

Groupe de travail Evaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine - GT ESPA 2018-2022

**Procès-verbal de la réunion
du 19 mai 2022**

*Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.
Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).*

Etaient présents le 19 mai 2022 - Matin :

Monsieur Sébastien ANThERIEU, Madame Elmira ARAB TEHRANY, Monsieur Claude ATGIE, Monsieur Michel BACCAUNAUD, Monsieur Jalloul BOUAJILA, Monsieur Nicolas CABATON, Monsieur Ronan CARIOU, Madame Marie-Christine CHAGNON, Monsieur Dany CHEVALIER, Monsieur Franck CLEYMAND, Madame Véronique COMA, Madame Florence LACOSTE, Monsieur Didier MONTET, Madame Anne PLATEL, Monsieur Philippe SAILLARD, Monsieur Patrick SAUVEGRAIN, Monsieur François ZUBER

Coordination scientifique de l'Anses.

Etaient absents ou excusés :

Monsieur Michel LINDER, Monsieur Georges C. LOGNAY, Monsieur Eric MARCHIONI

Présidence

Monsieur Claude ATGIE assure la présidence de la séance pour la journée.

1. ORDRE DU JOUR

Les expertises ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions sont les suivantes :

1. Demande d'extension d'emploi d'une solution d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour la décontamination de légumes gousses, légumes feuilles et oignons destinés à la surgélation - Avis - 2022-SA-0005

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le résultat de l'analyse des liens d'intérêts déclarés dans les DPI a mis en évidence un risque de conflit d'intérêts de M. François ZUBER et M. Philippe SAILLARD concernant la saisine 2022-SA-0005. MM. ZUBER et SAILLARD quitteront la réunion lors de la validation de l'avis sur cette saisine.

En complément de cette analyse, le président demande aux membres du CES s'ils ont des liens voire des conflits d'intérêts qui n'auraient pas été déclarés ou détectés. Les experts n'ont rien à ajouter concernant les points à l'ordre du jour de cette réunion.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

3.1. Point 1.1

M. François ZUBER et M. Philippe SAILLARD quittent la réunion. Le président vérifie que le quorum est atteint avec 15 experts sur 18 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

La demande concerne une extension d'emploi de l'acide peracétique, à une concentration de 75 mg/litre d'eau, pour le lavage de trois familles de légumes destinés à la surgélation. La demande d'autorisation d'emploi se fonde sur les autorisations déjà existantes accordées et propose une transposition des résultats évaluations faites auparavant végétaux faisant partie de ces trois familles avec des typologies proches à celles déjà évaluées. De ce fait, le dossier de demande considère qu'une lecture croisée de ce type ne nécessiterait pas la réalisation d'essais spécifiques ni la réalisation d'analyses supplémentaires.

Le GT ESPA a observé que le dossier évoque aussi de futures demandes pour d'autres végétaux pour lesquels des analyses de suivi de marqueurs biochimiques et de résidus vont être conduites mais sans réaliser d'essai pilote ou industriel supplémentaires.

Le dossier de demande rappelle que les doses d'emploi d'acide peracétique déjà autorisées dans les bains de lavage vont jusqu'à 500 mg/L pour le traitement de petits pois et haricots verts pour l'appertisation et pour les oignons pour la déshydratation.

Le GT ESPA observe que la dose d'emploi d'acide peracétique de deux formulations décrites dans le dossier de demande concorde avec d'autres avis précédemment émis par l'Anses pour le lavage d'autres végétaux destinés à la surgélation. Par ailleurs, les compositions des deux formulations commerciales d'acide peracétique prévues pour cet emploi sont connues et ont été précisées à la suite d'une demande de l'Anses pour compléter le dossier initial.

La solution d'acide peracétique serait employée dans les opérations unitaires (OU) de lavage de légumes et de refroidissement, pour cette dernière en aval de l'OU de blanchiment.

Sur les aspects technologiques transversaux aux trois familles de légumes concernées par cette demande d'emploi, le GT ESPA estime que pour la surgélation, il est indispensable d'éliminer toute l'eau résiduelle présente à la surface des végétaux, à la différence de demandes précédentes sur l'appertisation. Ceci limiterait d'autant la potentielle présence résiduelle de l'auxiliaire technologique en surface des végétaux pendant leur surgélation. Pour cette raison, il conviendrait d'inclure une OU d'égouttage-essorage-séchage dans la chaîne de conditionnement.

Le dossier de demande ne précisant pas la ou les formes des végétaux à traiter (crus ou cuits), une éventuelle autorisation ne peut porter que sur les végétaux crus. Des démarches complémentaires devront être entreprises dans le cas où des opérations de cuisson ou de pré-cuisson seraient envisagées.

Concernant les potentielles demandes futures, évoquées dans le dossier de demande, des marqueurs plus pertinents à chaque végétal devraient être proposés et il conviendra de réaliser une recherche de résidus de l'auxiliaire technologique dans les végétaux et dans les eaux de rinçage afin d'étudier la potentielle présence de composés néoformés.

Concernant le risque chimique, sur le fondement des données de consommation des légumes et des légumineuses obtenues de l'enquête INCA2 (comparées à celles de l'enquête INCA3) et en l'absence de données analytiques et la considération ainsi que la dose initiale comme étant la dose résiduelle, les marges de sécurité (MOS) fondés sur l'outil de calcul disponible dans le site de l'Anses sont faibles (adultes MOS= 75 ; enfants MOS= 38) pour les forts consommateurs au 95^{ème} centile.

Le GT ESPA observe qu'à ces niveaux d'exposition, il convient d'ajouter la consommation d'autres produits pour lesquels l'emploi d'acide peracétique est déjà autorisé, hors légumes (fruits rouges, autres fruits, etc), ce qui résulterait en un cumul d'exposition à l'acide peracétique.

Le GT ESPA conclut qu'un danger de dépassement de la dose sans effet néfaste observé de 0,75 mg d'acide peracétique/kg de poids corporel/jour ne peut donc pas être écarté sur le fondement des données disponibles.

Le GT ESPA recommande de considérer une diminution de la dose d'emploi d'acide peracétique pour le lavage de végétaux destinés à la surgélation. Cette recommandation doit considérer en parallèle la démonstration de l'efficacité antimicrobienne recherchée dans les OU concernées par l'emploi de l'auxiliaire technologique.

Lors de la présente réunion, tenue le 19 mai 2022, un avis circonstancié est discuté et révisé par les membres du GT ESPA présents. Les experts adoptent à l'unanimité des présents les conclusions de l'avis relatif à une demande d'extension d'emploi d'une solution d'acide peracétique, en tant qu'auxiliaire technologique, pour la décontamination de légumes gousses, légumes feuilles et oignons destinés à la surgélation (saisine 2022-SA-0005).

M. Claude ATGIE
Président du GT ESPA 2018-2022