

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Économie et des
Finances

Projet d'arrêté du []

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

NOR :

La ministre des affaires sociales et de la santé, le ministre du redressement productif, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances chargé de l'économie sociale et solidaire 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 la notification n°XXX en date du XXX adressée à la Commission européenne ;

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

Vu le décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, notamment son article 5 ;

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 nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 7 décembre 2012,

Arrêtent :

Article 1^{er}

L'annexe I-C de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé est modifiée conformément aux dispositions de l'annexe du présent arrêté.

Article 2

La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général 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 le [].

La ministre des affaires sociales et de la santé,

Le ministre du redressement productif,

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,

Le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation,

ANNEXE

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

Auxiliaires technologiques	Catégorie de l'A.T.	Denrée Alimentaire	Conditions d'emploi / fonction	Teneur résiduelle maximale
Alpha-amylase issue d'une souche génétiquement modifiée de <i>Trichoderma reesei</i> (LOH4 AkAaPaA).	Enzymes.	Brasserie. Industrie de l'alcool. Amidonnerie, production de sirop de glucose.	Hydrolyse des liaisons alpha 1-4 glycosidiques des polysaccharides et des oligosaccharides	Teneur techniquement inévitable.
Alpha-amylase issue d'une souche de <i>Microbacterium imperiale</i> non génétiquement modifiée (FERM P-11315).	Enzymes.	Production de sirop enrichi en maltotriose. Panification	Hydrolyse des liaisons alpha 1-4 glycosidiques des polysaccharides et des oligosaccharides	Teneur techniquement inévitable.
Endo-bêta-glucanase issue d'une souche de <i>Geosmithia emersonii</i> non génétiquement modifiée (BWW1016.2).	Enzymes.	Brasserie. Industrie de l'alcool. Amidonnerie, production de sirop de glucose.	Hydrolyse des liaisons bêta 1-3 et 1-4 des glucanes.	Teneur techniquement inévitable.
Protéase issue d'une souche génétiquement modifiée de <i>Bacillus subtilis</i> (LMGS-23982) porteuse du gène codant une protéase de <i>Thermus aquaticus</i> .	Enzymes.	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale,	Hydrolyse des liaisons bêta 1-3 et 1-4 des glucanes.	Teneur techniquement inévitable.

Auxiliaires technologiques	Catégorie de l'A.T.	Denrée Alimentaire	Conditions d'emploi / fonction	Teneur résiduelle maximale
		biscuiterie, pâtisserie et viennoiserie.		
Thermolysine issue d'une souche de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> non génétiquement modifiée (TP7).	Enzymes.	Production d'extraits de levure et de viande hydrolysés	Hydrolyse des liaisons peptidiques des protéines	Teneur techniquement inévitable.
Xylanase issue d'une souche génétiquement modifiée de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (CBS-114044) porteuse du gène muté codant une xylanase de <i>Thermopolyspora flexuosa</i> (synonyme antérieur de <i>Nonomuraea flexuosa</i>).	Enzymes.	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie, pâtisserie, biscotterie et viennoiserie.	Hydrolyse des liaisons bêta 1-3 et 1-4 des glucanes.	Teneur techniquement inévitable.

2° Les dispositions suivantes remplacent les dispositions relatives à la cellulase de *Trichoderma longibrachiatum* (ex *reesei*) (souche A83) à l'annexe I-C de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé :

Cellulase issue d'une souche non génétiquement modifiée de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ex <i>reesei</i>) A83.	Enzymes.	Brasserie. Industrie de l'alcool. Amidonnerie, production de sirop de glucose. Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale.	Hydrolyse de la cellulose.	Teneur techniquement inévitable.
--	----------	---	----------------------------	----------------------------------