

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6110



### **Déclaration de l'EFSA du 4 avril 2012 relative à la révision de l'évaluation de l'exposition pour le lauroylarginate d'éthyle utilisé en tant qu'additif alimentaire (Question n° EFSA-Q-2011-00030)**

*European Food Safety Authority; Revised exposure assessment for ethyl lauroyl arginate for the proposed uses as a food additive*

**EFSA**

Avis scientifique

*EFSA Journal*, 2012, 10(4):2652 p. 1-14

*Texte en Anglais*

■ <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2652.pdf>

#### ● **Résumé**

Suite à une demande de la Commission européenne, l'Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire a procédé à une évaluation globale de l'exposition au lauroylarginate d'éthyle (LAE), en prenant en compte les nouvelles conditions d'emploi du LAE en tant qu'additif alimentaire telles que proposées par le demandeur et prenant en compte l'exposition globale au LAE à partir des produits cosmétiques.

Une mise à jour de l'évaluation de l'exposition au LAE utilisé en tant qu'additif alimentaire a été réalisée, pour cinq groupes de population depuis les jeunes enfants aux personnes âgées, basée sur les nouvelles conditions d'emploi proposées. Le demandeur propose que cet additif soit autorisé en tant que conservateur dans les poissons séchés et poissons salés séchés de la famille des Gadidés, dans les produits à base de viande traités thermiquement (à l'exception des produits appertisés, séchés, marinés ou fermentés et des plats prêts à consommer) et dans les salades préparées à base de viande.

Sur la base des estimations de consommation, la DJA de 0,5 mg / kg de poids corporel / jour est atteinte en moyenne pour les jeunes enfants, tandis que pour tous les autres groupes de population, les apports moyens sont plus faibles que la DJA. Pour les gros consommateurs, pour tous les groupes de population à l'exception de la population âgée, les apports sont supérieurs à la DJA. Le principal contributeur à l'exposition alimentaire est la catégorie des produits à base de viande traités thermiquement (30 à 100% selon le groupe de population). Dans une moindre mesure, la catégorie " poisson séché " peut en outre contribuer pour une part importante de l'exposition (de 0 à 70% selon le groupe de population). Les salades préparées ne contribuent que marginalement à l'exposition totale.

Le niveau d'exposition aux métabolites du LAE résultant de son utilisation dans les produits cosmétiques correspond au plus bas niveau de la consommation alimentaire moyenne pour la population totale et les gros consommateurs d'aliments contenant des LAE. L'exposition alimentaire est de 5 à 30 fois plus importante que l'exposition résultant de l'utilisation de cosmétiques. Dans tous les groupes de population, l'exposition supplémentaire au LAE résultant des utilisations cosmétiques ne changerait pas la situation en ce qui concerne le dépassement de la DJA. Si la DJA n'est pas déjà dépassé par l'exposition alimentaire, l'exposition combinée n'induirait pas un dépassement de la DJA.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM