



Réglementation algues alimentaires Synthèse CEVA au 10/02/2014

En France, les historiques de consommation significative avant l'entrée en vigueur du règlement Novel Food ainsi qu'un certain nombre d'évaluation par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (avis du CSHPF) ont permis d'établir une liste d'algues utilisables pour la consommation humaine.

La microalgue *Odontella aurita* a reçu un avis favorable de l'AFSSA à son utilisation en tant qu'ingrédient sur la base de l'équivalence substantielle de cette microalgue avec d'autres algues alimentaire autorisées (saisine n° 2001-SA-0082) selon le règlement (CE) n° 258/97.

A ce jour, 24 algues dont 3 microalgues sont utilisables. Parmi les macroalgues, on dénombre 8 algues brunes, 11 algues rouges et 2 algues vertes.

Nom scientifique	Nom commun
<ul style="list-style-type: none"> • Algues brunes - <i>Ascophyllum nodosum</i> - <i>Fucus vesiculosus +serratus</i> - <i>Himanthalia elongata</i> - <i>Undaria pinnatifida</i> - <i>Laminaria digitata</i> - <i>Laminaria saccharina</i> - <i>Laminaria japonica</i> - <i>Alaria esculenta</i> 	<p>Spaghetti de mer Wakame Kombu Kombu Royal Kombu Atlantic wakame</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Algues rouges - <i>Palmaria palmata</i> - <i>Porphyra umbilicalis</i> - <i>Porphyra tenera</i> - <i>Porphyra yezoensis</i> - <i>Porphyra dioica</i> - <i>Porphyra purpurea</i> - <i>Porphyra laciniata</i> - <i>Porphyra leucostica</i> - <i>Chondrus crispus</i> - <i>Gracilaria verrucosa</i> - <i>Lithothamnium calcareum</i> 	<p>Dulse Nori " " " " " " " Pioca, lichen Ogonori Mäerl</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Algues vertes - <i>Ulva sp.</i> - <i>Enteromorpha sp.</i> 	<p>Laitue de mer Aonori</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Microalgues - <i>Spirulina sp.</i> - <i>Odontella aurita</i> - <i>Chlorella sp.</i> 	

L'huile extraite de *Schizochytrium sp.* à teneur élevée en DHA (32% DHA) a reçu une autorisation de mise sur le marché en application du règlement (CE) n° 258/97 par la communauté européenne (2003/427/CE et extension d'utilisation – Saisine AFSSA n° 2008-SA-0316 Saisine liée n° 2001-SA-0095). L'huile extraite d'*Ulkenia sp.* (32% DHA) a également reçu un avis favorable d'utilisation en alimentaire (règlement CE 2009/777/CE).



Les restrictions d'utilisation

Les algues utilisées doivent satisfaire aux critères figurant dans les deux tableaux ci-dessous (avis du CSHPF, Saisine AFSSA n° 2007-SA-0007).

Teneurs maximales en métaux lourds et en iode autorisées en France

	Algues légumes ou condiments en mg par kg sec
Arsenic minéral	3
Cadmium	0,5
Mercurure	0,1
Plomb	5
Etain	5
Iode	2 000

A noter pour les compléments alimentaires

Pour les compléments alimentaires composés exclusivement ou principalement d'algues marines, la teneur en cadmium est fixée à 3.0 mg/kg dans le règlement européen n° 629/2008.

Les algues en sachet doivent respecter les critères suivants (avis du CSHPF et BID) :

Critères microbiologiques pour les produits secs

Germes aérobies mésophiles	$\leq 10^5$ / gramme
Coliformes fécaux	≤ 10 / gramme
Anaérobies sulfitoréducteurs	$\leq 10^2$ / gramme
<i>Staphylococcus aureus</i>	$\leq 10^2$ / gramme
<i>Clostridium perfringens</i>	≤ 1 / gramme
<i>Salmonella</i>	absence dans 25 grammes



Références

Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires
Journal officiel n° L 043 du 14/02/1997 p. 0001 - 0006

Avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique émis lors des séances du 14 juin 1988, du 13 décembre 1988, du 9 janvier 1990 et du 14 octobre 1997 publié dans le Bulletin Officiel du Ministère de la Santé (n°90/45, p. 103), B.I.D n°2/98-030 et BID n° 4/99-079.

Saisine n° 2001-SA-0082

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'évaluation de la démonstration de l'équivalence en substance d'une microalgue *Odontella aurita* avec des algues autorisées

Règlement CE 2003/427/CE

DÉCISION DE LA COMMISSION du 5 juin 2003 autorisant la mise sur le marché d'une huile extraite de la microalgue *Schizochytrium* sp. à teneur élevée en DHA (acide docosahexaénoïque) en tant que nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) no 258/97 du Parlement européen et du Conseil

Afssa – Saisine n° 2008-SA-0316 Saisine liée n° 2001-SA-0095 –

AVIS de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'autorisation de mise sur le marché d'un nouvel aliment ou d'un ingrédient alimentaire: extension d'emploi de l'huile riche en DHA issue de la micro-algue *Schizochytrium* sp.

Règlement CE 2009/777/CE

DÉCISION DE LA COMMISSION du 21 octobre 2009 concernant l'extension des usages de l'huile d'algue extraite de la microalgue *Ulkenia* sp. en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil.

Saisine n° 2007-SA-0007

Avis de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments relatif à la teneur maximale en arsenic inorganique recommandée pour les algues laminaires et aux modalités de consommation de ces algues compte tenu de leur teneur élevée en iode.

Règlement (CE) n° 629/2008 de la Commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires