

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5888

## **Avis de l'ANSES du 16 novembre 2011 relatif à une demande d'interprétation des résultats d'analyse en dioxines et PCB des étrilles et tourteaux pêchés en zone FAO VII D (Manche Est) et à l'évaluation du risque sanitaire lié à leur consommation - Saisine n° 2011-SA-0277**

Anses

2011, 11 p.

■ <http://www.anses.fr/Documents/RCCP2011sa0277.pdf>

### ● Résumé

L'ANSES a déjà émis plusieurs avis en 2009, 2010 et 2011 sur l'interprétation des résultats d'analyse en dioxines et PCB de type dioxine pour les poissons et mollusques pêchés en baie de Seine.

Dans son dernier avis du 13 mai 2011 (cf. notice Bibliomer n° 2011-5823), l'ANSES concluait à la conformité des bars, calmars, harengs, seiches, rougets, soles et maquereaux (pour une taille inférieure à 40 cm) et à la non conformité des sardines et des tourteaux sur l'ensemble de la Manche Est.

Par ailleurs, l'ANSES concluait à la non conformité des étrilles dans la zone III Estuaire de Seine et recommandait l'acquisition de données complémentaires pour cette espèce. L'ANSES recommandait aussi de compléter les données sur les espèces de type détritivore vivant au fond comme les étrilles et les tourteaux, sur l'ensemble de la Manche Est.

Des prélèvements ont donc été réalisés en 2011 sur les espèces détritivores (étrilles, tourteaux, araignées de mer, bulots, crevettes).

Cet avis présente les résultats pour les étrilles et tourteaux. A noter également que la réglementation européenne a été modifiée pour l'analyse des dioxines et PCB dans les crustacés de type crabe (*Brachyura* et *Anomura*). Les analyses s'effectuent désormais dans la chair blanche des appendices (pincés et pattes) et non plus dans toute la chair blanche (pincés, pattes et chair blanche du thorax). Des analyses ont été effectuées sur plusieurs matrices (100 % chair brune, 100 % chair blanche issue des appendices et 50 % chair blanche issue des appendices + 50 % chair blanche issue du thorax) afin d'évaluer un éventuel effet matrice.

La DGAL a demandé à l'ANSES d'évaluer :

- l'effet matrice,
- la conformité réglementaire des étrilles et tourteaux pêchés en Manche Est,
- la pertinence de la mise en œuvre ultérieure de recommandations de consommation.

Quelle que soit la zone de prélèvement, l'analyse des moyennes de contamination en dioxines et PCB de type dioxine pour les 3 matrices (chair brune, pincés/pattes + thorax, pincés/pattes) montre qu'il existe bien un effet matrice significatif sur la contamination. La contamination de la chair brune est significativement supérieure à celle de la chair blanche. Ceci peut s'expliquer par le pourcentage de matière grasse beaucoup plus élevé dans la chair brune que dans la chair blanche. Par contre, il n'y a pas de différence significative entre les niveaux de contamination de la chair blanche issue de pincés/pattes + thorax et ceux de la chair blanche issues des appendices. L'ANSES considère donc que la chair blanche issue des appendices est représentative de l'ensemble de la chair blanche.

L'ANSES indique que les tourteaux et les étrilles sont conformes aux limites réglementaires sur l'ensemble de la zone Manche Est et peuvent donc être commercialisés et consommés.

L'ANSES émet des recommandations de non consommation pour la chair brune de crabes pêchés en Manche Est, que la chair soit brute ou transformée.

De plus, l'ANSES note qu'il peut exister des risques de contamination de la chair brune vers la chair blanche du thorax lors de la préparation et la précuisson des crabes en cas de mauvaises pratiques. Elle recommande donc de prendre en compte cette problématique dans les démarches HACCP lors de l'utilisation de la chair blanche de thorax comme aliment ou ingrédient.