

## **AVIS**

### **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail**

**sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006  
relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques  
dans la fabrication de certaines denrées alimentaires**

#### **1. RAPPEL DE LA SAISINE**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 juin 2010 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

#### **2. CONTEXTE**

Le projet d'arrêté du 19 octobre 2006 modifié vise à compléter et à modifier les annexes IA et IC qui regroupent d'une part, les auxiliaires technologiques autres que les préparations enzymatiques, et d'autre part, les préparations enzymatiques.

Pour les auxiliaires technologiques autres que les préparations enzymatiques, le projet d'arrêté est destiné à autoriser l'emploi d'une solution d'acide péracétique pour le traitement du blé avant mouture sous certaines conditions, et à modifier les conditions d'emploi de l'hypochlorite de sodium en y incluant le lavage des fruits dits de IV<sup>ème</sup> gamme.

Les modifications de l'arrêté visent à ajouter des préparations enzymatiques autorisées par les instances danoises sur la base de l'article 6 du décret du 31 juillet 2001<sup>1</sup> et à préciser des conditions d'information aux consommateurs dans l'utilisation de la transglutaminase pour certaines applications technologiques.

L'agence danoise, comme indiqué par la DGCCRF, fonde son évaluation des préparations enzymatiques, sur un référentiel : les lignes directrices<sup>2</sup> du CSAH<sup>3</sup> (1992), lignes directrices également reprises par l'Afssa avec quelques précisions en 2003<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Décret no 2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

<sup>2</sup> (Reports of the Scientific Committee for food « Guidelines for the presentation of data on food enzymes ; Opinion expressed 11 april 1991, EUR 14181 EN, 1992)

### 3. METHODE D'EXPERTISE

Une expertise interne du dossier a été réalisée par les unités d'évaluation des risques biologiques et physico-chimiques de la DSA (Direction Santé Alimentation) à l'Anses et l'expertise collective par le Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie », réuni le 7 juillet 2010.

### 4. ARGUMENTAIRE

L'argumentaire de l'Anses est fondé sur l'avis du Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie » dont les éléments sont présentés ci-dessous :

#### **Concernant les auxiliaires technologiques autres que les préparations enzymatiques**

Le projet d'arrêté prend en compte les éléments précisés dans l'avis de l'Afssa du 11 mai 2010 relatif à l'autorisation d'emploi d'une solution à base d'acide péracétique pour la décontamination microbiologique des farines dans le procédé de meunerie de blé, en tant qu'auxiliaire technologique, à la suite de l'avis de l'Afssa du 1<sup>er</sup> mars 2006. L'inclusion des fruits dits de IV<sup>ème</sup> gamme parmi les conditions d'emploi de l'hypochlorite de sodium n'appelle pas d'observation.

#### **Concernant les auxiliaires technologiques « préparations enzymatiques »**

L'annexe IC de l'arrêté du 19 octobre 2006 modifié, regroupe les caractéristiques de l'ensemble des enzymes dont l'utilisation est autorisée comme auxiliaire technologique pour l'alimentation humaine en France. L'ensemble des corrections proposées par la DGCCRF sur ce sujet concerne cette annexe.

L'examen des deux projets d'inscription à l'annexe IC de l'arrêté, de préparations enzymatiques autorisées par les instances danoises conduit à la proposition de quelques corrections. En particulier, sur le nom des espèces de micro-organismes, dans un cas, il est proposé de remplacer le nom par le nom d'une autre espèce bactérienne suite à un reclassement de la souche donneuse du transgène d'intérêt, nom figurant sur la notification danoise, et dans l'autre cas, de remplacer le nom de la souche de production par le nom actuel du genre et de l'espèce dans la classification des levures<sup>5</sup>. La mention de l'ancienne nomenclature est proposée en complément.

L'avis de l'Afssa du 30 juin 2010<sup>6</sup> présente les arguments justifiant de faire figurer dans les autorisations d'emploi de préparations enzymatiques, les espèces de micro-organismes avec la nomenclature taxonomique la plus récente ainsi que le nom des souches des micro-organismes de production de ces enzymes. Pour garantir la sécurité d'emploi d'une préparation enzymatique, l'autorisation d'emploi doit explicitement faire référence à la souche de production utilisée, par une dénomination spécifique en plus du nom de l'espèce. Il est important que les souches de production figurant dans les autorisations d'emploi soient celles ayant fait l'objet de l'évaluation scientifique par les instances danoises.

<sup>3</sup> Comité scientifique de l'alimentation humaine

<sup>4</sup> Guide pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi de préparations enzymatiques en alimentation humaine, 26 septembre 2003

<sup>5</sup> Hansen H. et Hollenberg CP. (1996). Nonconventional yeasts in biotechnology. IK Wolf (ed). Springer-Verlag, Berlin, Germany.

<sup>6</sup> Avis de l'Afssa du 30 juin 2010 sur les informations nécessaires à la dénomination d'une préparation enzymatique destinée à être employée dans la fabrication de denrées alimentaires.

Il est proposé également des modifications sur le descriptif de la fonction des préparations enzymatiques dans un souci d'homogénéité avec des préparations enzymatiques déjà autorisées figurant dans la liste de l'annexe IC.

L'ensemble des corrections à l'insertion de ces deux préparations enzymatiques figure en annexe.

De plus, la DGGCRF propose un ajout sur les conditions d'emploi de la transglutaminase pour les produits reconstitués afin d'indiquer l'étiquetage permettant de se conformer aux dispositions des articles R 112-14 et 31 du Code de la consommation. Cet ajout n'appelle pas de remarque.

## **5. CONCLUSION**

Telles sont les remarques de l'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sur ce projet d'arrêté relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

**Le directeur général**

**Marc MORTUREUX**

## **MOTS-CLES**

ENZYME, PROJET D'ARRETE, ALIMENTATION HUMAINE, AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, TRANSGLUTAMINASE, HYPOCHLORITE DE SODIUM, ACIDE PERACETIQUE