



Maisons-Alfort, le 21 avril 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur le projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine :

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 18 mars 2008 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis sur le projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine.

Contexte

Les modifications de cet arrêté visent à rectifier certains oublis constatés dans l'arrêté du 19 octobre 2006 et à autoriser les auxiliaires technologiques ayant fait l'objet d'un avis favorable récent de l'Afssa. Seules les substances figurant dans cet arrêté peuvent être employées en tant qu'auxiliaires technologiques en alimentation humaine.

Des modifications sont proposées dans les quatre annexes accompagnant l'arrêté du 19 octobre 2006 :

L'annexe IA qui comporte les auxiliaires technologiques autorisés ;

L'annexe IB qui comporte les auxiliaires technologiques autorisés jusqu'au 31 décembre 2014 ;

L'annexe IC qui comporte les auxiliaires technologiques « enzymes » autorisés ;

L'annexe II qui rassemble les critères de pureté des auxiliaires technologiques autorisés.

Après consultation des Comités d'experts spécialisés « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni le 10 avril 2008, et « Biotechnologie », réuni le 17 avril 2008, l'Afssa émet l'avis suivant :

Argumentaire

Concernant les auxiliaires technologiques autres que les enzymes

Deux modifications importantes sont proposées dans le projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine.

La première modification concerne les critères de pureté des huiles minérales admises en tant qu'auxiliaire technologique à l'annexe II, point IV. Il est proposé dans ce projet d'arrêté, d'enlever les définitions des huiles minérales de bas poids moléculaire (BPM) et de haut poids moléculaire (HPM) et d'augmenter le contenu en soufre admis dans ces huiles de 2 à 100 mg/kg.

Après avoir évalué les argumentaires avancés et prenant en compte les avis émis par l'Afssa à ce sujet ainsi que des nouvelles publications scientifiques parues depuis le dernier avis Afssa, il est proposé de modifier de la façon suivante les dispositions relatives aux huiles minérales dans le projet d'arrêté suscité :

Après l'intitulé « Les huiles minérales BPM doivent répondre aux spécifications suivantes : »,

- le premier tiret de la colonne Critères de pureté doit être substitué par : Huiles paraffiniques traitées à l'hydrogène sous haute pression en présence d'un catalyseur et huiles naphthéniques traitées à l'hydrogène sous haute pression en présence d'un catalyseur ou traitées à l'oléum ;
- le sixième tiret relatif au rapport carbone naphthénique/carbone paraffinique peut être supprimé ;

- le septième tiret relatif au contenu en soufre peut lire : Contenu en soufre inférieur à 100 mg/kg (DIN 51400 T 7).

Le restant des tirets est maintenu.

Après l'intitulé « Les huiles minérales HPM doivent répondre aux spécifications suivantes : »,

- le premier tiret de la colonne critères de pureté doit être substitué par : Huiles paraffiniques brutes et huiles paraffiniques traitées à l'hydrogène sous haute pression en présence d'un catalyseur ;
- le septième tiret relatif au contenu en soufre est maintenu à 2 mg/kg (DIN 51400 T 7).

Le restant des tirets est maintenu.

La deuxième modification proposée dans le projet d'arrêté suscité concerne l'annexe I-A et l'introduction du terme « actif » à la définition de la concentration de chlore libre du bain de chloration, paraissant dans la colonne Conditions d'emploi/fonction relatives au Chlore gazeux.

Après évaluation des argumentaires avancés et prenant en compte les avis émis par l'Afssa à ce sujet ainsi que les dispositions techniques présentées dans des textes tel que le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques Végétaux Crus Prêts à l'Emploi, il est considéré que dans l'état actuel des connaissances et des justifications techniques fournies à l'appui de cette demande, il ne paraît pas acceptable de modifier la terminologie relative aux conditions d'emploi du chlore gazeux.

En effet, il convient de noter qu'une modification de la concentration maximale de 80 mg/l (ppm) en chlore libre dans le bain de chloration, sous la forme de chlore libre « actif », pourrait avoir comme conséquence une augmentation notable de la teneur en chlore libre et en chlore total dans certains procédés industriels. Une teneur maximale en chlore libre « actif » fixée à 80 mg/l, compte tenu de l'équilibre de dissociation de l'acide hypochloreux qui dépend fortement du pH, équivaldrait à fixer une valeur en chlore libre pouvant varier, en théorie, de 80 mg/l lorsque le milieu est légèrement acide, au double de cette valeur lorsque le milieu deviendrait alcalin. Ce qui est observé, par exemple, avec l'addition du produit appelé Eau de Javel qui possède un caractère alcalin.

