

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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

Notice n° : 2009-4783

Déclaration du Groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire du 25 mars 2009 relative à une demande de la Commission européenne sur l'influence des procédés de transformation sur les niveaux de biotoxines marines lipophiles dans les mollusques bivalves - Question n° EFSA-Q-2009-00203

Statement of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on the Influence of processing on the levels of lipophilic marine biotoxins in bivalve molluscs - Question n° EFSA-Q-2009-00203

The EFSA Journal, 2009, (1016), p. 1-10 · Texte en Anglais



http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902424332.htm

● Résumé

D'après les informations limitées disponibles sur l'effet des traitements thermiques (cuisson dont cuisson à la vapeur, autoclavage) sur les teneurs en acide okadaïque et toxines associées et des azaspiracides dans les mollusques bivalves, le Groupe scientifique a conclu que ces traitements pouvaient conduire à un doublement de la concentration des biotoxines marines lipophiles dans la chair des mollusques.

Les pertes d'eau apparaissent comme la cause déterminante de ces augmentations de concentrations en toxines.

En outre, certaines études montrent une redistribution des toxines du groupe de l'acide okadaïque entre la glande digestive et les autres tissus durant le traitement thermique. Pour les azaspiracides, une augmentation de concentration du même ordre est observée par rapport au coquillage cru ; par ailleurs, il y a conversion d'un analogue carboxylé (AZA 17) en AZA 3 durant le traitement.

Par voie de conséquence, l'analyse de la chair totale pourrait se révéler plus appropriée que l'analyse de la glande digestive seule pour vérifier la qualité sanitaire des moules cuites. Ceci devrait être pris en compte lors de l'analyse des mollusques dans le cadre du contrôle officiel.