; que les teneurs en protéines de ces deux produits sont en accord avec celles fixées au niveau réglementaire ;

Considérant que l'ensemble des données fournies par la fiche technique des biscottes sont différentes de celles présentées dans le rapport d'analyse nutritionnelle ; que l'étiquetage de la teneur en protéines des biscottes (0,9 g /100 g) est différent de celui fourni par le rapport d'analyse (1 g/100 g) ; que l'absence de sodium mentionnée dans la fiche technique des coquillettes est incohérente avec le rapport d'analyse qui indique une teneur en sodium de 40 mg/100 g ; que l'étiquetage de la teneur en protéines (0,4 g /100 g) et en sucres (0,7 g/100 g) des coquillettes est différent de celui fourni par le rapport d'analyse : respectivement 0,3 g/100 g et 0,8 g/100 g ;

Considérant que la mention « sans gluten » est apposée sur l'étiquetage des deux produits ; que, toutefois, le pétitionnaire ne fournit pas les garanties que le procédé de fabrication des biscottes et des coquillettes permet d'exclure tout risque de contamination croisée sur les chaînes de fabrication ;

Considérant que le rapport d'analyse relatif à la qualité microbiologique des coquillettes montre que le produit présente une qualité microbiologique satisfaisante ; qu'en revanche, la recherche de pathogènes dans les biscottes est incomplète au regard de celle des coquillettes ; qu'aucun

bulletin de recherche des contaminants tels que les métaux lourds n'est fourni par le pétitionnaire ;

Considérant que le pétitionnaire n'a fourni aucune information relative à la qualité organoleptique de ses produits, ou à leur tolérance par les patients visés ; qu'il ne fournit pas non plus d'informations relatives à l'origine, ni à la traçabilité des matières premières,

L'Afssa estime que les biscottes et coquillettes hypoprotidiques sont des alternatives intéressantes pour les patients devant contrôler leurs apports en protéines.

L'Afssa souhaite cependant que :

- les incohérences entre les teneurs indiquées sur les fiches techniques, les rapports d'analyse nutritionnelle et l'étiquetage des produits soient levées pour les deux produits ;
- le pétitionnaire apporte des garanties que les produits ne contiennent pas de traces de gluten ;
- la recherche des pathogènes soit complétée pour les biscottes et que celle des contaminants soit effectuée pour les deux produits ;
- des éléments relatifs à l'évaluation de la qualité organoleptique du produit, de sa tolérance ainsi que de l'origine et de la traçabilité des matières premières soient fournis par le pétitionnaire.

**Pascale BRIAND**