

## FAQ sur le sel d'aspartame-acésulfame

### 1. Quel type d'évaluation l'EFSA a-t-elle menée sur le sel d'aspartame-acésulfame ?

L'EFSA a procédé à une évaluation complète du sel d'aspartame-acésulfame dans le cadre du processus approfondi de réévaluation de tous les additifs alimentaires autorisés dans l'Union européenne avant janvier 2009. Les experts indépendants de l'EFSA ont examiné l'ensemble des données scientifiques disponibles, notamment les données relatives à une éventuelle toxicité, cancérogénicité et génotoxicité, ainsi qu'aux effets possibles sur la reproduction et le développement et aux produits de dégradation du sel.

### 2. Qu'a conclu l'EFSA concernant la sécurité du sel d'aspartame-acésulfame ?

L'EFSA a conclu que le sel d'aspartame-acésulfame est sûr pour les consommateurs aux doses journalières admissibles (DJA) établies pour ses composants respectifs (40 mg par kg de poids corporel par jour pour l'aspartame et 15 mg par kg de poids corporel par jour pour l'acésulfame K). L'avis confirme que l'exposition des consommateurs demeure dans les limites de sécurité dans les conditions habituelles d'utilisation et que l'autorisation du sel d'aspartame-acésulfame dans l'Union européenne reste inchangée.

### 3. L'EFSA a-t-elle également réexaminé la sécurité de l'aspartame ?

Oui. Dans le cadre de la réévaluation du sel d'aspartame-acésulfame, l'EFSA a réexaminé la sécurité de l'aspartame au regard des protocoles scientifiques les plus récents. Pour l'aspartame, ce travail a compris un examen complet de toutes les études pertinentes publiées depuis la dernière évaluation réalisée par l'EFSA en 2013. L'EFSA a reconfirmé que l'aspartame est sûr à la DJA de 40 mg par kg de poids corporel par jour.

### 4. Qu'est-ce que la dose journalière admissible et comment est-elle établie ?

La dose journalière admissible, ou DJA, correspond à la quantité moyenne d'un ingrédient alimentaire qui peut être consommée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé. L'EFSA établit la DJA à partir de la dose la plus élevée ne provoquant aucun effet indésirable dans les études animales, en appliquant un important facteur de sécurité afin de protéger tous les groupes de population, y compris les enfants et les femmes enceintes.

### 5. Les consommateurs européens sont-ils proches de dépasser la DJA du sel d'aspartame-acésulfame ou de l'aspartame ?

Non. L'évaluation de l'exposition alimentaire réalisée par l'EFSA confirme que les apports en aspartame et en acésulfame K des consommateurs européens, y compris des forts consommateurs, restent inférieurs à la DJA. Cette conclusion concorde avec les évaluations antérieures des apports et reflète les habitudes réelles de consommation.

### 6. Le sel d'aspartame-acésulfame est-il sûr pour les enfants et les femmes enceintes ?

Oui. L'évaluation de la sécurité réalisée par l'EFSA tient compte des groupes de population sensibles, notamment les enfants et les femmes enceintes. Il importe toutefois de garder à l'esprit que les enfants, en particulier les jeunes enfants, ont besoin d'un apport calorique suffisant pour assurer leur croissance et leur développement rapides. Les édulcorants à faible teneur ou sans calories ne sont pas autorisés dans les aliments destinés aux nourrissons (définis comme les enfants de moins de 12 mois) et aux jeunes enfants (définis comme les enfants âgés de 1 à 3 ans). Comme pour tous les aliments, les édulcorants à faible teneur ou sans calories doivent être consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée.



**7. Le sel d'aspartame-acésulfame a-t-il un effet sur la glycémie ?**

Non. Le sel d'aspartame-acésulfame n'augmente pas la glycémie et peut être utilisé par les personnes qui doivent gérer leur taux de sucre dans le sang, notamment les personnes atteintes de diabète, lorsqu'il est consommé dans le respect des DJA établies.

**8. Quel rôle le sel d'aspartame-acésulfame peut-il jouer en santé publique ?**

Lorsqu'il est utilisé pour remplacer le sucre dans le cadre d'une alimentation équilibrée, le sel d'aspartame-acésulfame peut contribuer aux stratégies de réduction du sucre. Il apporte une saveur sucrée avec peu ou pas de calories, n'a pas d'effet sur la glycémie et ne contribue pas à la déminéralisation des dents.

\*\*\*

Pour toute demande des médias, veuillez contacter [media@sweeteners.org](mailto:media@sweeteners.org)