

Maisons-Alfort, le 25 juillet 2001

LE DIRECTEUR GENERAL

## AVIS

Saisine n° 2000-SA-0177

### **de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au risque sanitaire que peut représenter la consommation d'huile de grignons d'olives contaminée par des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)**

L'Agence française de Sécurité Sanitaire des Aliments a été saisie le 17 Juillet 2001 d'une demande d'avis relative au risque sanitaire que peut représenter la consommation d'huile de grignons d'olives contaminée par des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

- Considérant l'information diffusée par l'Espagne via le réseau d'alerte européen qui a amené la DGCCRF à consigner des lots d'huiles de grignon d'olives produite dans ce pays,
- Considérant que les résultats des analyses pratiquées sur certains de ces lots d'huile ont confirmé les résultats communiqués par les autorités espagnoles montrant, entre autres, des teneurs de l'ordre de 100µg/kg en benzo (a) pyrène et de 10 µg/kg en dibenzo (a ;h) anthracène,
- Considérant que les divers HAP en cause ont été identifiés comme ne correspondant pas à ceux qui peuvent être normalement trouvés dans ce produit du fait de son origine naturelle,
- Considérant que, contrairement à l'huile d'olive dite « vierge » qui est obtenue par simple pression à froid, la préparation d'huile de grignons d'olives comprend une étape de chauffage qui peut être à l'origine de l'apparition de ce type de molécules,
- Considérant que la concentration élevée en dibenzo (a;h) anthracène trouvée constitue un bon marqueur de l'origine technologique de la contamination et qu'il s'agit donc bien d'une contamination par des HAP formés au cours du procédé de production de ce type huile,
- Considérant les teneurs élevées en certains HAP, tels que le benzo (a) pyrène et le dibenzo (a;h) anthracène qui sont classés cancérigènes pour l'homme,
- Considérant :
  - Que les effets cancérigènes liés à ces molécules n'apparaissent qu'après une exposition prolongée,

23, avenue du  
Général de Gaulle  
BP 19, 94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 00  
Fax 01 49 77 90 05  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

- Que, dans le cas présent, l'exposition humaine serait sans doute faible car ce type de produit ne représente qu'une très faible part de la consommation alimentaire quotidienne pour la population générale en France,
  - Que la toxicité (hors cancer) des HAP lors d'une exposition de courte durée est faible et n'apparaît qu'à des niveaux d'exposition beaucoup plus élevés que ceux qui peuvent être estimés dans le cas présent,
- Considérant cependant :
- Que, s'il n'existe pas de données spécifiques concernant la consommation d'huile de grignons d'olives, il ne peut pas être exclu que certaines fractions de la population puissent être fortement consommatrices de ce type de produit,
  - Que l'organisme humain est, par ailleurs, régulièrement exposé à des contaminations par ce type de molécules et qu'il est nécessaire de limiter autant que faire se peut les apports en HAP,
  - Que les HAP détectés sont incontestablement attribuables à un défaut dans la technique de production de cette huile et qu'ils ne doivent donc normalement pas y être présents ou, pour le moins, dans des quantités très inférieures à celles révélées par les présents dosages,

**L'AFSSA, sans préjuger des conclusions plus générales qui seront formulées suite aux évaluations qui sont actuellement menées sur le sujet de la contamination des aliments par des HAP<sup>1</sup>, recommande de ne pas autoriser la commercialisation des lots d'huile de grignon d'olives correspondant aux dosages qui lui ont été communiqués.**

**Martin HIRSCH**  
**Directeur général de l'AFSSA**

---

<sup>1</sup> NB : Le sujet de la contamination des aliments par les HAP est suivi par l'AFSSA depuis plusieurs mois. Ce sujet a déjà été traité lors du naufrage de l'Erika et un groupe du Comité d'Experts Spécialisé « Résidus et Contaminants Chimiques et Physiques » travaille actuellement sur la possibilité de fixation de seuils dans les aliments pour ce type de contaminant.