

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 28 juillet 1999 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

NOR: ECOC9900077A

La ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'agriculture et de la pêche, la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu les lettres parvenues les 12 septembre et 12 novembre 1998 à la Commission européenne par lesquelles le Gouvernement français a saisi ladite Commission selon la procédure d'information prévue par la directive 98/34/CE du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes réglementaires et techniques ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 212-1, L. 213-1 et L. 214-4 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 11 février 1997, 9 septembre 1997, 2 octobre 1997, 9 décembre 1997, 17 mars 1998 et 14 avril 1998 ;

Vu les avis de l'Académie nationale de médecine en date des 24 juin 1997, 6 janvier 1998, 3 et 17 février 1998, 21 avril 1998, 9 et 23 juin 1998,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. - L'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complétée comme suit :

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Libération d'acides gras à partir des triglycérides. Protéolyse.	Lipase. Exopeptidase.	<i>Candida rugosa</i> . <i>Aspergillus melleus</i> .	Production de préparations aromatisantes à partir de matières premières laitières.	Les préparations aromatisantes sont stabilisées par la chaleur afin d'assurer l'inactivation des enzymes.
Hydrolyse des substrats pariétaux.	Cellulase.	<i>Trichoderma reesei</i> (ATCC 26.921).	Production de fibres solubles à partir de marc de pommes.	

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Rupture de liaisons osidiques des polysaccharides.	Endoxylanase.	<i>Aspergillus niger</i> obtenu par recombinaison homologue (CBS 270-95).	Biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, biscotterie, panification courante ou spéciale.	L'addition d'endoxylanase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Hydrolyse des glycérophosphatides du gluten.	Phospholipase A 2.	Pancréas de porc.	Produits de viennoiserie.	
Hydrolyse des substrats pariétaux.	Xylanase.	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> (Q M 9 4 1 4, ATCC 26921).	Procédé d'amidonnerie de blé.	
Rupture de liaisons osidiques des polysaccharides.	Xylanase.	<i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant pour l'enzyme de <i>Thermomyces lanuginosus</i> (Sa 1-1).	Panification courante ou spéciale.	L'addition de xylanase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Protéase.	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> .	Hydrolysats de protéines utilisés pour leurs propriétés fonctionnelles.	
Modification des interactions triglycérides/gluten.	Lipase.	<i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant pour l'enzyme d' <i>Humicola lanuginosa</i> (<i>Thermomyces lanuginosus</i>) (H-1-52/C).	Panification courante ou spéciale.	L'addition de lipase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Formation de liaisons covalentes glutamyl-lisine.	Transglutaminase.	<i>Streptococcus thermophilus</i> moba-raense.	Produits à base de viande reconstituée.	L'autorisation est limitée à la fabrication de produits vendus à l'état cuit, le traitement thermique appliqué sous la responsabilité du fabricant devant assurer l'inactivation de l'enzyme.

Art. 2. – Le directeur général 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 la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes 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 28 juillet 1999.

La ministre de l'emploi et de la solidarité,

Pour la ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général de la santé :

Le sous-directeur de la veille sanitaire,

Y. COQUIN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'alimentation,

M. GUILLOU

La secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,

J. GAILLOT

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes :

Le directeur,

J.-P. FALQUE-PIERROTIN