

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4466

## **Avis du Groupe Scientifique sur les additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires technologiques et les matériaux en contact avec les aliments du 22 mai 2008 relatif à une demande de la Commission européenne sur la sécurité sanitaire de l'aluminium provenant de la consommation alimentaire (Questions n° EFSA-Q-2006-168 et EFSA-Q-2008-254)**

*Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Food Contact Materials on a request from European Commission on Safety of aluminium from dietary intake*

*The EFSA Journal*, 2008-07-15, n° 754, p. 1-34 · Doi :10.2903/j.efsa.2008.754 · Texte en Anglais

■ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/754.pdf>

### ● Résumé

L'aluminium se trouve à l'état naturel dans l'environnement et provient aussi d'activités humaines. Il est utilisé pour le traitement de l'eau, la fabrication de papier, dans les additifs alimentaires et les produits pharmaceutiques, les emballages, les ustensiles de cuisine... Les aliments sont la source principale de l'exposition de la population à l'aluminium.

L'eau de boisson représente une autre source d'exposition, mais mineure. La plupart des aliments non transformés contient moins de 5 mg d'aluminium/kg. Des concentrations plus élevées (niveaux moyens de 5 à 10 mg/kg) sont souvent trouvées dans les produits de panification, des végétaux (champignons, épinards, blettes, radis, laitue, mâche...), les fruits confits, les produits laitiers, les saucisses, les abats, les mollusques et crustacés, et une majorité de produits farineux et de farines. Le thé, les herbes aromatiques, le cacao, les produits de chocolats et les épices présentent des concentrations moyennes élevées.

Dans des conditions normales, la migration de l'aluminium en provenance des matériaux au contact représente seulement une petite fraction de l'exposition totale. Cependant, le Groupe Scientifique a noté qu'en présence d'acides et de sels, l'utilisation de matériaux contenant de l'aluminium pourrait conduire à une augmentation de sa concentration dans des aliments tels que purée de pommes, rhubarbe, purée de tomate ou hareng salé. Une estimation de l'exposition alimentaire à l'aluminium a été réalisée.

De larges variations entre les différents états, et pour un même état entre les différentes études, ont été observées. L'exposition moyenne varie entre 1,6 à 13 mg d'aluminium par jour, soit de 0,2 à 1,5 mg/kg de poids corporel/semaine pour un adulte de 60 kg. Les enfants ont généralement une exposition plus élevée que les adultes (jusqu'à 2,3 mg/kg de poids corporel/semaine). Les céréales et produits céréaliers, les végétaux, les boissons et certaines préparations infantiles apparaissent comme les principaux contributeurs dans la population générale. Une dose hebdomadaire à 1 mg/kg de poids corporel/semaine est proposée. Compte tenu des données exposées ci-dessus, cette dose peut être dépassée pour une part significative de la population européenne.