

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2013-6251



**Avis scientifique du Groupe sur les Contaminants dans la Chaîne alimentaire du 3 mai 2012 relatif aux hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires (Question n° : EFSA-Q-2010-00170)**

*EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM); Scientific Opinion on Mineral Oil Hydrocarbons in Food*

**EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)**

Avis scientifique

*EFSA Journal*, 2012, 10(6):2704 p. 1-185 - Doi : 10.2903/j.efsa.2012.2704 - Texte en Anglais

■ <http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/doc/2704.pdf>

● **Résumé**

L'EFSA a publié un rapport scientifique sur l'exposition aux hydrocarbures d'huiles minérales via les aliments et les emballages. Ces huiles minérales sont potentiellement toxiques par accumulation dans le foie, et sont carcinogènes.

Les principales sources d'huiles minérales dans les denrées alimentaires sont les matériaux d'emballages, les additifs, les auxiliaires technologiques et les lubrifiants.

L'avis compilé par le Groupe scientifique CONTAM identifie deux types d'huiles minérales, les saturés et les aromatiques.

Les produits les plus contaminés sont les produits de panification et les céréales, car, pour ces produits, ces huiles minérales sont utilisées en tant qu'auxiliaire technologique. On les retrouve également dans les produits secs suite à des migrations en provenance de l'emballage.

Outre ces catégories de produits, les valeurs les plus élevées pour les huiles minérales saturées ont été trouvées dans les catégories de produit suivantes : " confiserie (hors chocolat) ", " huile végétale ", " poissons en conserve " et " graines oléagineuses ", suivies par " graisses animales ", " chair de poisson ", " fruits à coques " et " glaces et desserts ".

Des estimations d'exposition ont été réalisées pour différents groupes de population. Par exemple, pour les adultes, les aliments les plus contributeurs à l'exposition sont la chair de poisson, les produits de boulangeries fines, l'huile végétale et le pain.

Le Groupe CONTAM souligne qu'il est difficile de tirer des conclusions en termes d'exposition en raison du manque de données. Une révision des doses journalières admissible est proposée pour certaines catégories d'aliments. L'étude propose une méthodologie d'analyse et fixe les priorités.

<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

