

Maisons-Alfort, le 7 novembre 2003

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de décret relatif aux fromages et spécialités laitières, abrogeant le décret n°88-1206 du 30 décembre 1988

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 25 juin 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 juin 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis sur un projet de décret abrogeant le décret n°88-1206 du 30 décembre 1988, portant application de l'article L 214-1 du code de la consommation et de la loi du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages et spécialités fromagères.

L'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que ce projet de décret vise à :

- définir les fromages et leurs dénominations, en fixant des dispositions de traitement, d'addition et de modalités d'étiquetage spécifique ;
- abroger le décret n°88-1206 du 30 décembre 1988, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages ;
- améliorer l'information du consommateur sur la teneur en matière grasse des produits et sur les traitements thermiques subis par le lait et la crème utilisés ;
- encadrer l'apparition sur le marché de nouveaux produits tels que les spécialités fromagères et les spécialités fromagères fondues, allégées ou non en matière grasse, pour l'élaboration desquelles l'emploi d'amidon ou de gélatine est autorisé,

Le projet de décret soumis appelle les observations suivantes de la part de l'Agence :

- Concernant l'article 10.e sur l'utilisation de présure et d'enzymes coagulantes appropriées, l'Agence demande à ce que des précisions sur le terme « appropriés » soient ajoutées, et en particulier propose de référencer les textes réglementaires et scientifiques servant de référence pour justifier de l'innocuité de ces préparations enzymatiques, notamment :
 - o l'arrêté modifié du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi des préparations enzymatiques dans la fabrication des denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;
 - o la circulaire du 20 janvier 1981 relative à la présure, pepsine bovine et protéases acides utilisées en fromagerie ;
 - o les recommandations du JECFA de 1998 : *General considerations and specifications for enzyme preparations from genetically modified micro-organisms* - Joint FAO/WHO Expert Committee of Food Additives (JECFA) FAO Food and Nutrition Paper 52, Addendum 6, pages 215-218 ; Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 51st session, Geneva, 9-18 June 1998 ;
 - o le guide pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi de préparations enzymatiques en alimentation humaine de l'Afssa du 26 septembre 2003 ;

- Concernant l'article 10.e au sujet des termes « cultures inoffensives de bactéries, de levures et de moisissures » : l'Agence demande à ce qu'ils soient remplacés par les termes « cultures de bactéries, de levures ou de moisissures dont l'innocuité a été évaluée » et propose qu'en cas d'utilisation de souches pures ou de mélanges de souches pures nouvelles ou modifiées ou à l'application différente de souches déjà utilisées, de référencer les Recommandations de l'Afssa pour la présentation des données permettant l'évaluation de l'innocuité des souches utilisées en industries agro-alimentaires du 22 novembre 2002 pour évaluer l'innocuité de ces souches ;
- Concernant l'article 10.i sur l'utilisation de gélatine, l'Afssa rappelle la révision menée actuellement par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes de l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires relatives à la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine¹ ;
- Concernant l'alinéa sur le lait cru de l'article 14.a, l'Agence demande à ce que soient spécifiés les critères technologiques permettant de qualifier « un traitement thermique équivalent à un chauffage inférieur à 40 °C » ;
- Concernant l'alinéa sur le lait microfiltré de l'article 14.a, l'Agence demande à ce que l'expression « débactérisé par filtration » soit remplacée par « traité par microfiltration » ; de plus, pour ce même alinéa, l'Afssa souligne l'absence de spécification relative à un barème thermique minimum appliqué à la crème utilisée dans ce lait microfiltré ;
- Concernant l'alinéa sur l'énumération de l'article 14.a, l'Agence suggère de préciser les facteurs qui qualifient l'importance relative des types de lait utilisés en mélange en spécifiant « importance pondérale décroissante ».

Martin HIRSCH

¹ saisine en cours d'examen à l'Agence