

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° : 2008-4368

Avis du Groupe Scientifique sur les contaminants dans la chaîne alimentaire du 20 février 2008 relatif à une demande de la Commission européenne sur le mercure en tant que substance indésirable dans l'alimentation animale (Question n° EFSA-Q-2005-288)

Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food chain on a request from the European Commission on mercury as undesirable substance in feed

The EFSA Journal, 2008, 654, p. 1-74 - *Texte en Anglais*



[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific Opinion/CONTAM_op_ej654_mercury_en.2.pdf](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/Scientific%20Opinion/CONTAM_op_ej654_mercury_en.2.pdf)

● Résumé

Le mercure existe dans l'environnement sous trois formes : mercure élémentaire (métal), le mercure inorganique et le mercure organique (principalement le méthylmercure). Le méthylmercure s'accumule tout le long de la chaîne alimentaire, notamment au niveau des animaux aquatiques.

De nombreuses analyses de mercure total ont été réalisées sur les aliments pour animaux et ont montré que les valeurs trouvées étaient en dessous de la teneur maximale fixée par la réglementation sur l'alimentation animale. La source principale de mercure dans l'alimentation animale est la farine de poisson. Cependant, aucun échantillon ne dépasse la limite réglementaire. Les données disponibles sur la spéciation du mercure dans cet aliment indique qu'il s'agit principalement de méthylmercure.

La concentration maximale rapportée dans les salmonidés d'aquaculture est environ cinq fois plus basse que la limite réglementaire pour le mercure dans le poisson destiné à la consommation humaine. Par conséquent, la limite maximale de mercure dans l'alimentation des poissons est suffisante pour assurer que les niveaux de contamination dans les salmonidés d'aquaculture ne pose aucun risque appréciable pour les consommateurs. A noter que la validité de la limite maximale doit être évaluée pour les autres poissons d'aquaculture.