



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GENERALE

Maisons-Alfort, le 28 juin 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'emploi d'essais industriels en grands volumes de chitine- glucane extrait d'*Aspergillus niger*, en tant qu'auxiliaire technologique sur moût et vins blanc et rouge.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 juin 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 l'emploi d'essais industriels en grands volumes de chitine-glucane extrait d'*Aspergillus niger*, en tant qu'auxiliaire technologique sur moût et vins blanc et rouge.

Un premier examen du dossier avait montré qu'il manquait des éléments d'information d'ordre technologique pour mener à bien son évaluation. Des éléments supplémentaires d'information ont été reçus par l'Afssa les mois de novembre 2006 et janvier 2007.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », réuni les 14 novembre 2006, 10 mai et 14 juin 2007, l'Afssa rend l'avis suivant.

Considérant que sous l'angle toxicologique, aucun effet toxique par voie orale (toxicité aiguë et sub-chronique chez le rat) n'a pas pu être mis en évidence ;

Considérant que la matière de départ (mycélium d'*Aspergillus niger*) a un statut alimentaire reconnu et les composants de l'auxiliaire technologique (chitine, glucane, protéines, lipides) ou des composants analogues, se trouvent communément dans l'alimentation humaine, notamment, dans les champignons comestibles, les crustacés, les céréales, etc.;

Considérant que l'examen de la littérature scientifique sur les composés analogues à la chitine-glucane ou sur ses composants (chitine, glucane, protéines, lipides) n'a pas révélé l'existence d'effets génotoxiques ;

Considérant que l'insolubilité du composé ne permet pas de le tester avec le test d'Ames et qu'en conséquence ce test ne semble pas pertinent pour évaluer le potentiel génotoxique;

Considérant que les études de toxicité sub-chronique disponibles dans la littérature pour les métabolites de la chitine ou les dérivés de la chitine montrent que ces composés n'ont pas montré d'effet indésirable ;

Considérant que les résultats des tests sur le potentiel allergénique de la chitine-glucane correspondent à une utilisation en cosmétologie et ne permettent donc pas l'évaluation d'un potentiel allergénique de l'auxiliaire technologique par voie orale ;

L'Afssa estime que des essais industriels en grands volumes de chitine-glucane extrait d'*Aspergillus niger*, en tant qu'auxiliaire technologique sur moût et vins blancs et rouges, à la suite desquels les produits finis seraient commercialisés, peuvent avoir lieu.

L'Afssa demande qu'un retour d'expérience soit fait à l'issue des essais sous la forme d'un rapport précis, notamment sur les points suivants:

- Les résultats des prélèvements et des analyses d'efficacité, effectués systématiquement en nombre suffisant (ex. triplicats). Les essais industriels seront au moins dupliqués et/ou pratiqués sur plusieurs lots de vins traités, en précisant la dose d'auxiliaire technologique employée.
- La démonstration que l'auxiliaire technologique utilisé dans ces essais répond aux spécifications proposées par le pétitionnaire dans le présent dossier, notamment sur la pureté supérieure à 90% et le ratio molaire chitine/glucane compris entre 30:70 et 60:40.
- La précision des emplois cumulés de l'auxiliaire technologique le long du procédé de traitement des vins.

Mots clés: auxiliaire technologique, chitine-glucane, *Aspergillus niger*, moûts et vins blanc et rouge, essais industriels

Pascale BRIAND

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE