



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

Afssa – Saisine n° 2009-SA-0164

Saisines liées n° 2008-SA-0066 et 2009-SA-0068

Maisons-Alfort, le 16 juillet 2009

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication des certaines denrées alimentaires

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie les 16 juin et 10 juillet 2009 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.

#### Contexte

Les 21 avril 2008 et 28 avril 2009, l'Afssa a rendu deux avis sur une demande de modifications de l'arrêté du 19 octobre 2006. Des remarques y étaient formulées sur le texte et les différentes annexes.

Les nouvelles modifications de cet arrêté visent à compléter les annexes IA et IC avec les auxiliaires technologiques et la préparation enzymatique ayant fait l'objet d'avis favorables récents de l'Afssa.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie », réuni le 9 juillet 2009, et expertise interne du projet d'arrêté sur les auxiliaires technologiques autres que les préparations enzymatiques, l'Afssa émet l'avis suivant :

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

Les dispositions ajoutées à l'annexe I-A de l'arrêté du 19 octobre 2006 devraient être complétées afin de mieux prendre en compte les observations émises par l'Afssa dans les avis correspondants:

- Pour l'acide chlorhydrique, préciser « Teneur résiduelle techniquement inévitable, à un ratio molaire de 1/3 ».
- Pour le charbon actif, une correction est à apporter « A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché. 10 à 50 à 100 g par hectolitre de bière ». Par ailleurs, préciser « Teneur résiduelle techniquement inévitable, après filtration au travers d'un filtre de porosité 5 µm ».
- Pour la perlite, préciser « A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché. 5 à 100 g par hectolitre de bière, dans la première précouche » et « Teneur résiduelle techniquement inévitable, après filtration au travers d'un filtre de porosité 1,6 µm ».
- Pour la cellulose, préciser « A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché. 100 g/m<sup>2</sup> de surface filtrante au maximum, dans la première précouche ».
- Pour l'argile kaolinique exempte d'amiante, préciser « 7 g/kg de légumes racines au maximum dans les bains de flottation pour la réalisation de tri densimétrique pour les légumes racines. Le procédé est suivi d'un- de rinçages suffisants pour réaliser l'élimination ».

27-31, avenue  
du Général Leclerc  
94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 26 13  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

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

L'annexe IC regroupe les caractéristiques de l'ensemble des enzymes dont l'utilisation est autorisée comme auxiliaire technologique pour l'alimentation humaine en France. L'ajout de la préparation enzymatique proposée est conforme à l'avis rendu le 22 avril 2009.

Pour l'ensemble de l'annexe IC de l'arrêté du 19 octobre 2006 modifié, la dernière colonne intitulée « Dose résiduelle maximale » devrait être corrigée en « Teneur résiduelle maximale » et pour chaque enzyme, la mention « Dose techniquement inévitable » en « Teneur techniquement inévitable ».

**Conclusion**

Telles sont les remarques de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur ce projet d'arrêté relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine.

**La Directrice Générale  
Pascale BRIAND**

**Mots clés :** Enzyme, projet d'arrêté, alimentation humaine, auxiliaires technologiques