

14ème législature

Question N° : 30030	De M. Gwenegan Bui (Socialiste, républicain et citoyen - Finistère)	Question écrite
Ministère interrogé > Agroalimentaire		Ministère attributaire > Économie sociale et solidaire et consommation
Rubrique >agroalimentaire	Tête d'analyse >viandes	Analyse > additifs. transglutaminase. politiques communautaires.
Question publiée au JO le : 25/06/2013 Réponse publiée au JO le : 03/09/2013 page : 9267 Date de changement d'attribution : 02/07/2013		

Texte de la question

M. Gwenegan Bui attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire, sur la commercialisation de produits comportant des enzymes créant des liaisons entre deux protéines telles que la transglutaminase. Ces produits, dits « colle à viande », permettent de souder ensemble différents morceaux de viande. Les producteurs français ne sont pas autorisés à utiliser ce type de produits bien que la réglementation européenne n'impose aucune obligation. En revanche d'autres États membres de l'Union européenne, comme l'Allemagne, ne connaissent aucune interdiction relative à ce liant alimentaire, et il semble qu'ils soient autorisés à commercialiser en France des produits contenant de la transglutaminase. Aussi, dans un souci d'harmonisation, il lui demande si le Gouvernement entend faire mener une réflexion au niveau européen sur les liants alimentaires, notamment concernant leurs effets sanitaires, et en particulier sur la transglutaminase.

Texte de la réponse

Les enzymes autres que celles utilisées en tant qu'additifs alimentaires relèvent des législations des États membres. A ce jour seuls la France et le Danemark ont adopté une réglementation spécifique relative aux enzymes utilisées dans la production de denrées alimentaires. Par ailleurs, les producteurs d'enzymes alimentaires et de denrées contenant des enzymes sont soumis aux dispositions générales de la législation alimentaire notamment celles s'appliquant à l'hygiène et à l'étiquetage des denrées alimentaires. S'agissant de l'utilisation d'enzyme permettant la liaison de morceaux de viandes, la transglutaminase de *Streptomyces mobaraensis* S8112 est autorisée en France depuis 1999 uniquement dans les produits vendus cuits, l'enzyme devant être inactivée par le traitement thermique appliqué sous la responsabilité du fabricant, et à condition que le consommateur soit informé du traitement subi par la viande ainsi reconstituée lorsque les produits se présentent sous la forme d'un morceau entier. Le Parlement européen et le Conseil ont adopté des règles communautaires harmonisant les dispositions nationales relatives à l'utilisation des enzymes dans les denrées alimentaires ainsi que les mentions obligatoires d'étiquetage des produits de viandes contenant différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes ou d'autres procédés. Le règlement CE n° 1332/2008[1] relatif aux enzymes alimentaires prévoit l'élaboration d'une liste communautaire d'enzymes autorisées après évaluation de leur innocuité par l'autorité européenne de sécurité sanitaire (EFSA). Les conditions d'utilisation de la transglutaminase dans les viandes seront harmonisées sur la base des informations soumises à la Commission européenne par les producteurs ou les utilisateurs de cette enzyme avant mars 2015 selon la procédure prévue et apparaîtront dans cette liste



communautaire. Jusqu'à l'élaboration de cette liste des enzymes alimentaires, les dispositions nationales fixées par arrêté pour la transglutaminase restent en application et le décret n° 2011-509 du 10 mai 2011[2] organise la reconnaissance mutuelle des denrées contenant cette enzyme légalement fabriquées et commercialisées dans un autre État membre excepté si cette enzyme est utilisée comme additif alimentaire. [1] <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0007:0015:FR:PDF> [2] 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.