

Maisons-Alfort, le 2 février 2005

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'autorisation d'emploi d'un extrait de houblon en tant qu'auxiliaire technologique en sucrerie

Par courrier reçu le 2 août 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 juillet 2004 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à l'autorisation d'emploi d'un extrait de houblon en tant qu'auxiliaire technologique en sucrerie.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni les 7 décembre 2004 et 11 janvier 2005, l'Afssa rend l'avis suivant.

Considérant l'avis de l'Afssa du 23 mars 2004, dans lequel il avait été estimé que l'emploi des acides bêta de houblon dans la fabrication de sucre de betteraves, dans les conditions décrites et aux niveaux d'exposition calculés, ne présentait pas de risque sanitaire pour le consommateur ;

Considérant que en revanche, dans ce même avis, compte tenu de l'état du dossier présenté, l'innocuité pour le consommateur de l'emploi de la préparation commerciale en tant qu'auxiliaire technologique dans la fabrication de sucre de betteraves contenant jusqu'à 5 % de substances inconnues ne pouvait pas être complètement établie ;

Sur les aspects analytiques et toxicologiques du nouveau dossier

Considérant que le nouveau dossier présente des résultats analytiques complémentaires sur la composition de la préparation commerciale qui montrent, après extraction au CO₂ supercritique, hormis des acides alpha et bêta la présence essentiellement de lipides et/ou cires (< 2 % poids/poids), d'acides humuliniques (< 1 % poids/poids) et d'hulupones (< 3 % poids/poids), ces derniers composés provenant de l'oxydation des acides alpha et bêta ;

Considérant que l'analyse par HPLC (détection 295 nm) de la préparation commerciale a montré l'absence de pics aux temps de rétention des composés de référence présentant une activité oestrogénique naturelle dans le houblon : la 8-prénylnaringénine, la 6-prénylnaringénine, l'isoxanthohumol, le desmethyloxanthohumol et le xanthohumol ;

Considérant que ces résultats analytiques rejoignent les conclusions des publications démontrant une absence d'activité oestrogénique *in vitro* des fractions moins polaires des 17 variétés de houblon testées, activité oestrogénique essentiellement associée aux fractions renfermant la 8-prénylnaringénine et l'isoxanthohumol⁷ ;

Considérant que l'emploi de la préparation commerciale contenant un extrait de houblon pourra contribuer à la diminution de l'emploi de formol dans la fabrication de sucre en général,

L'Afssa estime que l'emploi d'une préparation commerciale contenant un extrait de houblon en tant qu'auxiliaire technologique en sucrerie ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur dans les conditions définies dans son avis du 23 mars 2004, à savoir :

- en substitution de l'emploi de formol ;
- doses d'application envisagées, 10 à 50 mg/kg de betteraves ;
- niveau maximum des résidus d'acides bêta, 20 µg/kg de sucre, pour une moyenne de 10 µg/kg de sucre ;

La composition chimique de cette préparation commerciale devra se conformer aux spécifications définies dans la demande.

Martin HIRSCH