

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

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

Notice n° : 2011-5548

Avis du Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies du 10 septembre 2010 relatif à la pertinence d'inclure dans la liste des ingrédients alimentaires mis en place dans l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE les colorants azoïques suivants : Tartrazine (E 102), Jaune orangé S (E 110), Azorubine / Carmoisine (E 122), Amarante (E 123), Ponceau 4R / rouge cochenille A (E 124), Rouge allura AC (E 129), Noir brillant BN (E 151), Brun FK (E 154), Brun HT (E 155) et Lithol-rubine BK (E 180) (Question n°: EFSA-Q-2008-744)

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA); Scientific Opinion on the appropriateness of the food azo-colours Tartrazine (E 102), Sunset Yellow FCF (E 110), Carmoisine (E 122), Amaranth (E 123), Ponceau 4R (E 124), Allura Red AC (E 129), Brilliant Black BN (E 151), Brown FK (E 154), Brown HT (E 155) and Litholrubine BK (E 180) for inclusion in the list of food ingredients set up in Annex IIIa of Directive 2000/13/EC

The EFSA Journal, EFSA, 2010, 8(10):1778 p. 1-11 - Texte en Anglais



<http://www.efsa.europa.eu/fr/scdocs/doc/1778.pdf>

● Résumé

Suite à une demande de la Commission européenne, le Groupe scientifique a examiné le potentiel des colorants azoïques à causer des réactions allergiques et/ou d'intolérance chez les humains après une exposition orale, y compris la nature et la prévalence de ces effets indésirables. Le potentiel des colorants azoïques à provoquer une sensibilisation cutanée après une exposition n'est pas abordée dans cet avis.

La fréquence de l'intolérance à la Tartrazine a été estimée à moins de 1 % chez les sujets avec des symptômes d'urticaire et d'oedème de Quincke. Seuls quelques cas de réactions d'intolérance à la Tartrazine et au Ponceau 4R, et dans une moindre mesure au Jaune orangé S et à l'amarante, ont été signalés chez des personnes sensibles. Ces réactions comprennent urticaire, oedème de Quincke, une respiration sifflante, et une vascularite leucoclasique.

Des réactions d'intolérance à la Tartrazine ont été observées à des doses comprises dans la DJA (7,5 mg / kg poids corporel / j), tandis que les doses de Ponceau 4R utilisées dans 2 cas bien documentés étaient de 4 à 10 fois la DJA (0,7 mg / kg poids corporel / jour). Aucune donnée sur la sensibilité au Brun FK, Brun HT, Lithol-rubine BK, Noir brillant BN, Carmoisine et Rouge Allura AC n'est disponible, et aucun cas documenté de réactions d'intolérance après une exposition par voie orale n'a été rapporté. Seuls quelques cas de réactions d'intolérance à des combinaisons de colorants azoïques ont été signalés. Les réactions comprennent urticaire, oedème périorbitaire, rougeur du visage, ainsi que des scores d'hyperactivité plus élevés chez les enfants.

Le Groupe scientifique conclut qu'il est peu probable que la consommation orale des colorants azoïques concernés par cet avis, pris individuellement ou en combinaison, puisse déclencher des réactions indésirables graves chez des sujets humains, aux niveaux actuels d'utilisation.

N.B. Les colorants E 102, E 110, E 122, E 124, E 129, E 151 et E 155 sont actuellement autorisés dans un certain nombre de denrées alimentaires, dont les pâtes de poissons et de crustacés, les poissons fumés, les crustacés précuits, les oeufs de poisson et le surimi. Le colorant E 123 est autorisé actuellement dans les oeufs de poisson. Le colorant E 154 est autorisé actuellement dans les kippers.