

Maisons-Alfort, le 22 juillet 2005

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'autorisation d'emploi en tant qu'auxiliaire technologique d'acide acétique pour le lavage de saumons et des truites non transformés.

Par courrier reçu le 31 mars 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 mars 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à l'autorisation d'emploi en tant qu'auxiliaire technologique d'acide acétique pour le lavage des saumons et des truites non transformés.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques (AAAT) », réuni les 7 juin et 5 juillet 2005, l'Afssa rend l'avis suivant.

Sur les aspects administratifs :

Considérant que, selon les lignes directrices émises par l'Afssa¹, l'emploi d'acide acétique en tant qu'auxiliaire technologique en alimentation humaine relève d'une situation de type 1;

Considérant que la situation de type 1 prévoit, pour l'évaluation de l'emploi d'une telle substance, l'examen de données administratives, des caractéristiques physico-chimiques et du rôle technologique;

Sur les aspects technologiques :

Considérant que la transformation industrielle ou artisanale des saumons et des truites, pour la fabrication de produits salés et fumés, requiert une maîtrise technique et d'hygiène des produits fabriqués ;

Considérant que pour des raisons technologiques (le mucus naturellement présent sur les saumons et truites rend le poisson glissant) et des raisons sanitaires (le mucus est un substrat propice au développement de microorganismes dont *Listeria monocytogenes*), ce mucus doit être éliminé autant que possible avant les opérations de transformation telles que le filetage, le salage et le fumage ;

Considérant que l'élimination du mucus par floculation est facilitée par l'acidification de l'eau d'aspersion non recyclée, suivie d'une opération de lavage par aspersion à l'eau potable non recyclée, des faces externes coté peau et de la cavité abdominale des saumons et truites fraîches éviscérés et étêtés ou des filets frais ;

Considérant que les essais industriels réalisés ont conduit le pétitionnaire à proposer un traitement avec une solution dont le pH est maintenu inférieur à 2,8 à l'aide d'une solution de concentration = 5 % d'acide acétique concentré (80 %);

¹ Lignes directrices pour la constitution d'un dossier relatif à l'emploi d'un auxiliaire technologique en alimentation humaine. Afssa, 2 juillet 2003.

Considérant que l'étape de rinçage à l'eau potable non recyclée, qui suit immédiatement le traitement par aspersion à l'acide acétique, a pour objectif d'éliminer le mucus flocculé et l'excès d'acide acétique ;

Sur les aspects toxicologiques :

Considérant que l'acide acétique possède une DJA non spécifiée et est autorisé en tant qu'additif alimentaire (E 260) selon le principe *quantum satis*² ;

Considérant que les poissons concernés par la demande contiennent naturellement une teneur basale en acide acétique provenant de leur métabolisme ;

Considérant que l'acide acétique employé répond aux critères de pureté définis pour son usage en tant qu'additif alimentaire ;

Considérant que le procédé décrit dans cette demande est exclusivement destiné au lavage des matières premières destinées à la fabrication artisanale ou industrielle de saumons et truites fumés à froid,

Conclusion :

L'Afssa estime que l'emploi d'une solution d'acide acétique pour la floculation du mucus des poissons décaissés destinés à être salés et fumés, suivi d'un lavage avec de l'eau potable non-recyclée dans les conditions décrites dans le dossier, est techniquement justifié et que les produits issus de ce procédé ne présentent pas de risque sanitaire pour le consommateur sous l'angle toxicologique.

Pascale BRIAND

² Arrêté du 2 octobre 1997 modifié. J.O. du 08-11-1997.