

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° : 2012-5890

Avis scientifique du Groupe sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments du 5 juillet 2011 relatif à la réévaluation du carbonate de calcium (E 2170) en tant qu'additif alimentaire (Question n° : EFSA-Q-2011-00363)

Scientific Opinion on reevaluation of calcium carbonate (E 170) as a food additive

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS)

EFSA Journal, 2011, 9(7):2318, 73 p. - Doi :10.2903/j.efsa.2011.2318 - Texte en Anglais

■ <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2318.pdf>

● Résumé

Le carbonate de calcium est un additif généralement autorisé dans les denrées alimentaires (sauf exceptions) (directive 95/2/CE) et est aussi un colorant autorisé dans certaines denrées alimentaires (directive 94/36/CE) (notamment pâtes de poisson et crustacés, crustacés précuits, substituts de saumon, surimi, œufs de poisson et poisson fumé). Il fait aussi partie de la liste des vitamines et minéraux pouvant être ajoutés dans les denrées alimentaires (règlement (CE) n° 1925/2006 et de la liste des substances pouvant être ajoutés à des fins nutritionnelles spécifiques dans les produits d'alimentation particulière et dans les compléments alimentaires).

Le carbonate de calcium a été évalué en 1965 par le JECFA et en 1990 par le SCF (comité scientifique d'évaluation européen qui existait avant l'EFSA). Ces deux organismes avaient attribué une DJA non spécifiée pour le carbonate de calcium. En se basant sur les évaluations précédentes et de nouvelles données, le Groupe scientifique a confirmé la DJA non spécifiée qui avait été attribuée par le SCF pour un groupe de carbonates comprenant le carbonate de calcium.

Le Groupe scientifique note que les expositions alimentaires estimées en calcium provenant de toutes les sources existantes, y compris l'utilisation de carbonate de calcium en tant qu'additif alimentaire et les apports de calcium provenant des compléments alimentaires et des aliments enrichis, sont en dessous de l'apport maximal tolérable de 2500 mg/jour/personne établi par le SCF en 2003 pour le calcium en tant que nutriment.

Par conséquent, le Groupe scientifique conclut que, sur la base des données disponibles, l'utilisation du carbonate de calcium en tant qu'additif alimentaire aux niveaux d'emploi actuels ne pose pas de problème de sécurité sanitaire.

Le Groupe scientifique note que le carbonate de calcium est actuellement autorisé au *quantum satis* dans la grande majorité des catégories de denrées alimentaires. Cependant, l'information récoltée par le Groupe scientifique lors de cette réévaluation montre que le carbonate de calcium est utilisé uniquement à des doses définies dans un certain nombre de catégories d'aliments.

Le Groupe scientifique recommande donc que la législation soit mise à jour pour refléter les niveaux réels d'utilisation de cet additif.

A noter que la présence non intentionnelle de particules nanométriques à l'état de traces dans le carbonate de calcium utilisé en tant qu'additif ne peut être exclue. Le Groupe scientifique considère que les données disponibles sont suffisantes pour conclure que les niveaux actuels de matériel nanométrique fortuit dans du carbonate de calcium macroscopique ne serait pas une préoccupation toxicologique supplémentaire.

En outre, le Groupe scientifique note que le calcaire (une source de carbonate de calcium) peut contenir des quantités variables d'aluminium. Le Groupe indique que l'apport d'aluminium à partir de l'utilisation de carbonate de calcium en tant qu'additif alimentaire pourrait contribuer de manière significative à l'apport hebdomadaire en aluminium. L'établissement de spécifications sur un niveau maximal d'aluminium dans le carbonate de calcium peut être nécessaire.