

Maisons-Alfort, le 26 août 2003

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à l'évaluation de la consommation d'un amidon résistant de type RS3
par le biais de l'alimentation courante traditionnelle afin de conclure sur le
recul de consommation de cet amidon (en vue d'une évaluation éventuelle au
titre du règlement CE n°97/258)**

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 16 mai 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 9 mai 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation de la consommation d'un amidon résistant de type RS3 par le biais de l'alimentation courante traditionnelle afin de conclure sur le recul de consommation de cet amidon (en vue d'une évaluation éventuelle au titre du règlement CE n°97/258).

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 26 juin 2003, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que la demande concerne un ingrédient amylicé préparé à partir d'amidon de tapioca et contenant plus de 50 % d'amidon résistant de type RS3 ; que le procédé de fabrication de cet ingrédient utilise des produits autorisés et qu'il ne présente pas de danger particulier ; que l'ingrédient final ne contient pas d'impuretés ni de contaminants ;

Considérant que les caractéristiques structurales de l'amidon résistant de l'ingrédient sont proches de celles d'autres amidons résistants du même type déjà commercialisés en Europe et aux Etats-Unis ; que les caractéristiques chimiques de la fraction digestible de l'ingrédient n'appellent pas de remarque particulière ;

Considérant que l'ingrédient est nouveau et n'a jamais été consommé en tant que tel par une population humaine ;

Considérant que l'ingrédient présente des propriétés nutritionnelles classiquement attribuées aux amidons résistants ; que dans l'état actuel des connaissances ces propriétés ne permettent pas de faire des allégations particulières, que la digestibilité iléale de l'ingrédient est de 40 % chez des sujets iléostomisés ; que sa digestibilité totale est inconnue ;

Considérant que la tolérance digestive de l'ingrédient est bonne chez l'adulte aux doses maximales attendues dans l'alimentation (< 30 g/j) ;

Considérant que l'utilisation de ces amidons résistants n'a fait l'objet d'aucune étude chez le jeune enfant ;

Considérant que la consommation moyenne d'amidon résistant de type RS3 dans l'alimentation courante a été estimée à 2,5 à 4 g/j en Europe dans les années 1990, avec le pain et les pommes de terre comme vecteurs principaux ; que cette consommation est supérieure dans certains pays d'Europe du Sud ; qu'elle a été estimée à 5 à 6 g/j dans les années 1950 et qu'elle était probablement légèrement supérieure au début du XX^{ème} siècle ;

Considérant que l'ingrédient pourrait être utilisé dans différentes catégories de produits, telles que pains, céréales pour petit-déjeuner, barres céréalières, soupes instantanées, boissons lactées et produits laitiers ; que la simulation de consommation de ces produits contenant l'ingrédient a indiqué que la consommation moyenne d'amidon résistant de type RS3 serait augmentée à 5 g/j et que celle des plus forts consommateurs (95^{ème} percentile) serait de 9 g/j ; que ces valeurs sont similaires aux valeurs de consommation moyenne estimées dans les pays d'Europe du Sud et proches des valeurs de consommation estimées au début du XX^{ème} siècle,

L'Afssa estime :

- que l'ingrédient est un équivalent des amidons résistants de type RS3, consommés dans l'alimentation courante, ou déjà commercialisés en Europe et aux Etats-Unis ;
- que les données de consommation d'amidon résistant de type RS3 permettent d'avoir un recul suffisant sur la sûreté de ce type d'amidon dans les doses attendues de consommation, et qu'à ces doses l'ingrédient ne déséquilibrera pas l'alimentation courante ;

En conséquence, l'ingrédient ne relève pas du règlement CE n°97/258 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.

Par ailleurs, l'Afssa souligne que :

- l'augmentation prévisible d'emploi de ces types d'ingrédient nécessitera que l'on raisonne sur les effets d'une consommation de doses cumulées qui deviendraient largement supérieures à celles jusqu'à présent rencontrées en alimentation humaine ;
- que, dans l'état actuel des connaissances, l'utilisation de ce type d'amidon doit être évitée chez le jeune enfant ;
- qu'il n'existe pas pour l'instant de données suffisantes pour conclure à un bénéfice nutritionnel de l'emploi de ce type d'amidon.

Martin HIRSCH