

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

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a été saisie le 3 novembre 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.

Une expertise interne du dossier a été réalisée par les Unités d'évaluation des risques biologiques et physico-chimiques de la DER (Direction d'Evaluation des Risques) à l'Anses. Après examen, les remarques suivantes sont formulées sur ce texte :

Concernant les auxiliaires technologiques enzymes :

L'annexe IC de cet arrêté regroupe les caractéristiques de l'ensemble des enzymes dont l'utilisation est autorisée comme auxiliaire technologique pour l'alimentation humaine en France. Les nouvelles modifications de cet arrêté visent à compléter cette annexe avec les préparations enzymatiques ayant fait l'objet d'avis favorables récents de l'Anses.

L'Anses suggère d'ajouter aux deux dispositions de préparations enzymatiques citées (correspondant aux avis de l'Anses du 20 et 23 juillet 2010), une autre disposition conformément à l'avis de l'Anses du 8 novembre 2010 sur la lipase immobilisée d'une souche de *Rhizopus niveus* non génétiquement modifiée (NL-1). Quelques observations éditoriales sont par ailleurs apportées sur la formulation des préparations enzymatiques.

Concernant les auxiliaires technologiques autres que les enzymes :

Le projet de texte autorise l'emploi des cires en tant qu'agents de démoulage pour leur utilisation dans la biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie, panification sèche (à l'exception du pain de tradition française), à la suite de l'avis de l'Anses du 13 juillet 2010¹.

L'Anses suggère de préciser dans ce texte, conformément à l'avis de l'Anses du 13 juillet 2010, que les cires concernées sont la cire de carnauba, la cire de candelilla et la cire d'abeille et que les agents de démoulage sont des formulations contenant entre 0,5 et 6 % (p/p) de ces cires (seules ou en mélange).

¹ Avis relatif à l'autorisation d'emploi des cires (de carnauba, de candelilla et d'abeille) en tant qu'auxiliaires technologiques en alimentation humaine comme agents de démoulage. 13 juillet 2010.

Telles sont les remarques de l'Agence nationale de 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, cires, carnauba, candelilla, abeille, projet d'arrêté, alimentation humaine, auxiliaires technologiques