

Maisons-Alfort, le 17 juillet 2006

AVIS

de l'Agence de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 1^{er} juin 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 mai 2006 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 d'arrêté modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine, adressée par le bureau C2. Ce projet d'arrêté transpose la directive 2006/33/CE de la Commission du 20 mars 2006, modifiant la directive 95/45/CE en ce qui concerne le jaune orangé S (E 110) et le dioxyde de titane (E 171).

S'agissant du jaune orangé S (E 110) :

Considérant que dans certaines conditions de production de ce colorant, du sudan I (1-phénylazo-2-naphtol) peut se former en tant qu'impureté ;

Considérant que, dans l'avis de l'Afssa du 9 mai 2003¹, un risque pour la santé humaine du à la présence de sudan I, utilisé comme colorant non autorisé dans du piment de Cayenne, ne pouvait pas être exclu et qu'il était recommandé que des mesures de gestion soient prises ;

Considérant que le projet d'arrêté limite la teneur en impureté de sudan I au seuil de détection de la méthode analytique (0,5 mg/kg) ;

Considérant que dans le projet d'arrêté les spécifications en métaux lourds (exprimées en plomb) sont supprimées et que la limite en plomb est ramenée à 2 mg/kg de colorant ;

S'agissant du dioxyde de titane (E 171) :

Considérant que le projet d'arrêté vise à inclure à la fois les formes anatase et rutile dans les critères de pureté du colorant ;

Considérant que, selon l'évaluation conduite par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) ces deux formes se distinguent uniquement par leurs structures cristallines et leurs propriétés optiques vis-à-vis de la lumière ; que leurs biodisponibilités étant similaires, les données toxicologiques disponibles sont applicables aux deux formes et qu'en conséquence la forme rutile peut également être utilisée sans risque pour le consommateur²,

L'Afssa émet un avis favorable sur ce projet d'arrêté.

¹ Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation des risques liés à la présence de sudan I dans du piment de Cayenne <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/CONT2003sa0172.pdf>

² Opinion of the Scientific panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food related to the safety in use of rutile titanium dioxide as an alternative to the presently permitted anatase form. The EFSA Journal 163:1-12, 2004.