

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 52 – Juillet 2010

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

Notice n° : 2010-5264

Rapport scientifique du 28 février 2010 sur les résultats de la surveillance des niveaux de dioxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (Question n° : EFSA-Q-2009-00869)

European Food Safety Authority; Results of the monitoring of dioxin levels in food and feed

EFSA Journal, EFSA, 2010, 8 (3) : 1385, p. 1-35 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1385.pdf>

● Résumé

La Commission européenne a demandé à l'EFSA d'évaluer les niveaux de contamination en dioxines et PCB de type dioxine des denrées alimentaires et aliments pour animaux par rapport aux limites réglementaires. L'EFSA a analysé les résultats d'analyse de 7 000 échantillons prélevés dans 21 États membres entre 1999 et 2008.

Les niveaux moyens les plus hauts rapportés à la teneur en matières grasses ont été observés dans le foie et les produits à base de foie d'animaux terrestres. Les niveaux moyens les plus hauts par rapport au poids total ont été observés dans le foie de poisson et produits dérivés de foie de poisson.

En alimentation animale, les niveaux moyens les plus hauts ont été trouvés dans l'huile de poisson. 8 % des échantillons dépassent les différentes limites maximales réglementaires. Cependant, il est clair que certains de ces échantillons proviennent de prélèvements effectués lors d'épisodes particuliers de contamination. Des variations importantes de la proportion de résultats non conformes ont été observées entre les différentes catégories de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.

Le rapport conclut qu'aucune tendance claire ne peut être dégagée en ce qui concerne l'évolution dans le temps du bruit de fond des dioxines et substances associées (il y a des augmentations des teneurs dans certaines catégories, mais des diminutions dans d'autres). En utilisant comme méthode de calcul les unités d'équivalence toxiques basées sur les nouvelles recommandations OMS de 2005, l'EFSA a constaté que ces nouvelles valeurs réduiraient l'ensemble des teneurs en dioxines de 14 %, le niveau de réduction étant variable selon les catégories d'aliments ou aliments pour animaux.