

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Économie et des
Finances

Économie sociale et solidaire et
consommation

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 les avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 5 juillet 2013, du 22 juillet 2013, du 28 octobre 2013 et du XXX

Arrêtent :

Article 1^{er}

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

Article 2

Le directeur général de la santé, le directeur général de la compétitivité, de l'industrie et des services, le directeur général de l'alimentation et la directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes 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 :

Auxiliaires technologiques	Catégorie de l'A.T.	Denrée Alimentaire	Conditions d'emploi / fonction	Teneur résiduelle maximale
Solution à base d'acide peracétique, de peroxyde d'hydrogène et d'acide acétique.	Agent de décontamination des produits d'origine végétale.	Épinards blanchis destinés à la congélation	Le traitement doit être suivi d'un rinçage à l'eau satisfaisant aux normes fixées pour l'eau potable.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.

2° 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
lysophospholipase issue d'une souche génétiquement modifiée de <i>Trichoderma reesei</i> (RF 7206) porteuse d'un gène codant une lysophospholipase d' <i>Aspergillus nishimurae</i> .	Enzymes.	Production de sirop de glucose	Hydrolyse des lysophospholipides	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
phospholipase A2 d'une souche génétiquement modifiée d' <i>Aspergillus niger</i> PLA 54.	Enzymes.	Huiles végétales.	Hydrolyse des phospholipides en vue de la démulcination des huiles végétales.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.
Xylanase issue d'une souche génétiquement modifiée de <i>Trichoderma reesei</i> (Brew2#21) porteuse d'un gène codant une xylanase de d' <i>Aspergillus niger</i> .	Enzymes.	Brasserie. Industrie de l'alcool. Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie, pâtisserie, biscotterie et viennoiserie.	Hydrolyse des liaisons osidiques des hémicelluloses.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.

2° Les dispositions suivantes remplacent les dispositions relatives à la cellulase de *Trichoderma longibrachiatum* (*ex reesei*) A83 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
Cellulase issue d'une souche non génétiquement modifiée de <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (ex <i>reesei</i>) A83.	Enzymes.	<p>Brasserie. Industrie de l'alcool. Amidonnerie, production de sirop de glucose.</p> <p>Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale.</p> <p>Biscuiterie, pâtisserie, biscotterie et viennoiserie.</p>	Hydrolyse de la cellulose.	Teneur résiduelle techniquement inévitable.