

Maisons-Alfort, le 16 janvier 2003

AVIS

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif à la demande d'extension d'emploi de trois préparations
enzymatiques : une xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant
pour la xylanase d'*Aspergillus aculeatus*, une xylanase d'*Aspergillus oryzae*
contenant le gène codant pour la xylanase de *Thermomyces lanuginosus* et
une cellulase de *Trichoderma reesei* pour la production d'alcool**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 juin 2002 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relative à une demande d'extension d'emploi de trois préparations enzymatiques : une xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant pour la xylanase d'*Aspergillus aculeatus*, une xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant pour la xylanase de *Thermomyces lanuginosus* et une cellulase de *Trichoderma reesei* pour la production d'alcool.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie » réuni le 17 octobre 2002, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que les préparations enzymatiques de xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant pour la xylanase d'*Aspergillus aculeatus*, de xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant pour la xylanase de *Thermomyces lanuginosus* et de cellulase de *Trichoderma reesei* sont déjà autorisées en amidonnerie par 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 ;

Considérant que le pétitionnaire revendique l'utilisation de ces préparations enzymatiques pour la production d'alcool en vue d'une amélioration du rendement d'extraction et d'une facilitation des étapes de séparation et clarification du procédé de fabrication ;

Considérant que le pétitionnaire revendique une utilisation de ces préparations enzymatiques dans un mélange aux proportions identiques à celles utilisées en amidonnerie ;

Considérant que l'étape de distillation est une garantie supplémentaire de l'inactivation des enzymes en question vis-à-vis de l'autorisation déjà en vigueur ; qu'en l'occurrence la fourniture d'un facteur de sécurité ne s'avère pas nécessaire,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que l'emploi des préparations enzymatiques de xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant pour la xylanase d'*Aspergillus aculeatus*, de xylanase d'*Aspergillus oryzae* contenant le gène codant pour la xylanase de *Thermomyces lanuginosus* et de cellulase de *Trichoderma reesei* pour la production d'alcool ne présente pas de risque sanitaire pour le consommateur, dans les conditions d'emploi présentées par le pétitionnaire, et rend un avis favorable à cette demande.

Martin HIRSCH