

Maisons-Alfort, le 24 mars 2010

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (néotame)

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 12 janvier 2010 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (addition du néotame).

2. CONTEXTE

L'édulcorant néotame a fait l'objet d'évaluation par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) en septembre 2007¹ et par l'Afssa en mai 2004². Les deux agences ont conclu à l'innocuité du néotame dans les conditions d'utilisation et une DJA ≤ 2 mg/kg poids corporel a été établie au niveau européen.

3. METHODE D'EXPERTISE

L'Afssa a procédé à des estimations de l'apport en néotame dans la population française à partir de données de consommation de l'enquête INCA2 et d'une enquête de consommation chez les jeunes diabétiques³.

En l'absence de données sur les usages de néotame comme édulcorant de table, il a été procédé à des estimations théoriques faites à partir des usages connus d'un autre édulcorant de table autorisé, l'aspartame.

Une enquête sur la consommation d'édulcorants chez les diabétiques de 2 à 20 ans, identifiait une moyenne de 20 mg d'aspartame par unité de prise de sucre en poudre, de sucre en morceaux ou de comprimés/dosettes³. Le néotame ayant un pouvoir sucrant entre 35 et 65 fois supérieur à l'aspartame (qui lui-même possède un pouvoir sucrant environ 200 fois supérieur à celui du saccharose), il a donc été estimé une moyenne de 0,3 mg (65 fois moins) à 0,6 mg (35 fois moins) de néotame par unité de prise pour les applications en tant qu'édulcorant de table. Une dose d'usage maximale de 0,6 mg a été retenue dans les estimations de l'apport en néotame afin de rester conservateur.

Après présentation des résultats au Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni le 18 mars 2010, l'Afssa émet les observations suivantes.

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹ Neotame as a sweetener and flavour enhancer. Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavours, Processing Aids and Materials in Contact with Food. The EFSA Journal 581, 1-43. 2007.

² Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'emploi d'un édulcorant néotame comme additif alimentaire. 28 mai 2004.

³ Garnier-Sagne I, Leblanc JC, Verger P., 2001. Calculation of the intake of three intense sweeteners in young insulin-dependent diabetics. *Food Chem Toxicol*. 39(7):745-9.

4. ARGUMENTAIRE

Les résultats des estimations montrent que dans l'ensemble de la population enfants (3 à 17 ans), l'apport en néotame serait de 0,01 mg/kg poids corporel (pc)/jour en moyenne et de 0,11 mg/kg pc/j au 97.5^{ème} percentile. Chez les seuls consommateurs, l'apport serait de 0,03 mg/kg pc/jour en moyenne et de 0,13 mg/kg pc/jour au 97,5^{ème} percentile.

Dans l'ensemble de la population adulte (18 ans et plus), l'apport estimé est de 0,02 mg/kg pc/jour en moyenne et de 0,14 mg/kg pc/jour au 97.5^{ème} percentile. Chez les seuls consommateurs adultes, l'apport moyen est de 0,03 mg/kg pc/jour et de 0,16 mg/kg pc/jour au 97.5^{ème} percentile.

Chez l'ensemble de la population des jeunes diabétiques (2 à 20 ans), population la plus à risque et dont le taux de consommateurs des produits sans sucres est le plus élevé, l'apport serait de 0,06 mg/kg pc/jour en moyenne et de 0,26 mg/kg pc/jour au 97.5^{ème} percentile. Chez la population des seuls consommateurs diabétiques, l'apport moyen serait de 0,07 mg/kg pc/jour et de 0,27 mg/kg pc/jour au 97.5^{ème} percentile.

Ces estimations conservatrices montrent que les apports en néotame provenant des usages tels que définis dans le projet d'arrêté restent en dessous de la DJA européenne.

Il est noté que la catégorie Confiseries de la directive suscitée inclut des denrées ayant *a priori* peu de rapport avec une définition de confiseries (moutarde, potages, etc).

5. CONCLUSION

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la DGCCRF concernant un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (addition du néotame).

Par ailleurs, l'Afssa estime que les usages et doses des édulcorants de table devraient faire l'objet d'une définition plus précise au niveau communautaire afin d'estimer de manière plus réaliste les expositions liées à cet emploi.

Le Directeur général

Marc MORTUREUX

MOTS-CLES

NEOTAME, PROJET D'ARRETE, ALIMENTATION HUMAINE, ADDITIF ALIMENTAIRE, EDULCORANT