

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5142

## **Avis du Groupe scientifique sur les Additifs alimentaires et les Sources de Nutriments ajoutés aux aliments du 26 novembre 2009 relatif à l'utilisation du résorcinol en tant qu'additif alimentaire suite à une demande de la Commission européenne (Question n°: EFSA-Q-2006-123)**

*EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the use of Resorcinol as a food additive on request from the European Commission*

*EFSA Journal*, 2010, 8 (1) :1411 (41), p. 1-78 - *Texte en Anglais*



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1411.pdf>

### ● Résumé

La Commission européenne a reçu une demande d'autorisation du résorcinol en tant qu'antioxygène pour la prévention du brunissement des crustacés frais, congelés et surgelés. Elle a donc demandé à l'EFSA d'évaluer la sécurité sanitaire de cette substance. Le Groupe scientifique a établi une DJA de 0,12 mg/kg de poids corporel/j pour le résorcinol.

Selon les estimations de consommation de crevettes retenues, l'exposition alimentaire au résorcinol des adultes et des enfants devrait entraîner un dépassement de la DJA quand la concentration résiduelle en résorcinol dans les crevettes crues entières est au-dessus de 35 mg/kg. Le Groupe scientifique note que cette valeur n'est applicable que si les autres usages du résorcinol sont exclus. Le Groupe scientifique a noté d'autre part que les usages proposés par le demandeur concernaient tous les crustacés mais que seules des données expérimentales sur les crevettes ont été fournies.

L'évaluation faite par l'EFSA est par conséquent liée seulement à l'utilisation de résorcinol pour les crevettes crues. L'exposition alimentaire devrait être réévaluée si de nouveaux usages sont introduits.