

# 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° : 2010-5266

## **Avis Scientifique du Groupe sur les contaminants dans la chaîne alimentaire et du Groupe sur les matériaux au contact, enzymes, arômes et auxiliaires technologiques du 18 mars 2010 relatif à la mélamine dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (Question n°: EFSA-Q-2009-00234)**

*EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM) and EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF); Scientific Opinion on Melamine in Food and Feed*

*EFSA Journal, EFSA, 2010, 8 (4) : 1573, p. 1-145 - Texte en Anglais*



<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1573.pdf>

### ● Résumé

La Commission européenne a demandé à l'EFSA de lui fournir un avis scientifique sur la présence de mélamine et de ses analogues (acide cyanurique, ammeline et ammelide) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

L'EFSA a tout d'abord identifié les sources potentielles de mélamine et d'acide cyanurique, en dehors des cas de falsification pouvant survenir (cf. épisode mélamine sur produits laitiers chinois). La mélamine peut être présente dans les denrées alimentaires du fait de son utilisation dans les matériaux au contact (plastiques, vernis des boîtes, papier, cartons, adhésifs). La mélamine est aussi un métabolite et un produit de dégradation de la cyromazine qui est utilisée comme substance active de produit phytosanitaire et comme médicament vétérinaire. La présence de mélamine peut aussi être due à son utilisation comme retardateur de flamme. L'acide cyanurique peut aussi provenir de l'utilisation de dichloroisocyanurates utilisés comme agents de désinfection. Enfin, la mélamine et l'acide cyanurique sont présents en tant qu'impuretés dans les aliments pour ruminants à base d'urée.

Selon les données toxicologiques disponibles, l'EFSA a fixé pour la mélamine une dose journalière tolérable (DJT) de 0,2 mg/kg de poids corporel. Pour l'acide cyanurique, une DJT avait déjà été fixée à 1,3 mg/kg de poids corporel. Par contre, aucune DJT n'a pu être établie pour l'ammelide et l'ammeline compte tenu du peu de données existantes. L'exposition alimentaire à la mélamine et à l'acide cyanurique pris individuellement est bien en dessous de leurs DJT respectives. L'exposition des enfants du fait de la migration des matériaux au contact est en dessous ou proche de la DJT.

L'EFSA indique que la limite de migration spécifique de la mélamine dans les matériaux au contact devrait être revue du fait de la fixation de la DJT. Il est nécessaire d'approfondir l'impact des relations entre la mélamine et ses analogues.