

Maisons-Alfort, le 3 décembre 2001

LE DIRECTEUR GENERAL

Saisine n° 2001-SA-0113

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation du risque pour la santé du consommateur associé à la consommation, répétée ou non, de bonbons présentant des teneurs élevées en acides

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 9 mai 2001 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf) d'une demande d'avis relative à l'évaluation du risque pour la santé du consommateur associé à la consommation, répétée ou non, de bonbons présentant des teneurs élevées en acides. En réponse à une demande de l'Afssa, datée du 18 mai 2001, des informations complémentaires ont été reçues le 1 août 2001.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé «Additifs, arômes et auxiliaires technologiques», réuni le 4 septembre 2001, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rend l'avis suivant :

Considérant que le Conseil supérieur d'hygiène publique de France avait été saisi à la suite de deux cas d'enfants, de 8 et 10 ans, ayant présenté des troubles buccaux et gastro-intestinaux après consommation de bonbons ; que ces bonbons contenaient de fortes concentrations d'acide citrique (1,5 % dans la masse du bonbon et 5,4 % dans l'enrobage) ; considérant que dans sa réponse du 28 juillet 2000, l'Afssa avait notamment demandé à être informée de la survenue d'autres incidents ;

Considérant qu'en mai 2001, un cas de fausse route a été rapporté chez un enfant de 9 ans surpris par la très forte acidité d'un bonbon ; considérant que le bonbon renferme des teneurs élevées en acide malique (12 % dans l'enrobage et 13 % dans la poudre de la cavité centrale), qui contient en plus 6,5 % d'acide citrique ; que le bonbon dissout à 10 % dans l'eau distillée présente un pH de 2,7 ;

Considérant qu'en août 2001, un nouveau cas a été signalé à la suite d'un incident survenu chez une fillette de 6 ans qui a présenté une brûlure de la langue au second degré après avoir consommé une sucette ; considérant que les analyses sont en cours pour déterminer la quantité et la nature des acides contenus dans le produit ;

Considérant qu'il est indiqué par la Dgccrf que d'autres confiseries plus acides devraient être mises sur le marché dans les prochains mois ;

Considérant que les doses journalières admissibles d'acide malique et d'acide citrique (respectivement E 296 et E 330) ne sont pas spécifiées (Comité scientifique de l'alimentation humaine ; reports 25th series, 1990) ; considérant que ces derniers sont autorisés en *quantum satis* (arrêté du 2 octobre 1997) ; considérant que relativement à ces additifs les bonbons sont conformes à la réglementation en vigueur ;

Considérant que le risque sanitaire n'est pas directement lié à un effet toxique mais plutôt à une utilisation déviée des additifs qui peut, à fortes concentrations, produire des effets

secondaires tels que irritation locale après contact direct prolongé, non pris en compte dans la démarche d'évaluation toxicologique par voie orale classique et par la réglementation communautaire en vigueur ;

Considérant que les aliments très acides, en général, peuvent contribuer à la déminéralisation de l'émail dentaire par dissolution et à l'irritation de la gencive, et peuvent interagir avec les amalgames et les appareils dentaires ; considérant que dans le cas de consommation répétée de confiseries acides, la capacité de la salive à rétablir un pH normal est dépassée ce qui peut déclencher le processus carieux ; considérant que dans le cas de confiseries, le risque de caries est augmenté du fait de la présence de sucres cariogènes ; considérant qu'une consommation importante de confiseries présentant un tel niveau d'acidité présente un risque de développement de troubles gastro-intestinaux chez les jeunes enfants,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments :

1. estime que les teneurs élevées des deux additifs acides sont motivées par la recherche des sensations instantanées d'acidité en bouche et que par conséquent leur adjonction intentionnelle à de telles concentrations ne répond pas au but technologique pour lequel ils sont autorisés, à savoir réguler le pH ;
2. demande que les données d'observation soient complétées par une enquête de vigilance auprès des centres antipoison et en milieu hospitalier afin de vérifier si d'autres incidents ont été rapportés et, par là même, recueillir les données médicales des patients concernés ;
3. suggère que la Commission européenne soit alertée afin de procéder à une étude de la consommation des confiseries acides et de l'incidence des manifestations d'intolérance locale en Europe ; et que soit examinée en conséquence l'opportunité d'une adaptation de la réglementation pour les confiseries destinées aux enfants ;
4. recommande que les produits de confiserie fortement acides soient vendus dans des emballages indiquant que leur consommation élevée, répétée et prolongée par des jeunes enfants présente un risque sanitaire buccodentaire et gastro-intestinal.

Martin HIRSCH