

Maisons-Alfort, le 15 mai 2002

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation de l'équivalence en substance de l'huile d'argan (*Argania spinosa L.*) avec d'autres huiles alimentaires

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 11 juin 2001 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation de l'équivalence en substance de l'huile d'argan avec d'autres huiles alimentaires au titre du règlement CE n° 258/97 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine », le 16 octobre 2001, l'Afssa avait rendu un avis en date du 17 janvier 2002, dans lequel elle estimait qu'avant de statuer définitivement sur le dossier, le pétitionnaire devait fournir des compléments d'information concernant les teneurs en pesticides du produit.

Par courrier en date du 25 janvier 2002, le pétitionnaire a fourni les compléments d'information demandés.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 29 janvier 2002, l'Afssa a rendu l'avis suivant :

Considérant que le produit est une huile extraite par pressage mécanique des amandons contenus dans le fruit oléagineux de l'arganier ; que cette huile est utilisée en consommation traditionnelle au Maroc ; qu'elle ne fait pas l'objet d'une consommation significative dans l'Union européenne ; qu'en conséquence, elle est considérée comme un nouvel aliment ;

Considérant que l'absence de résidus de pesticides, avancée dans le dossier en raison de la nature sauvage de l'arbre, est confirmée par une analyse fournie par le pétitionnaire, qui montre que les teneurs en pyréthriinoïdes, organochlorés et organophosphorés sont indétectables ; que, par conséquent, sur la base des données concernant les teneurs en pesticides et celles des autres contaminants, la sécurité de la consommation de l'huile d'argan est assurée, notamment grâce au mode de culture de l'arbre (sauvage) et au procédé exclusivement mécanique d'obtention de l'huile,

L'Afssa estime donc, sur la base du fondement scientifique étayé dans le rapport de l'Afssa portant sur l'équivalence en substance de l'huile d'argan avec d'autres huiles alimentaires, que cette équivalence est démontrée.

Toutefois, elle souligne :

- qu'il convient que la consommation de cette huile soit réservée à l'assaisonnement,
- que toute modification de la culture de l'arganier et/ou du procédé d'obtention de l'huile justifierait la réévaluation du produit.