

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

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

Notice n° : 2009-4902

## **Avis du Groupe scientifique sur les Contaminants dans la Chaîne Alimentaire du 27 mai 2009 relatif à une demande de la Commission européenne sur les biotoxines marines dans les coquillages - groupes des pectenotoxines (Question n° EFSA-Q-2006-065C)**

*Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on marine biotoxins in shellfish - pectenotoxin group*

*The EFSA Journal*, 2009, 1109 p. 1-47 - Texte en Anglais



[http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific\\_Opinion/contam\\_op\\_ej1109\\_pectenotoxins\\_en.pdf?ssbinaray=true](http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Scientific_Opinion/contam_op_ej1109_pectenotoxins_en.pdf?ssbinaray=true)

### ● Résumé

Les toxines du groupe des pectenotoxines (PTX) sont produites uniquement par les *Dinophysis*. Elles peuvent être trouvées dans les mollusques bivalves filtreurs tels que les huîtres ou les moules. A ce jour, 15 analogues différents ont été isolés et identifiés.

Les PTX sont thermostables, mais sont facilement détruites dans des conditions fortement basiques ou dans des conditions acides. Les PTX sont souvent accompagnées par les toxines du groupe de l'acide okadaïque (AO) et cela semble être la raison de leur regroupement dans la réglementation européenne. Le Groupe scientifique considère que les PTX n'ont pas le même mécanisme d'action que les toxines du groupe AO et ne devraient pas être incluses dans la limite réglementaire de ce groupe.

Le Groupe scientifique n'a pas pu établir une dose journalière tolérable, mais a défini, par contre, une dose aiguë de référence à 0,8 µg équivalent PTX2 / kg de poids corporel.

Le Groupe scientifique a noté que la consommation d'une portion de 400 g de chair de mollusque contenant des PTX à hauteur de 160 µg/kg de chair (analogie avec la valeur limite réglementaire européenne actuelle pour le groupe AO) conduirait à l'ingestion de 64 µg de toxine (soit 1 µg/kg de poids corporel pour un adulte de 60 kg). Cette valeur est légèrement supérieure à la dose aiguë de référence et n'est pas considérée comme posant un problème pour la santé. Compte tenu des données actuelles de consommation et d'occurrence, il y a peu de chance (environ 0,2 %) de dépasser la dose aiguë de référence en consommant les mollusques présents actuellement sur le marché européen.

Le Groupe scientifique a conclu que, pour éviter de dépasser cette dose pour un adulte de 60 kg, une portion de 400 g ne devrait pas contenir plus de 48 µg équivalent PTX2, soit 120 µg équivalent PTX2 / kg de chair.

Il n'y a aucune information sur les effets des traitements (notamment thermiques) sur les niveaux de PTX, mais il est possible de présumer que, comme pour les autres toxines lipophiles, la perte d'eau durant le traitement peut conduire à une augmentation de la concentration en PTX dans la chair des mollusques.

Le Groupe scientifique s'est également penché sur les méthodes de détermination de ces toxines, notamment les tests biologiques souris ou rat et a émis des doutes sur la pertinence de ces méthodes biologiques pour les PTX.

Il faut noter cependant que les autres méthodes de détermination de ces biotoxines n'ont pas encore été validées.