

Maisons-Alfort, le 5 mai 2004

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'autorisation d'emploi de métabisulfite de sodium, d'acide citrique et de phosphate diammonique dans une préparation enzymatique

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 2 mai 2002, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 avril 2002 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à l'autorisation d'emploi de métabisulfite de sodium, d'acide citrique et de phosphate diammonique dans une préparation enzymatique.

Un premier examen de cette demande avait conduit l'Afssa, le 10 octobre 2002, à signaler qu'un avis définitif ne pourrait être rendu qu'après présentation d'un certain nombre d'informations complémentaires.

Sur la base des éléments de réponse apportés par le pétitionnaire le 18 février 2004 et après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni le 6 avril 2004, l'Afssa rend l'avis suivant.

Considérant que la demande originale concernait l'évaluation d'un mélange de métabisulfite de sodium, d'acide citrique et de phosphate diammonique dans une préparation enzymatique ;

Considérant qu'après un premier examen, des questions d'ordre toxicologique ont été soulevées au sujet de la présence de phosphate diammonique dans cette préparation ;

Considérant que le pétitionnaire a décidé de modifier la composition du mélange en le constituant de métabisulfite de sodium, d'acétate de sodium, de sorbate de potassium et de sorbitol ;

Considérant que parmi les composants de ce nouveau mélange, l'acétate de sodium et le sorbitol sont autorisés en France dans la composition des préparations enzymatiques ; et qu'ils se trouvent dans ce mélange à des concentrations inférieures à celles autorisées pour les préparations enzymatiques¹ ;

Considérant que parmi les composants de ce nouveau mélange, le métabisulfite de sodium et le sorbate de potassium sont autorisés en France dans la composition de certaines préparations enzymatiques ; et que les autorisations existantes prévoient que l'emploi des préparations enzymatiques contenant ces composés ne doit pas entraîner dans les denrées et boissons concernées des teneurs résiduelles supérieures à 1 mg/kg¹,

L'Afssa estime que le mélange proposé contenant du métabisulfite de sodium, de l'acétate de sodium, du sorbate de potassium et du sorbitol, dans une préparation enzymatique destinée à la préparation des sirops de maltose, ne fait pas courir de risque sanitaire au consommateur.

¹ Arrêté du 5 septembre 1989.

Martin HIRSCH