

Maisons-Alfort, le 20 septembre 2004

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'emploi de méthionine comme support d'enzymes

Par courrier reçu le 29 mars 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 26 mars 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'emploi de méthionine comme support d'enzymes.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni le 6 juillet 2004 et le 7 septembre 2004, l'Afssa rend l'avis suivant.

Considérant que le dossier soumis pour examen ne précise pas la concentration en méthionine objet de la demande. En effet, le dossier utilise comme exemple l'exposition du consommateur à la méthionine à partir d'une préparation de α -amylase contenant 0,6 % de méthionine, or, l'autorisation qui est sollicitée par ailleurs dans le dossier concerne l'emploi de méthionine selon le principe du *quantum satis* ;

Considérant qu'au regard d'une demande d'évaluation de l'emploi de méthionine dans toutes les préparations enzymatiques autorisées, les calculs d'expositions proposés dans le dossier pour le cas de la fabrication de sucre et de bière ne suffisent pas. Sur cet aspect, un scénario d'exposition globale qui inclurait la totalité des préparations enzymatiques autorisées, l'ensemble des catégories alimentaires (denrées et boissons) susceptibles de contenir ces préparations enzymatiques ainsi que les données de consommation de chaque catégorie alimentaire de l'enquête INCA 1999¹, devrait être présenté ;

Considérant que le scénario d'exposition précédent devrait être réalisé conformément à la concentration de méthionine objet de la demande (0,6 % ou *quantum satis*) dans toutes les préparations enzymatiques autorisées ;

Considérant qu'il manque dans le dossier des données analytiques ou bibliographiques démontrant l'efficacité en tant que stabilisant de l'addition de méthionine dans les préparations enzymatiques objet de la demande,

L'Afssa estime en conséquence que dans son état actuel le dossier soumis pour évaluation ne permet pas d'apprécier l'intérêt technologique de la demande ni d'évaluer l'innocuité pour le consommateur de l'emploi de méthionine comme support d'enzymes.

Martin HIRSCH

¹ L'enquête INCA a été réalisée par le CREDOC en 1998-1999. Elle recueille toutes les prises alimentaires des individus pendant une semaine entière. Les données de consommation alimentaire ont été obtenues à partir de carnets de consommation, renseignés sur une période de 7 jours consécutifs sur 3 003 individus, enfants et adultes représentatifs de la population française. Ed. Tec & Doc, 2000.