

## MISE À JOUR EN SCIENCE RÉGLEMENTAIRE DES ALIMENTS

**L'innocuité de l'acésulfame de potassium (E 950) est réaffirmée au niveau mondial**

**DJA fixée à 15 mg/kg de poids corporel**

L'Association mondiale des sciences réglementaires des aliments ([GFRSS](#)), en tant que groupe disciplinaire en science réglementaire des aliments de l'Union internationale des sciences et technologies alimentaires ([IUFoST](#)), souhaite partager la dernière mise à jour réglementaire internationale concernant l'acésulfame de potassium (E 950).

L'Autorité européenne de sécurité des aliments ([EFSA](#)) a récemment achevé sa réévaluation de l'acésulfame de potassium (E 950), un édulcorant artificiel largement utilisé, réaffirmant son innocuité pour une consommation dans les limites établies.

### Réévaluation de la Dose Journalière Admissible (DJA)

Le **groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes** de l'EFSA a fixé une nouvelle **dose journalière admissible (DJA)** de l'acésulfame K à **15 mg/kg de poids corporel par jour**<sup>1</sup>. Cette révision repose sur une **dose sans effet nocif observable (NOAEL)** de 1500 mg/kg pc/jour, avec l'application d'un facteur d'incertitude standard de 100. La DJA précédente, établie par le Comité scientifique de l'alimentation humaine en 2000, était de 9 mg/kg pc/jour.

Malgré cette augmentation de la DJA, l'EFSA ne prévoit pas de modifications des **niveaux maximaux autorisés** d'acésulfame K dans les denrées alimentaires. L'examen approfondi de l'EFSA comprenait également une évaluation de la **génétoxicité** de l'acésulfame K et de ses produits de dégradation. Il a été conclu qu'il n'y avait **aucune préoccupation de sécurité sanitaire concernant la génétoxicité** de l'acésulfame K et de ses produits de décomposition.

La récente réévaluation par l'EFSA est en accord avec les conclusions d'autres autorités de réglementation des aliments et organismes d'évaluation des risques, réaffirmant la DJA de l'acésulfame de potassium à **15 mg/kg de poids corporel/jour**, comme détaillé ci-dessous :

- **Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)**<sup>2</sup>: a établi la DJA à 0–15 mg/kg pc/jour lors de sa 37<sup>e</sup> réunion.

<sup>1</sup> [Re-evaluation of acesulfame K \(E 950\) as food additive](#)

<sup>2</sup> <https://iris.who.int/handle/10665/38203>

- **Santé Canada**<sup>3</sup>: reconnaît une DJA de 15 mg/kg pc/jour pour l'acésulfame de potassium.
- **Normes Alimentaires Australie Nouvelle Zélande (FSANZ)**<sup>4</sup>: adopte la DJA établie par le JECFA de 15 mg/kg pc/jour.
- **Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA)**<sup>5</sup>: approuve l'acésulfame de potassium avec une DJA de 15 mg/kg pc/jour.

### Que signifie cette DJA ?

Pour contextualiser la DJA, considérons une personne pesant 60 kg (environ 132 lb) :

- **Calcul de la DJA** : DJA × poids corporel moyen
  - 15 mg/kg pc × 60 kg = 900 mg/jour

Sachant qu'une canette typique de soda diététique contient environ **46 mg d'acésulfame de potassium** :

- **Consommation quotidienne maximale** : 900 mg ÷ 46 mg/canette ≈ 20 canettes/jour

Cela signifie qu'un individu de 60 kg devrait consommer **environ 20 canettes de soda diététique par jour** pour atteindre la DJA.

### Spécifications relatives à l'additif alimentaire

En complément, l'EFSA recommande la mise à jour des spécifications de l'UE pour l'acésulfame K afin d'inclure :

- Le numéro CAS : 55589-62-3
- Une limite maximale de 0,1 mg/kg pour le 5-chloro-acésulfame, à moins que de nouvelles données sur la génotoxicité ne soient fournies
- Une limite maximale de 1 mg/kg pour l'acétylacétamide
- Des limites plus basses pour la teneur en plomb et en mercure

Aucun critère microbiologique n'a été jugé nécessaire pour l'acésulfame K.

### Message clé

❖ La DJA uniforme de 15 mg/kg de poids corporel/jour adoptée par les principales autorités réglementaires souligne un consensus mondial quant à l'innocuité de l'acésulfame de potassium (E 950) lorsqu'il est consommé dans les limites établies. Cet alignement offre une garantie aux consommateurs et aux professionnels concernant l'utilisation de cet édulcorant non nutritif dans divers produits alimentaires et boissons.

<sup>3</sup> <https://webprod.hc-sc.gc.ca/nhp/nd-bdipsn/ingredReq?id=1005>

<sup>4</sup> <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/additives/Sweeteners>

<sup>5</sup> <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/aspartame-and-other-sweeteners-food#:~:text=The%20ADI%20in%20milligrams%20per,15%20mg%2Fkg%20bw%2Fd>