

Maisons-Alfort, le 20 novembre 2002

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'autorisation d'emploi de supports de préparations enzymatiques (sous forme de tablettes) de protéase et amylase issues de *Bacillus subtilis* dans la fabrication de crackers levés chimiquement

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 15 mai 2002 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relative à l'autorisation d'emploi de supports de préparations enzymatiques (sous forme de tablettes) de protéase et amylase issues de *Bacillus subtilis* dans la fabrication de crackers levés chimiquement.

Après examen de ce dossier par le Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie », réuni le 18 juillet 2002 et celui « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni le 03 septembre 2002, l'Afssa émet l'avis suivant :

Considérant que les préparations enzymatiques de protéase et d'amylase sont déjà autorisées dans le champ d'application envisagé par l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Considérant que les préparations enzymatiques envisagées sont présentées sous forme de tablettes, ce qui optimise les dosages et améliore leur sécurité d'emploi pour l'utilisateur (absence de poussière) ;

Considérant que ces tablettes sont constituées principalement à partir d'ingrédients alimentaires séchés (amidon et dextrines de racines) ;

Considérant que trois des quatre additifs alimentaires, objets de la demande, à savoir, la cellulose microcristalline (E 460), le sorbitol (E 420) et les sels de magnésium d'acides gras (E 470 b) sont autorisés en *quantum satis* en tant qu'additifs alimentaires (arrêté du 2 octobre 1997) ; considérant que le dioxyde de silicium (E 551), est autorisé comme additif alimentaire à raison de 10 g/kg dans les denrées alimentaires séchées en poudre (arrêté du 2 octobre 1997) ;

Considérant qu'aux doses d'utilisation revendiquées par le pétitionnaire, les additifs alimentaires, objets de la demande, ne présentent pas de risque sanitaire pour le consommateur,

L'Afssa émet un avis favorable à la demande d'avis relative à l'autorisation d'emploi de supports de préparations enzymatiques (sous forme de tablettes) de protéase et amylase issues de *Bacillus subtilis* dans la fabrication de crackers levés chimiquement.