

Maisons-Alfort, le 3 août 2001

LE DIRECTEUR GENERAL

AVIS

Saisine n° 2001-SA-0030

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation d'huiles végétales enrichies en vitamine D₃

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 25 janvier 2001 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation concernant l'enrichissement des huiles végétales en vitamine D₃.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition Humaine », réuni le 27 juin 2001, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a rendu l'avis suivant :

Considérant que les produits sont des huiles végétales enrichies en vitamine D₃ à la dose de 15 µg /100 g, destinées à la population générale ;

Considérant que les 2/3 des besoins en vitamine D sont couverts par l'exposition solaire pour les populations vivant en France (production cutanée de vitamine D sous l'influence du rayonnement solaire) ; que les apports nutritionnels conseillés (ANC) des individus normalement exposés au soleil sont de 5 µg par jour ;

Considérant que les enquêtes nutritionnelles effectuées en France montrent un apport moyen par l'alimentation courante de 2 à 4 µg par jour de vitamine D ; que 30 % de la population adulte française ont des apports inférieurs à 1,5 µg par jour ; que de tels apports n'ont pas de répercussion pathologique avérée chez les sujets s'exposant normalement au soleil mais peuvent cependant entraîner une carence en vitamine D chez ceux cumulant d'autres facteurs de risques de carence en vitamine D (personnes âgées : faible exposition au soleil et apport alimentaire faible, femmes enceintes : faible exposition au soleil et besoins élevés en vitamine D, population présentant une forte pigmentation cutanée ou des habitudes vestimentaires particulières) ;

Considérant que l'emploi de vitamine D dans les laits et produits laitiers frais à concurrence de 20 % des apports journaliers recommandés (AJR) pour 100 ml de lait et de 25 % des AJR pour 100 g de produits laitiers frais a reçu un avis favorable du

Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (CSHPPF) (13 octobre 1998), de l'Académie Nationale de Médecine (9 novembre 1999) et de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (1^{er} juin 2001) ; que l'enrichissement en vitamine D des laits et produits laitiers vise à améliorer le statut général des populations vivant en France ; qu'en revanche cet enrichissement ne peut pas améliorer le statut en vitamine D des personnes ne consommant ni lait, ni produits laitiers ;

Considérant que le contrôle de la qualité de la vitamine D ajoutée et que les procédés de vitaminisation de l'huile et les contrôles de fabrication sont satisfaisants ;

Considérant toutefois le contrôle insuffisant de la production en routine (régularité de la teneur en vitamine D dans le produit fini) ; considérant que le nombre d'échantillons testé par bouteille n'est pas précisé ; que même si la méthode utilisée pour le dosage de la vitamine D présente une bonne reproductibilité, les écarts observés pour un même dosage peuvent être importants ;

Considérant l'absence de toxicité aiguë chez la souris et l'absence de mutagénicité sur des souches bactériennes *Salmonella typhimurium* ;

Considérant la bonne conservation de la vitamine D dans l'huile avec des pertes inférieures à 25 % lors du vieillissement et de la plupart des cuissons (poêle, cocotte, micro-ondes, four à une température au plus de 150 °C) ; qu'en revanche la vitamine D disparaît après cuisson au four à 240 °C et lors des fritures à 190 °C dès le 2^{ème} cycle de cuisson ;

Considérant que le niveau d'enrichissement de 15 µg/100 g (300 % des ARJ) est excessif par rapport au niveau élevé que va probablement rapidement atteindre la part de marché des huiles enrichies ;

Considérant que des études de simulation ont été effectuées sur la base des données de l'enquête ASPCC ; que les sous-déclarants de cette enquête n'ont pas été exclus ; que l'âge de la population étudiée est hétérogène (2 à 85 ans),

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments souhaite que :

- de nouvelles simulations soient effectuées en enlevant les sous-déclarants de la cohorte analysée et en subdivisant la population par tranches d'âge,
- des niveaux plus faibles d'enrichissement (20, 50 et 100 % des AJR) soient testés,
- le contrôle de la production en routine soit renforcé.

Martin HIRSCH