

Maisons-Alfort, le 12 janvier 2004

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de décret relatif aux interdictions concernant des confiseries gélifiées de consistance rigide, présentées en capsules souples

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 11 août 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 8 août 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis sur un projet de décret relatif aux interdictions concernant des confiseries gélifiées de consistance rigide, présentées en capsules souples.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques » réuni le 6 janvier 2004, l'Afssa émet l'avis suivant.

Considérant que ce projet de décret vise à pérenniser la suspension prévue pour un an édictée dans l'arrêté du 3 avril 2003 pour les confiseries de « consistance rigide » dont la présentation en capsules souples de la taille d'une bouchée conduit, pour absorber la denrée, à exercer une pression des doigts sur la capsule pour la projeter dans la bouche, pouvant ainsi entraîner son blocage au fond de la gorge et provoquer l'étouffement ;

Considérant que des accidents mortels par suffocation de plusieurs enfants à la suite de la consommation de confiseries gélifiées, contenant notamment du konjac (E 425), ont été rapportés dans des pays tiers et que ces accidents ont été associés à la fois, à la forme et à la présentation de ces produits, ainsi qu'aux propriétés chimiques et physiques du konjac ;

Considérant que des mesures de suspension de commercialisation ont été prises à l'encontre de ces produits par les arrêtés du 11 décembre 2001<sup>1</sup>, 19 février 2002<sup>2</sup>, 1 juillet 2002<sup>3</sup> et 3 avril 2003<sup>4</sup> ;

Considérant qu'un projet d'arrêté a été soumis à l'Afssa le 3 septembre 2003 visant à transposer la directive 2003/52/CE<sup>5</sup> restreignant les conditions d'utilisation de l'additif konjac (E 425) : exclusion d'utilisation dans les confiseries gélifiées, y compris les produits de gelée en mini-barquettes (avis de l'Afssa du 29 septembre 2003) ;

Considérant que l'arrêté du 19 février 2002 suspendait pour une durée d'un an les confiseries gélifiées contenant comme ingrédient principal un extrait d'algue, parfois appelé chondrus, correspondant aux additifs E 400 (acide alginique), E 401 (alginate de sodium), E 402 (alginate de potassium), E 403 (alginate d'ammonium), E 404 (alginate de calcium), E 406 (agar-agar), E 407 (carraghénanes) et E 407a (algues Eucheuma transformées), aux motifs que des essais en laboratoire auraient incriminé la forme, la consistance et la présence de ces additifs alimentaires dans l'apparition d'un effet « ventouse » identique à celui associé à la consommation des confiseries gélifiées à base de konjac ;

27-31, avenue  
du Général Leclerc  
BP 19, 94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 26 13  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

<sup>1</sup> JO de la République française du 14 décembre 2001, p. 19842

<sup>2</sup> JO de la République française du 21 février 2002, p. 3359

<sup>3</sup> JO de la République française du 4 juillet 2002, p. 11493

<sup>4</sup> JO de la République française du 9 avril 2003, p. 6266

<sup>5</sup> JO de l'Union européenne L 178 du 17 juillet 2003, p. 23

Considérant que l'Afssa a souhaité recevoir les résultats des essais réalisés en laboratoire avec les extraits d'algues évoqués dans cet arrêté ; considérant, que ces essais ont été réalisés sur quatre échantillons contenant essentiellement trois additifs alimentaires (E 407, E 407a, E 425) ;

Considérant que la forme des confiseries (cône, cône tronqué, demi-œuf), leur consistance (gelée, flan), leur taille ainsi que leur mode de consommation (projection), plus que le type de gélifiant employé, sont à l'origine de l'effet « ventouse » ;

Considérant, qu'une confiserie de « consistance rigide » pourrait être obtenue avec d'autres d'additifs alimentaires autorisés seuls ou sous la forme de mélanges divers (gélifiants-épaississants-affermissants-agents d'enrobage) ;

Considérant donc qu'au vu des caractéristiques physico-chimiques d'autres additifs alimentaires présentant des propriétés gélifiantes, il est probable que leur incorporation dans des confiseries présentées en mini-barquettes de la « taille d'une bouchée » pourrait octroyer aux produits des caractéristiques physico-chimiques qui contribueraient à un risque d'étouffement semblable à celui rapporté pour les produits contenant du konjac,

L'Afssa émet un avis favorable sur le projet de décret qui lui est soumis en proposant le terme « ferme » plutôt que « rigide » pour qualifier la consistance gélifiée des denrées, et les termes « absorbable en une bouchée » plutôt qu'une référence à la « taille » des produits.

L'Afssa estime en outre qu'afin de prévenir les risques d'étouffement liés à la consommation de telles confiseries par les jeunes enfants les conditions d'utilisation des additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407 et E 407a devraient être modifiées, de la même manière que cela a été fait pour l'additif E 425 (konjac). L'Afssa estime également qu'il conviendrait de considérer un élargissement de la décision de la Commission du 27 mars 2002<sup>6</sup>, relative à la mise sur le marché et l'importation de confiseries gélifiées contenant l'additif alimentaire E 425 konjac, à l'ensemble des confiseries gélifiées présentant une forme, une taille, une consistance et un mode de consommation semblables à celles concernées par cette décision.

**Martin HIRSCH**

---

<sup>6</sup> JO des Communautés européennes L 84 du 28 mars 2002, p. 69