

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5338

**Avis scientifique du Groupe sur les Additifs alimentaires et les Sources de Nutriments ajoutés aux Aliments du 7 juillet 2010 relatif à la réévaluation de la lutéine (E 161b) en tant qu'additif alimentaire suite à une demande de la Commission européenne (Question n°: EFSA-Q-2008-787)**

*EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the reevaluation of lutein (E 161b) as a food additive on request of the European Commission*

*EFSA Journal*, 2010, 8(7):1678 p. 1-57 · Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1678.pdf>

## ● Résumé

Le Groupe scientifique a établi une dose journalière admissible (DJA) de 1 mg/kg de poids corporel/jour pour la lutéine extraite de *Tagetes erecta* contenant au moins 80 % de caroténoïdes (79 % de lutéine et 5 % de zéaxanthine). Cette DJA ne concerne pas les autres préparations de lutéine (de moindre pureté, provenant d'autres sources, ...).

Des estimations de la consommation de la lutéine ont été réalisées en se basant sur les doses d'emploi maximales déclarées et les données nationales de consommation alimentaire individuelle. Aux doses actuelles d'utilisation de la lutéine, la DJA sera dépassée pour l'extrémité supérieure de la fourchette.

**N.B.** La lutéine est actuellement autorisée en tant que colorant notamment dans les denrées suivantes : pâtés de poissons et crustacés, poissons fumés, crustacés précuits, œufs de poisson et surimi.