

## **Opinion of the Scientific Committee on Food on Potential risks from organotin compounds used as catalysts in silicone-coated baking papers (expressed on 5 March 2003)**

Suite à un rapport scientifique demandé par la Commission sur les risques potentiels causés par la migration de résidus de catalyseurs organostanniques issus de papiers de cuisson revêtus de silicone, les producteurs européens s'engagent à cesser en 2003 la production de silicones contenant des catalyseurs organostanniques, destinés à revêtir des papiers de cuisson. Les producteurs des pays tiers s'y engagent pour 2005.

Le Comité scientifique a évalué le risque de la manière suivante :

Les niveaux de migration expérimentaux du dibutylétain dans des aliments gras (cookies) sont de 0,4 à 0,6 mg/kg.

La dose journalière tolérée (DJT) pour le dibutylétain est de 0,0006 mg/kg de poids corporel. Un adulte de 60 kg peut en consommer journalièrement :  $0,0006 \text{ mg/kg} \times 60 \text{ kg} = 0,036 \text{ mg}$ .

La consommation de 60g de cookies entraîne le dépassement de la DJT :  $0,6 \text{ mg} \times 60 \text{ g}/1000\text{g} = 0,036 \text{ mg}$ .

Si l'on ne considère que les aliments cuits dans de tels emballages en papier à l'exclusion de toute autre source pour l'apport de dibutylétain dans l'alimentation, et compte-tenu des engagements de l'industrie, le Comité scientifique estime que ce risque spécifique est peu élevé et va en diminuant jusqu'à s'annuler. Le Comité n'envisage pas l'interdiction de tels papiers de cuisson.

Le Comité scientifique annonce la création d'un groupe de travail sur l'exposition aux composés organostanniques provenant de toute source alimentaire.

**Mots-clés : contact gras (G) ; exposition des consommateurs ; papier ; contact à chaud ; silicone ; revêtement organique ; substance non listée ; catalyseur ; auxiliaire technologique du matériau ; DJT ; analyse des risques ; organoétain**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (0):**

**Lien(s) externe(s) (0):**