

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI

Arrêté du 1^{er} février 2010 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

NOR : ECEC0931307A

La ministre de la santé et des sports, le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, le ministre auprès de la ministre de l'économie, de l'industrie, et de l'emploi, chargé de l'industrie, et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation,

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ensemble les notifications n° 2009/0425/F et 2009/0426/F en date du 23 juillet 2009 et 2009/0486/F du 4 septembre 2009 adressées à la Commission européenne ;

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 214-1 ;

Vu le décret n° 2001-725 du 31 juillet 2001 modifié relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, modifié par le décret n° 2004-187 du 26 février 2004, notamment son article 4 ;

Vu l'arrêté du 19 octobre 2006 modifié relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 28 avril 2009 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 16 juillet 2009 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 17 août 2009,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les annexes de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé sont modifiées conformément aux dispositions de l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. – Au 2 de l'article 4 de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé, est ajouté un alinéa ainsi rédigé :
« – sulfate d'ammonium. »

Art. 3. – La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, la directrice générale de l'alimentation, le directeur général de la santé et le directeur général de la compétitivité, de l'industrie et des services sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 1^{er} février 2010.

*Le ministre auprès de la ministre de l'économie,
de l'industrie et de l'emploi,
chargé de l'industrie,*

Pour le ministre et par délégation :
*Le directeur général de la compétitivité,
de l'industrie et des services,*
L. ROUSSEAU

La ministre de la santé et des sports,

Pour la ministre et par délégation :

Par empêchement
du directeur général de la santé :

*La sous-directrice de la prévention
des risques liés à l'environnement
et à l'alimentation,*

J. BOUDOT

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale
de l'alimentation,
P. BRIAND*

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,
Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :
La directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes,
N. HOMOBONO*

A N N E X E

1° Les dispositions suivantes sont ajoutées à l'annexe I A de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé :

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	CATÉGORIE de l'AT	DENRÉE alimentaire	CONDITIONS D'EMPLOI/FONCTION	TENEUR RÉSIDUELLE maximale
Acide chlorhydrique.	Divers.	Préparations pour nourrissons, préparations de suite, laits de croissance, préparations à base de céréales infantiles et aliments pour bébés contenant de la L-tyrosine.	Quantité strictement nécessaire pour permettre la solubilisation de la L-tyrosine par formation de chlorhydrate de tyrosine.	Teneur résiduelle techniquement inévitable, à un ratio molaire de 1/3.
Charbon actif.	Agent de clarification.	Bières.	A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché. 10 à 100 g par hectolitre de bière.	Teneur résiduelle techniquement inévitable, après filtration au travers d'un filtre de porosité 5 µm.
Perlite.	Agent de clarification.	Bières.	A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché. 5 à 100 g par hectolitre de bière, dans la première précouche.	Teneur résiduelle techniquement inévitable, après filtration au travers d'un filtre de porosité 1,6 µm.
Cellulose.	Agent de clarification.	Bières.	A la dose strictement nécessaire pour obtenir l'effet recherché 100 g/m ² de surface filtrante au maximum, dans la première précouche.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Argile kaolinique exempte d'amiante.	Divers.	Légumes racines.	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 de rinçages suffisants pour réaliser l'élimination.	Teneur résiduelle en aluminium ≤ 3 mg/kg de matière sèche dans le produit fini.
Mélange de polystyrène et de polyvinylpyrrolidone réticulée obtenu par un procédé spécial et contenant au plus 8 mg de styrène par kg.	Agent de filtration.	Bières et produits à base de bières.	50 à 150 g par hectolitre selon la turbidité des bières traitées.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.

2° Les dispositions suivantes sont ajoutées à l'annexe IC de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé :

