

Maisons-Alfort, le 21 juin 2010

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques (glycérol) dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 avril 2010 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques (glycérol) dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

2. CONTEXTE

Les préparations enzymatiques autorisées, destinées à l'œnologie, peuvent être mélangées aux agents conservateurs ou aux diluants énumérés à l'article 4 de l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif aux auxiliaires technologiques¹ et doivent répondre aux critères de pureté fixés dans l'annexe II de cet arrêté.

En juillet 2009, l'Office internationale de la vigne et du vin (IOV), dans sa résolution OIV/OENO 365/2009 concernant la révision de la monographie sur les préparations enzymatiques (OENO 14/2003), a modifié la résolution OENO 14/2003 à la fin du chapitre 1. « Généralités » en supprimant la phrase "le glycérol peut être interdit dans certains pays".

Des lors, la DGCCRF sollicite un avis sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 qui étend l'emploi du glycérol en tant que stabilisant pour les préparations enzymatiques liquides à celles utilisées en œnologie. Jusqu'à présent l'emploi du glycérol était autorisé en France dans cet arrêté uniquement pour les préparations enzymatiques liquides, sans préciser l'œnologie.

En parallèle, le bureau des vins de la DGCCRF a fixé les conditions dans lesquelles l'utilisation du glycérol ne conduirait pas à une adultération des vins (teneur maximum 60 grammes pour 100 grammes de préparation enzymatique) ainsi que les critères de pureté du glycérol autorisé.

3. METHODE D'EXPERTISE

Après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques » réuni le 20 mai 2010, l'Afssa émet l'avis suivant.

4. ARGUMENTAIRE

Le glycérol (N° CAS 56-81-5) est un additif alimentaire autorisé au niveau européen (E 422) selon le principe *quantum satis* et il est également autorisé en tant que solvant et support

¹ Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. JORF 2 décembre 2006.

d'additifs alimentaires². Les spécifications chimiques pour l'additif alimentaire glycérol sont précisées dans la réglementation européenne³.

Le glycérol possède une DJA non spécifiée⁴ établie en 1981 par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (SCF) de la Commission européenne⁵. Par ailleurs, aucun élément nouveau de risque n'a été rapporté dans une revue bibliographique plus récente menée sur la toxicité du glycérol⁶.

La production de glycérol est un processus naturel lors de la fermentation du moût de raisin, des valeurs de 4 à 10 grammes par litre de vin ayant été rapportées dans la littérature⁷. L'apport en glycérol dans le vin provenant de son emploi comme stabilisant pour les préparations enzymatiques a été calculé par le pétitionnaire à environ 300 mg par litre, ce qui représenterait entre 3 et 7,5 % du glycérol produit naturellement pendant la fermentation du vin.

5. CONCLUSION

L'Afssa, prenant en compte la faible toxicité du glycérol et les faibles valeurs résiduelles rapportées dans le vin dans les conditions d'emploi définies dans ce projet, considère que l'emploi de glycérol comme stabilisant pour les préparations enzymatiques ne présente pas de risque pour le consommateur,

L'Afssa précise qu'elle ne se prononce pas sur une éventuelle utilisation du glycérol avec l'objectif d'adultérer le vin.

Le Directeur général

Marc MORTUREUX

MOTS-CLES

GLYCEROL, STABILISANT, PREPARATIONS ENZYMATIQUES, VIN, ŒNOLOGIE, PROJET D'ARRETE

² Directive 95/2/EC du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. JO L 61 du 18.3.1995

³ Directive 2008/84/CE de la Commission du 27 août 2008 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. JO L 253/1 du 20.9.2008.

⁴ "DJA non spécifiée": terme utilisé lorsque les données toxicologiques, biochimiques et cliniques disponibles permettent de conclure que la consommation journalière totale d'une substance, due à sa présence naturelle et/ou à son ou ses utilisation(s) dans l'alimentation aux niveaux nécessaires pour obtenir l'effet technologique recherché, ne présente pas de danger pour la santé. Dans ce cas, il n'est pas jugé nécessaire d'attribuer une DJA chiffrée à cette substance.

⁵ Reports of the Scientific committee for food. 18th series. Report EUR 10840. Commission of the European Communities.

⁶ OECD SIDS Initial Assessment Report. Glycerol CAS N°: 56-81-5. Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE). Screening Information Dataset (SIDS). Mars 2002.

⁷ Sehovic D *et al.* Kem. Ind. 53 (121) : 505-516, 2004.