

# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'Économie, de l'industrie  
et du numérique

## 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, de la santé et des droits des femmes, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique et la secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire,**

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°201X/XX/F en date du X X 201X 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 16 janvier 2015, 24 et 25 février 2015 et du 27 mars 2015 ;

**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**

Le directeur général des entreprises, le directeur général de la santé, 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 [ ].

Le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique,  
Pour le ministre et par délégation,

La ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes,  
Pour la ministre et par délégation :

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,  
porte-parole du Gouvernement,  
Pour le ministre et par délégation :

La secrétaire d'Etat chargée du commerce, de l'artisanat, de  
la consommation et de l'économie sociale et solidaire,  
pour la secrétaire d'Etat et par délégation

## 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>
Mélanges de copolymères d'oxyde d'éthylène et d'oxyde de propylène condensés sur sorbitol, sur glycérol ou estérifiés ou condensés sur glycérol.	Antimousse.	Sucre (mi-) blanc cristallisé	A la dose maximale de 40 g/T de cossettes pour la transformation de betteraves sucrières destinées à la production de sucre blanc cristallisé	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
Alpha-amylase issue d'une souche génétiquement modifiée de <i>Bacillus licheniformis</i> (GICC03305) porteuse du gène codant une alpha-amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> .	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.
Exo-alpha amylase maltogène (ou 4-D glucan maltohydrolase) d'une souche génétiquement modifiée de <i>Bacillus licheniformis</i> (MDT06-221) contenant le gène synthétique codant une exo-alpha amylase maltogène de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> .	Enzymes.	Amidonnerie, production de sirop de glucose. Brasserie. Industrie de l'alcool potable. 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 résiduelle techniquement inévitable.

<p>Glucose oxydase issue d'une souche génétiquement modifiée d'<i>Aspergillus niger</i> (ZGL) porteuse du gène codant une glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i>.</p>	<p>Enzymes.</p>	<p>Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie, pâtisserie, biscotterie et viennoiserie.</p>	<p>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.</p>	<p>Teneur techniquement inévitable.</p>
<p>Phosphodiesterase I issue d'une souche non génétiquement modifiée de <i>Leptographium procerum</i> (DS14595).</p>	<p>Enzymes.</p>	<p>Production d'extraits de levures autolysées riches en 5'nucléotides.</p>	<p>Hydrolyse de l'ARN.</p>	<p>Teneur résiduelle techniquement inévitable.</p>
<p>Xylanase issue d'une souche génétiquement modifiée d'<i>Aspergillus acidus</i> (RF7398) porteuse d'un gène codant une xylanase de <i>Aspergillus acidus</i>.</p>	<p>Enzymes.</p>	<p>Panification (à l'exception du pain de tradition française) et panification spéciale, biscuiterie, pâtisserie, biscotterie et viennoiserie.</p>	<p>Hydrolyse des liaisons osidiques des hémicelluloses.</p>	<p>Teneur résiduelle techniquement inévitable.</p>