

# 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 le règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE ;

Vu le règlement (CE) n°1130/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments ;

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 le décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

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 21 mai 2013,

**Arrêtent :**

## **Article 1<sup>er</sup>**

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

## **Article 2**

L'article 4 de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« 1. Les préparations enzymatiques à usage alimentaire, citées dans le présent arrêté, peuvent être diluées, dispersées ou additionnées des produits suivants :

- denrées ou boissons destinées à l'alimentation humaine ;
- additifs alimentaires, y compris les supports figurant à la partie 3 de l'annexe III du règlement (CE) n°1333/2008 susvisé.

2. Les préparations enzymatiques peuvent être immobilisées sur des supports inertes constitués :

- de composants répondant aux dispositions du règlement du 27 octobre 2004 susvisé ;
- de composants dont l'emploi pour cet usage est prévu à l'annexe I C.»

## **Article 3**

L'arrêté du 2 février 1993 relatif aux substances autorisées pour la préparation, la coloration et la conservation de la présure est abrogé à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2013.

## **Article 4**

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-A de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé :

<b>Auxiliaires technologiques</b>	<b>Catégorie de l'A.T.</b>	<b>Denrée Alimentaire</b>	<b>Conditions d'emploi / fonction</b>	<b>Teneur résiduelle maximale</b>
Hypochlorite de sodium	Agent de décontamination des produits d'origine végétale	Fruits et légumes et champignons destinés à la mise en conserve et à la congélation et fruits, légumes, champignons et herbes aromatiques prêts à l'emploi (dits de quatrième gamme).	Concentration en chlore libre du bain de chloration : 80 ppm au maximum. Rinçage obligatoire	Teneur en résidus organochlorés : inférieure à 100 microgrammes par kilogramme (exprimée sous la forme d'organohalogénés adsorbables AOX).

2° Les dispositions relatives à l'hypochlorite de sodium pour le traitement des fruits, légumes et champignons sont supprimées de l'annexe I-B de l'arrêté du 19 octobre 2006 susvisé.

3° Les dispositions suivantes remplacent les dispositions relatives à l'exo- $\alpha$ -amylase maltogène de *Bacillus subtilis* (DS 63113) contenant un gène de *Geobacillus stearothermophilus* 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
Exo- $\alpha$ -amylase maltogène (ou 4-D glucan maltohydrolase) d'une souche génétiquement modifiée de <i>Bacillus subtilis</i> (DS 67348) contenant un gène de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> .	Enzymes.	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie, pâtisserie et viennoiserie.	Hydrolyse des liaisons alpha-1-4 des chaînes d'amidon et d'oligosaccharides.	Teneur techniquement inévitable.

4° Les dispositions suivantes remplacent les dispositions relatives à l'arabinofuranosidase d'*Aspergillus niger* ARF-1 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
Arabinofuranosidase d'une souche non génétiquement modifiée d' <i>Aspergillus niger</i> (ARF-1)	Enzymes.	Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie et pâtisserie.	Hydrolyse des arabinoxylanes, L-arabinanes et arabinogalactanes dans les céréales.	Teneur techniquement inévitable.