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	CATÉGORIE de l'AT	DENRÉE alimentaire	CONDITIONS D'EMPLOI/FONCTION	TENEUR RÉSIDUELLE maximale
Amyloglucosidase (ou glucoamylase) issue d'une souche génétiquement modifiée d' <i>Aspergillus niger</i> (BE) contenant le gène codant l'amyloglucosidase de <i>Talaromyces emersonii</i>	Enzymes.	Industries du sucre, de l'amidon, de la brasserie et de l'alcool.	Hydrolyse des liaisons alpha-1-4-glycosidiques des polysaccharides.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Bêta-galactosidase de <i>Kluyveromyces lactis</i> n° GAL 16A/18A.	Enzymes.	Lait à teneur réduite en lactose, lactosérum, produits laitiers fermentés et fromages à l'exception de ceux bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée.	Hydrolyse du lactose.	Dose techniquement inévitable.
Carboxypeptidase de type sérine issue d'une souche d' <i>Aspergillus niger</i> modifiée génétiquement PEG-1A contenant un gène codant la carboxypeptidase d' <i>Aspergillus niger</i> .	Enzymes.	Fromages à l'exception des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine. Arômes obtenus à partir de matières premières laitières. Produits à base de viande fermentées.	Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Cellulase issue d'une souche non génétiquement modifiée de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ex-reesei) (TV)	Enzymes.	Brasserie.	Hydrolyse de la cellulose.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Exo- α -amylase maltogène (ou 4 α D glucan maltohydrolase) d'une souche génétiquement modifiée de <i>Bacillus subtilis</i> (SO) contenant le gène modifié codant l'exo- α -amylase maltogène de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Enzymes.	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie, pâtisserie et viennoiserie.	Hydrolyse des liaisons α 1-4 des chaînes d'amidon et d'oligosaccharides.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Glucose oxydase d'une souche (DS 31859) d' <i>Aspergillus niger</i> non génétiquement modifiée.	Enzymes.	Œufs.	Hydrolyse du bêta D-glucose. L'activité glucose oxydase doit être associée à une activité catalase, en quantité suffisante pour dégrader le peroxyde d'hydrogène au fur et à mesure de sa formation.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Glutaminase issue d'une souche de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> non génétiquement modifiée (GT2).	Enzymes.	Hydrolysats de protéines. Extraits de levures.	Conversion de la L-glutamine en L-glutamate et ammoniac.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Lipase produite par la souche d' <i>Aspergillus niger</i> modifiée génétiquement LFS-54 contenant un gène codant la lipase de <i>Fusarium culmorum</i> .	Enzymes.	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale. Viennoiserie, biscuiterie, pâtisserie.	Modification des interactions triglycérides/gluten.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Lipase issue d'une souche d' <i>Aspergillus niger</i> génétiquement modifiée (DB) contenant le gène codant la lipase de <i>Candida antarctica</i> .	Enzymes	Industrie des huiles alimentaires	Hydrolyse des triglycérides afin de permettre une interestérification.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Lipase issue d'une souche d' <i>Aspergillus oryzae</i> génétiquement modifiée LH) contenant le gène modifié codant la lipase de <i>Thermomyces lanuginosus</i> .	Enzymes	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale.	Hydrolyse des triglycérides.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	CATÉGORIE de l'AT	DENRÉE alimentaire	CONDITIONS D'EMPLOI/FONCTION	TENEUR RÉSIDUELLE maximale
Phospholipase A1 produite par une souche génétiquement modifiée d' <i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant la phospholipase A1 de <i>Fusarium venenatum</i> (PP).	Enzymes.	Fromages, à l'exception de ceux bénéficiant d'une appellation d'origine.	Hydrolyse des phospholipides.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Polygalacturonase issue d'une souche d' <i>Aspergillus niger</i> modifiée génétiquement (EPG-102) contenant un gène codant la polygalacturonase d' <i>Aspergillus niger</i> .	Enzymes.	Jus de fruits.	Hydrolyse des liaisons galacturoniques des pectates et autres galacturonanes.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Protéase à résidu sérine issue souche génétiquement modifiée de <i>Fusarium venenatum</i> (FG) contenant le gène codant la protéase de <i>Fusarium oxysporum</i> .	Enzymes	Hydrolysats de protéines	Hydrolyse des liaisons peptidiques des protéines.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Pullulanase issue d'une souche de <i>Bacillus subtilis</i> génétiquement modifiée (AO) contenant le gène codant la pullulanase de <i>Bacillus acidopullulyticus</i> .	Enzymes	Brasserie, amidonnerie, alcool.	Hydrolyse des liaisons α 1-6 glycosidiques des polysaccharides.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Glucosyltransférase de branchement (amyl- $(1,4 \rightarrow 1,6)$ -transglycosylase) issue souche de <i>Bacillus subtilis</i> génétiquement modifiée (RO) contenant le gène codant l'enzyme de branchement de <i>Rhodothermus obamensis</i> .	Enzymes	Amidonnerie	Création de liaison interchaînes α 1,6 glucosidiques par transfert d'une chaîne de résidus α 1,4 glucosidiques sur un groupe hydroxy d'une autre chaîne glucosidique similaire. Conversion de l'amylose en amylopectine.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Transglutaminase de la souche de <i>Streptomyces mobaraensis</i> non génétiquement modifiée S8112.	Enzymes.	Produits reconstitués à base de poissons et d'autres produits de la mer.	Formation de liaisons covalentes. L'autorisation est limitée à la fabrication de produits vendus à l'état cuit, le traitement thermique appliqué sous la responsabilité du fabricant doit assurer l'inactivation de l'enzyme.	Teneur résiduelle techniquement inévitable. L'enzyme doit être inactivée dans le produit final.
Xylanase d'une souche d' <i>Aspergillus oryzae</i> (FB) génétiquement modifiée contenant le gène codant pour la xylanase d' <i>Aspergillus aculeatus</i> .	Enzymes	Brasserie	Hydrolyse des liaisons osidiques des hémicelluloses.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.