

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2008-4367

## **Avis du Groupe Scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire du 27 novembre 2007 relatif à une demande de la Commission européenne sur les biotoxines marines des coquillages - acide okadaïque et ses analogues (Question n° EFSA-Q-2006-065A)**

*Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain on a request from the European Commission on marine biotoxins in shellfish - okadaic acid and analogues (Question n° EFSA-Q-2006-065A)*

*The EFSA Journal*, 2008, 589, p. 1-62 - Texte en Anglais



[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific Opinion/contam\\_ej\\_589\\_okadaic\\_acid\\_en.3.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific%20Opinion/contam_ej_589_okadaic_acid_en.3.pdf)

### ● Résumé

L'acide okadaïque (OA) et ses analogues sont des biotoxines marines produites par des dinoflagellés. Elles sont stables thermiquement. On les retrouve dans de nombreux coquillages, principalement les mollusques bivalves filtreurs (par exemple, huîtres, moules, Saint-Jacques, clams). Ces toxines peuvent provoquer une intoxication diarrhéique (DSP). Le Groupe Scientifique a établi des facteurs d'équivalent toxique pour l'OA et chacun de ses analogues. Il est noté dans l'avis que les pectonotoxines, qui sont fréquemment associées aux toxines du groupe OA, mais qui ne présentent pas le même mécanisme d'actions, ne devraient pas être prises en compte dans la limite réglementaire définie pour les toxines du groupe OA, comme cela est fait actuellement.

Compte tenu des données récoltées, le Groupe Scientifique n'a pas pu établir une dose journalière tolérable. Par contre, une dose aiguë de référence (DARf) a été définie à 0,3 µg OA kg poids corporel. D'après les résultats de simulations de consommation réalisées (400g de chair de coquillage contenant la valeur limite réglementaire actuelle), il est noté qu'il y a 20 % de chances de dépasser la DARf en consommant les coquillages actuellement présents sur le marché européen. Le Groupe Scientifique a également émis des recommandations quant aux méthodes d'analyse à utiliser pour la détection de ces biotoxines.

■ Résumé :

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific Opinion/contam\\_ej\\_589\\_okadaic\\_acid\\_en\\_summary.0.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific%20Opinion/contam_ej_589_okadaic_acid_en_summary.0.pdf)