



## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>36030</b>	De <b>M. Lucien Degauchy</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Oise )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agroalimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Économie sociale et solidaire et consommation
<b>Rubrique</b> > agroalimentaire	<b>Tête d'analyse</b> > viandes	<b>Analyse</b> > additifs. transglutaminase. politiques communautaires.
Question publiée au JO le : <b>20/08/2013</b> Réponse publiée au JO le : <b>07/01/2014</b> page : <b>180</b> Date de changement d'attribution : <b>27/08/2013</b>		

### Texte de la question

M. Lucien Degauchy 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 l'utilisation d'auxiliaires technologiques, en particulier la transglutaminase (TG), dans la transformation des matières premières. Le règlement européen 1332-2008 mis en place en janvier 2009 régit l'utilisation des enzymes alimentaires dans l'Union européenne et la TG fait partie des enzymes autorisés ; ainsi on peut trouver en France de la viande reconstituée grâce à l'utilisation de ce liant, appelé aussi "colle à viande", qui permet de souder des morceaux disparates de viande de plus ou moins bonne qualité et par conséquent d'induire en erreur le consommateur. La plus grande inquiétude associée à la viande reconstituée grâce à la TG est le risque de contamination bactérienne puisque les bactéries naturellement présentes sur l'extérieur d'un morceau de viande se retrouvent alors à l'intérieur et ne sont pas détruites par la cuisson. Il lui demande quelle est sa position sur ce sujet et si le Gouvernement a l'intention de demander une réflexion au niveau européen sur les effets sanitaires des liants alimentaires.

### 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.