

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° : 2008-4468

Avis du Groupe Scientifique sur les contaminants dans la chaîne alimentaire du 9 juin 2008 relatif à une demande de la Commission européenne sur les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques dans les aliments (Question n° EFSA-Q-2007-136)

Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Food.

The EFSA Journal, 2008-08-04, n° 724, p. 1-114 - Texte en Anglais



http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/contam_ej_724_PAHs_en.3.pdf?ssbinary=true

● Résumé

Des avis scientifiques européens et internationaux de 2002 et 2005 ont identifié 15 Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) cancérigènes et avaient suggéré d'utiliser le benzo[a]pyrène comme un indicateur de l'occurrence et de l'effet cancérigène des HAP dans l'alimentation. La Commission Européenne a demandé à l'EFSA de déterminer si cet indicateur était toujours valable et dans le cas contraire, de recommander d'autres indicateurs.

Les HAP peuvent être présents dans les céréales, les huiles végétales, le café, les aliments cuits par le consommateur (gril, fumage, rôtissage, barbecue) et les produits de la mer. Les sources principales d'HAP sont les céréales et produits céréaliers et les produits de la mer.

En utilisant des données de contamination collectées dans les états membres, le Groupe Scientifique a conclu que la somme de 4 ou de 8 HAP serait un meilleur indicateur que le benzo[a]pyrène. A noter toutefois que la somme de 8 HAP n'apporte pas beaucoup de valeur ajoutée par rapport à celle de 4.

Les 4 HAP en question sont :

benzo[a]pyrène, chrysène, benz[a]anthracène et benzo[b]fluoranthène.