

Maisons-Alfort, le 21 juillet 2006

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la mise sur le marché d'une huile issue de la graine d'*Allanblackia*, comme ingrédient de matières grasses et pâtes à tartiner : évaluation du rapport initial établi par les Autorités allemandes

Par courrier reçu le 23 juin 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 19 juin 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'évaluation relative à la mise sur le marché d'une huile issue de la graine d'*Allanblackia*, comme ingrédient de matières grasses et pâtes à tartiner.

La demande entre dans le cadre du règlement relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires CE 258/ 97. L'évaluation porte sur le rapport initial établi par les autorités allemandes.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 7 juillet 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que l'huile d'*Allanblackia* est obtenue à partir des graines de différentes espèces d'arbres *Allanblackia* de la famille des Clusiacées qui poussent dans les forêts humides d'Afrique centrale et de l'Ouest ; que les espèces *A. floribunda* et *A. stuhlmannii* sont les principales sources de l'huile ; qu'elle est consommée de façon traditionnelle par les populations de Tanzanie, Ghana, Nigeria, Cameroun, mais n'est pas présente dans un circuit commercial ;

En ce qui concerne le procédé de production

Considérant que l'huile est obtenue par pression-filtration, qu'elle est raffinée et se présente à température ambiante sous la forme d'une masse semi-solide jaune pâle ; que les fruits tombés sont récoltés, les graines sont triées puis lavées et séchées au soleil et ensuite stockées 3 ou 4 semaines ; que l'huile est obtenue par pression à 50°C avec un rendement à hauteur de 35% ; qu'elle est filtrée et conservée dans des récipients chauffants ; que le raffinage consiste en un traitement chimique ou physique classique ; que le traitement alcalin peut éliminer d'éventuelles xanthones et benzophénones prénylées ; que la stabilité de l'huile est similaire à celle d'autres huiles ;

En ce qui concerne les informations nutritionnelles

Considérant que l'huile est composée de 45 à 58% d'acide stéarique (18:0) et 40 à 51% d'acide oléique (18:1 n-9) ; que le pétitionnaire propose d'utiliser le nouvel aliment pour remplacer l'huile de palme (et de palmiste) hydrogénée ; que ceci implique que : (i) l'apport d'acides gras saturés totaux est sensiblement diminué, puisque l'acide oléique présent dans l'huile de palme est hydrogéné en acide stéarique ; (ii) le profil des acides gras saturés est modifié, le 18:0 remplaçant le 16:0 ; que les acides gras du nouvel aliment font partie des acides gras présents dans les huiles de table traditionnelles ; que l'utilisation du nouvel aliment dans les matières grasses a pour conséquence d'augmenter la part de l'acide stéarique et de l'acide oléique et de diminuer celle de l'acide palmitique ; que bien que l'information ne soit pas donnée, le remplacement des

huiles de palme et de palmiste hydrogénées par le nouvel aliment a pour conséquence une légère baisse de la teneur en acides gras *trans* ; qu'aucun effet indésirable n'a été observé en rapport avec la consommation du nouvel aliment dans les pays consommateurs ; que des informations sur la teneur en substances insaponifiables (à l'exception des phytostérols) et en éventuels composés mineurs ne sont pas indiquées ;

En ce qui concerne le niveau de consommation prévu

Considérant que le nouvel aliment serait incorporé au taux maximum de 20% dans des pâtes à tartiner ; que la consommation journalière de pâte à tartiner est estimée et argumentée de manière plausible dans le rapport allemand, selon les consommations observées en Allemagne, Suède, Royaume-Uni, Pays-Bas, République Tchèque, Pologne, Hongrie, à 10-25g/j, ce qui correspondrait à une consommation journalière de 2 à 5 g d'huile d'*Allanblackia* ;

En ce qui concerne les informations d'ordre microbiologique

Considérant que les bonnes pratiques de fabrication appliquées tout au long de la fabrication du nouvel aliment sont de nature à garantir sa qualité microbiologique ; que toutefois, la vérification de l'absence de moisissures et d'aflatoxines devrait être faite sur chaque lot de graines étant donné les conditions de séchage et de stockage ;

En ce qui concerne les informations d'ordre toxicologique

Considérant que les tests réalisés avec l'huile d'*Allanblackia* ne montrent aucune propriété génotoxique ni mutagène ; que l'administration pendant 13 semaines dans la ration alimentaire de 20% d'huile d'*Allanblackia* ou de 20% de beurre de karité produit un nombre statistiquement significatif d'effets biologiques de même nature que ceux observés avec de fortes doses de matières grasses et qu'il n'est pas possible de définir une dose sans effet ; que de plus, d'après le pétitionnaire, la guttiférone F (une benzophénone prénylée présente dans l'huile) a *in vitro* une activité cytotoxique ; que si celle-ci est présente dans l'huile vierge (130 ppm), elle n'est présente qu'à l'état de trace (0,1 ppm) dans l'huile raffinée ; que la présence de traces de guttiférone peut présenter un risque d'allergie ;

En ce qui concerne les teneurs en substances indésirables

Considérant que la teneur en dioxine est donnée pour quelques échantillons seulement (elle se situe entre 0,29 et 0,31 pg TEQ/g) ; qu'il semble indispensable de disposer de ces teneurs sur une large gamme d'échantillons, spécialement en raison du fait que les fruits sont récoltés au sol ;

Considérant que les aflatoxines B1, B2, G1 et G2, l'ochratoxine A, ainsi que 4 autres mycotoxines n'ont pas été détectées dans le nouvel aliment ;

Considérant que les hydrocarbures polycycliques aromatiques lourds et le benzo(a)pyrène présentent des teneurs très proches des recommandations de la FEDIOL ; que ces teneurs doivent être conformes aux limites maximales acceptables, en vigueur dans l'Union européenne, notamment par une décontamination des huiles.

En conclusion, l'Afssa estime qu'en l'absence d'équivalence des huiles provenant des différentes espèces d'*Allanblackia*, il est recommandé d'extraire l'huile à partir de l'espèce ayant fait l'objet des études toxicologiques présentées.

Par ailleurs, l'Afssa souligne l'importance des informations suivantes :

- teneurs en dioxines dosées sur une large gamme d'échantillons ;
- conformité des teneurs en hydrocarbures polycycliques aromatiques lourds et en benzo(a)pyrène aux limites maximales en vigueur dans l'Union européenne ;

- précisions sur les teneurs en substances insaponifiables ;
- indication sur l'étiquetage de l'origine végétale précise (nom de genre et espèce).

Pascale BRIAND