

Maisons-Alfort, le 26 novembre 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'extension d'autorisation d'emploi d'une α glucosidase (transglucosidase) d'une souche d'*Aspergillus niger* non génétiquement modifiée pour la production d'aliments préparés contenant de l'amidon

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 23 septembre 2009 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relatif à l'extension d'autorisation d'emploi d'une α glucosidase (transglucosidase) d'une souche d'*Aspergillus niger* non génétiquement modifiée pour la production d'aliments préparés contenant de l'amidon.

Ce dossier entre dans le cadre du décret du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine et est établi selon le guide pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi de préparations enzymatiques en alimentation humaine (Afssa, 26 septembre 2003).

Contexte

L' α -glucosidase hydrolyse les résidus α -D glucose, non réducteurs, terminaux liés en 1,4 en libérant de l' α -D glucose. Cette préparation enzymatique d' α -glucosidase produite par la souche d'*Aspergillus niger* non génétiquement modifiée a fait l'objet d'un avis favorable de l'Afssa le 14 décembre 2000 et est autorisée par l'arrêté du 19 octobre 2006¹ modifié (liste positive de l'annexe IC) pour la production de sirops riches en oligosaccharides à partir d'amidon.

L'objet de cette nouvelle demande est une extension d'autorisation d'emploi pour la production d'aliments transformés contenant de l'amidon.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie », réuni le 12 novembre 2009, l'Afssa rend l'avis suivant :

Argumentaire

Les caractéristiques de la préparation enzymatique, le procédé de production et la souche de production ne sont pas modifiés dans cette nouvelle demande, par rapport à la demande initiale.

Applications technologiques envisagées

La préparation enzymatique est un auxiliaire technologique destiné à la production d'aliments préparés contenant de l'amidon (nouilles, pâtes, riz, produits de boulangerie, denrées alimentaires congelées, produits finis à base de poissons et de fruits de mer). Elle améliorerait les propriétés physico-chimiques de l'amidon.

¹ Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

Critères de pureté

Les critères de pureté chimique et biologique répondent aux exigences de l'arrêté du 19 octobre 2006 modifié.

Données de sécurité

Les études de toxicité chez l'animal, présentes dans le dossier initial de demande d'autorisation d'emploi de la préparation enzymatique, permettent de conclure à l'innocuité pour le consommateur humain.

La marge de sécurité calculée pour l'ensemble des applications revendiquées, selon différentes méthodes, est comprise entre $1,3.10^3$ et $3,7.10^5$.

Devenir de la préparation enzymatique dans le produit final

L' α glucosidase est inactivée par la cuisson des produits finis au-delà de 60 °C.

Conclusion

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que l'emploi d'une α glucosidase (transglucosidase) d'une souche d'*Aspergillus niger* non génétiquement modifiée pour la production d'aliments préparés contenant de l'amidon, ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur, dans les conditions d'emploi présentées par le pétitionnaire. L'Afssa rend donc un avis favorable à cette demande.

Le Directeur général

Marc MORTUREUX

Mots clés: Extension d'autorisation, α glucosidase, transglucosidase, *Aspergillus niger*, amidon, produits transformés, nouilles, pâtes, riz, produits de boulangerie, denrées alimentaires congelées, produits finis à base de poissons et de fruits de mer.