

Maisons-Alfort, le 08 avril 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la présence d'un colorant non autorisé en alimentation humaine, le jaune de méthyle, dans du curry et des mélanges d'épices à base de curry

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

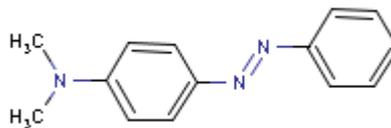
L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 06 avril 2009, en urgence, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'une demande d'appui scientifique et technique relatif à la présence d'un colorant non autorisé en alimentation humaine, le jaune de méthyle, dans du curry et des mélanges d'épices à base de curry.

Le jaune de méthyle a été retrouvé dans de la poudre de curry d'origine indienne importée par une société belge. Un message d'alerte européen (RASFF) a été diffusé le 30 mars 2009. Les premières analyses pratiquées (10 résultats) ont mis en évidence des teneurs en jaune de méthyle allant de 16 à 1600 µg/kg.

Plusieurs situations de présence dans les denrées alimentaires de colorants non autorisés en Europe, considérés comme génotoxiques et cancérigènes, ont été rencontrées ces dernières années, notamment à travers des épices. Ainsi, l'Afssa a été interrogée en 2003 concernant la présence de Sudan I dans du piment de Cayenne (à des teneurs de l'ordre 1,5 à 16 mg/kg) et en 2005 concernant la présence de Para Red dans du paprika en poudre (à des teneurs de l'ordre de 13 mg/kg)¹.

Dans ce contexte, l'AESA² (l'Autorité européenne de sécurité des aliments) a rendu en 2005 un avis relatif à une revue de la toxicologie de colorants illégalement présents en Europe retrouvés dans les aliments (dont le Sudan I et le Para Red) ou d'autres colorants non retrouvés jusqu'à présent en Europe mais présentant des profils d'alerte en terme de génotoxicité et/ou de cancérigénité et utilisés dans des pays hors de l'Union Européenne (dont le jaune de méthyle).

Le jaune de méthyle est aussi connu comme jaune de beurre. Il s'agit du 4-diméthyl-amino-azo-benzène, numéro CAS 60-11-7.



Dès 1987, l'IARC a classé cette substance comme 2B (peut-être cancérigène pour l'homme)³. Des résultats récents confirment la génotoxicité *in vitro* (Ames, lymphome de souris, aberration chromosomique) et *in vivo* (micronoyau)⁴. Selon le NTP⁵, après administration orale dans l'alimentation, le jaune de méthyle induit des tumeurs chez la souris (poumons, foie), chez le rat (foie) et chez le chien (vessie). Il a été conclu en 2005 par l'AESA¹ que le jaune de méthyle doit être considéré comme génotoxique et cancérigène et d'un niveau de préoccupation sanitaire élevé.

¹ Avis Afssa du 9 mai 2003 et du 13 mai 2005.

² Opinion of the Panel AFC. Review the toxicology of a number of dyes illegally present in food in the EU. The EFSA Journal 263:1-71, 2005.

³ para-Diméthylaminoazobenzène [60-11-7] (Vol. 8, Suppl. 7; 1987)

⁴ NTP in AESA 2005 ; Suzuki H., Komatsu K., Imamura T., Miyazaki A., Kobayashi T., Nomura M., 2006: Genotoxicity studies of p-dimethylaminoazobenzene (DAB), *J. Toxicol. Sci.*, Vol. 31: No. 4, 399-405.

⁵ Report on Carcinogens, 11th edition, ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/eleventh/profiles/s078dime.pdf

Après consultation du Comité d'Experts Spécialisé « Résidus et Contaminants Chimiques et Physiques », réuni le 08 avril 2009, l'Afssa rappelle qu'il est de la responsabilité des importateurs de s'assurer de la conformité des denrées alimentaires importées et rend l'avis suivant.

Considérant

- le caractère similaire de cette situation de présence de jaune de méthyle dans du curry, colorant non autorisé en alimentation humaine, avec les épisodes précédents relatifs à la présence de Soudan I et de Para Red dans d'autres épices ;
- la génotoxicité du jaune de méthyle, le définissant comme une substance toxique sans seuil⁶ ;
- son pouvoir cancérigène démontré chez l'animal et le classement 2B par l'IARC ;
- l'absence de données permettant d'évaluer le risque pour l'homme ;
- l'utilisation du curry en assaisonnement dans de nombreuses préparations alimentaires ;

l'Afssa ne peut pas exclure un risque pour la santé humaine, même aux faibles doses et par conséquent, recommande que soient prises ou complétées toutes les mesures de gestion permettant que le consommateur ne soit pas exposé.

Mots clés

Jaune de méthyle, Jaune beurre, Colorant, Curry

Pascale BRIAND

⁶ L'exposition à une seule molécule peut avoir un effet.