

AVIS

de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif à un projet de décret modifiant le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L. 1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont rendus publics.

L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail a été saisie le 24 juillet 2012 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relatif à un projet de décret modifiant le décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Ce projet de décret modifie le décret 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères qui définit les fromages et leurs dénominations, en fixant des dispositions de traitement, d'addition et de modalités d'étiquetage spécifique. Ce texte a fait l'objet de deux avis de l'Agence en dates du 7 novembre 2003 (saisine 2003-SA-0219) et du 30 mai 2005 (saisine 2005-SA-0001).

L'objet du présent décret est de corriger les erreurs éditoriales, modifier certaines références réglementaires et d'améliorer la pertinence des dispositions relatives aux fromages fermiers et aux petites laiteries. Pour les fromages fermiers, le nouveau projet assure un encadrement précis de cette mention valorisante, permettant d'assurer une information accessible au consommateur.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'examen du projet de décret a été réalisé par les unités d'évaluation des risques biologiques et chimiques dans les aliments et l'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition après consultation des présidents des Comités d'experts spécialisés « Evaluation des risques biologiques liés aux aliments », « Nutrition humaine » et des groupes de travail « Biotechnologie » et « Evaluation des Substances et Procédés soumis à Autorisation en alimentation humaine ».

L'expertise de l'Agence ne porte pas sur les dénominations des fromages ainsi que les technologies associées.

3. ANALYSE, CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail émet sur le projet de décret modificatif les observations suivantes:

- Dans les visas, ajouter : « *Vu le règlement (CE) no 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires* ».
- Pour ce qui concerne l'article 9 point 2, l'agence rappelle les conclusions de son avis du 18 décembre 2006 où elle émettait des réserves sur la généralisation de l'emploi de substituts de sel dans les aliments de consommation courante (Afssa 2006)¹. Compte tenu de ces éléments, l'agence estime que les substituts de sel mentionnés audit article devraient faire l'objet d'une description précise en faisant référence aux textes réglementaires s'y rapportant.
- Pour ce qui concerne l'article 9 modifiant l'article 10 point 3c, l'Agence rappelle en préambule que le règlement mentionné audit article établit le cadre général de l'adjonction de vitamines, minéraux et « autres substances » et ne décrit ni les doses ni les produits concernés. A ce titre, l'agence réitère les conclusions de ses avis relatifs aux risques liés à l'addition de vitamines, minéraux et autres substances aux denrées alimentaires de consommation courante, notamment les risques de consommation excessive de vitamines et minéraux en raison d'une multiplication des produits alimentaires ayant subi une adjonction et les risques liés à la consommation des « autres substances » qui pourrait être portée au-delà des quantités considérées comme « raisonnablement susceptibles d'être ingérées dans les conditions normales de consommation liées à un régime équilibré et varié... » (Anses 2011; Afssa 2009)^{2,3}.
- Dans l'article 9 point 7, la modification de l'article 10 point 8 devrait être : « *par le arrêté pris en application du 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* ».
- Dans l'article 12 point 2 modifiant l'article 14 point 1e, modifier comme suit : « *Au lait pasteurisé (ou thermisé (température inférieure à la pasteurisation) ...* ».

Le directeur général

Marc Mortureux

MOTS-CLES

Fromages ; Spécialités fromagères ; Projet de décret

¹ Afssa (2006) Avis relatif à l'évaluation des justificatifs concernant l'utilisation d'un substitut de sel (composé d'un mélange de chlorures de sodium et de potassium, de sulfate de magnésium et de lysine) en vue d'une incorporation dans des denrées alimentaires destinées à l'alimentation courante

² Anses (2011) Avis relatif à l'évaluation des risques liés aux substances à but nutritionnel ou physiologique dans l'objectif de restreindre ou interdire leur emploi dans les denrées alimentaires

³ Afssa (2009) Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : synthèse