Concernant les auxiliaires technologiques enzymes

Un visa de l'arrêté du 1^{er} juillet 1976¹ serait souhaitable.

Article 1^{er} : En raison de l'ajout d'une disposition et d'un réarrangement de plusieurs points, il semble préférable pour la compréhension que le point 1 de l'article 4 de l'arrêté du 19 octobre 2006 soit repris intégralement dans ce projet d'arrêté.

La rédaction suivante de l'article 1 de ce projet d'arrêté est proposée :

Article 1^{er}

A l'article 4 de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé, le point 1 est remplacé par les dispositions suivantes :

« 1- Les préparations enzymatiques à usage alimentaire peuvent être additionnées, en vue d'assurer leur conservation, des substances énumérées ci-après :

- a) pour toutes les préparations enzymatiques sous forme liquide relevant de l'arrêté du 19 octobre 2006 : acide sorbique, sorbate de sodium, sorbate de potassium et sorbate de calcium ;
- b) pour les préparations enzymatiques sous forme liquide, à l'exception de celles utilisées en oenologie :
 - acide benzoïque, benzoate de sodium, benzoate de potassium et benzoate de calcium ;
 - esters méthylique et éthylique de l'acide parahydroxybenzoïque et leurs dérivés sodiques ;
- c) pour la papaïne présentée sous forme liquide et la bêta-amylase d'orge non germée : anhydre sulfureux ;
- d) pour les préparations enzymatiques présentées sous forme liquide : chlorure de potassium à la dose maximale de 250 grammes par litre de préparation ;
- e) pour les préparations enzymatiques présentées sous forme solide : chlorure de potassium à la dose maximale de 50 grammes par kilogramme de préparation ;

¹ Arrêté du 1^{er} juillet 1976 relatif aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

- f) pour la papaine en poudre : métabisulfite de sodium à la dose maximale de 1 gramme pour 100 grammes de préparation.

L'emploi des agents conservateurs précités dans les préparations enzymatiques n'entraîne pas dans les denrées et boissons citées en annexe I-C des teneurs résiduelles supérieures à 1 milligramme par kilogramme.

La proportion totale d'agents conservateurs cités aux points a), b) et c) ne dépasse pas 5 grammes par litre de préparation. »

Article 2 : Les dispositions du point 1.1.8 de l'article 4 de l'arrêté du 4 août 1986² sont reprises dans le nouvel article 8 bis. La création d'une annexe ID présentant les auxiliaires technologiques « enzymes » autorisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge avec leurs conditions d'emploi est nécessaire. La référence à l'annexe ID devra être ajoutée dans les articles concernant ces enzymes.

Les critères de pureté chimique et biologique s'appliquant aux auxiliaires technologiques dans la fabrication des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge sont ceux de l'annexe II de l'arrêté du 19 octobre 2006 sous le titre I « Critères de pureté des enzymes ». Toutefois, l'article 2 de l'arrêté du 5 juin 2003³ fixe pour l'arsenic, une teneur maximale plus basse (2 mg/kg). Il est donc préférable de retenir cette valeur pour ces enzymes destinées aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

Les conditions d'emploi et les critères de pureté du chlorhydrate de lysozyme présents dans l'arrêté du 4 août 1986 doivent être repris dans les annexes ID et II.

Article 3 : L'annexe IC regroupe les caractéristiques de l'ensemble des enzymes dont l'utilisation est autorisée comme auxiliaire technologique pour l'alimentation humaine en France. Un ajout et quelques corrections sont proposées dans cette annexe. Pour l'ensemble de l'annexe IC, la dernière colonne intitulée « Dose résiduelle maximale » doit être corrigée en « Teneur résiduelle maximale » et pour chaque enzyme, la mention « Dose techniquement inévitable » en « Teneur techniquement inévitable ».

La création d'une annexe ID regroupant les caractéristiques des enzymes autorisées comme auxiliaire technologique dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge serait préférable.

Conclusion

Telles sont les remarques de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur le projet d'arrêté relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine.

Mots clés : projet d'arrêté, auxiliaires technologiques, enzymes, alimentation humaine, nourrissons, enfants en bas âge.

La Directrice Générale

Pascale BRIAND

² Arrêté du 4 août 1986 relatif à l'emploi des substances d'addition dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière.

³ Arrêté du 5 juin 2003 relatif aux substances qui peuvent être ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.