

Maisons-Alfort, le 7 mars 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation des justificatifs concernant des tagliatelles à teneur réduite en protides et destinées à des fins médicales spéciales, pour le traitement nutritionnel des maladies métaboliques héréditaires dans le cadre de régime restreint en protéines.

Par courrier reçu le 20 mars 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 17 mars 2006 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Dgccrf), d'une demande d'évaluation des justificatifs concernant des pâtes de type tagliatelles à teneur réduite en protides et destinées à des fins médicales spéciales, pour le traitement nutritionnel des maladies métaboliques héréditaires dans le cadre de régime restreint en protéines.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 27 octobre 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que les produits sont des pâtes de type tagliatelles comparables à celles consommées dans le cadre de l'alimentation courante ; qu'elles sont présentées sous forme de boîtes de 250 g ; que la teneur en protéines de ces pâtes est de 0,4 g pour 100 g de produit, permettant de les considérer comme des produits hypoprotidiques ; qu'ils contiennent 10 % de protéines en moins qu'un produit équivalent du commerce ; que ces produits sont des aliments incomplets sur le plan nutritionnel, avec une composition normale ou adaptée pour répondre aux besoins spécifiques en cas de maladies métaboliques héréditaires ; qu'ils ne peuvent donc pas constituer la seule source d'alimentation ; que cette mention doit être indiquée sur l'étiquetage ;

Considérant que tous les nutriments utilisés dans la fabrication de ces pâtes de type tagliatelles sont décrits dans le dossier du pétitionnaire ; que la provenance et la composition de chaque composant sont fournies par le pétitionnaire ; qu'une analyse microbiologique est fournie ainsi qu'une analyse des substances indésirables ; que les fiches techniques indiquent l'absence de métaux lourds, pesticides ou facteur anti-nutritionnel dans le produit ; que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (OGM), ni d'allergène et que tous les documents attestant ces affirmations sont fournis dans le dossier du pétitionnaire ;

Considérant que l'allégation est acceptable puisque conforme à la réglementation ; que même s'il n'y a pas de critère d'âge pour la consommation de ces pâtes, ce type d'aliment est introduit sous contrôle médical par des diététiciennes spécialisées dans ces maladies héréditaires du métabolisme ;

Considérant qu'il n'y a aucune étude présentée dans le dossier du pétitionnaire mais qu'il faut noter que ce produit est le même que d'autres pâtes hypoprotidiques déjà évaluées (sous une forme différente) et que les produits, déjà à disposition des patients, permettent une bonne observance du régime ;

L'Afssa estime que ce produit présente un intérêt pour la prise en charge nutritionnelle des maladies métaboliques héréditaires dans le cadre de régime restreint en protéines. Elle attire l'attention sur l'importance de mentionner sur l'étiquetage que ce produit ne peut constituer la seule source d'alimentation.

Mots-clé : phénylcétonurie, tagliatelles, fins médicales spéciales

Pascale BRIAND