

Maisons-Alfort, le 22 septembre 2003

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur l'autorisation définitive d'un additif de la catégorie des enzymes à base d' α -amylase EC 3.2.1.1. et d'endo-1,3(4)- β -glucanase EC 3.2.1.6 destiné aux poulets à l'engraissement

Par courrier reçu le 8 avril 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 avril 2003, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis sur l'autorisation définitive d'un additif de la catégorie des enzymes à base d' α -amylase EC 3.2.1.1. et d'endo-1,3(4)- β -glucanase EC 3.2.1.6 destiné aux poulets à l'engraissement.

Ce dossier entre dans le cadre de la directive 70/524/CEE modifiée et doit être établi selon les lignes directrices fixées par la directive 87/153/CEE du Conseil du 16 février 1987 modifiée.

L'additif contient un mélange d' α -amylase (EC 3.2.1.1) et de β -glucanase (EC 3.2.1.6) produites à partir de *Bacillus amyloliquefaciens*. Il se présente sous deux formes (granulée et liquide) dont la stabilité a été démontrée lors du dossier d'autorisation provisoire. Les doses préconisées par le pétitionnaire sont de 20 à 40 KNU¹ d' α -amylase et 35 à 70 FBG² d'endo-1,3(4)- β -glucanase par kilogramme d'aliment pour le poulet à l'engraissement. Cet additif est incorporé à des aliments contenant au moins 40 à 50 % de céréales dans le but d'améliorer leur digestibilité. Il dispose également d'une autorisation provisoire pour les dindons à l'engraissement jusqu'au 1^{er} avril 2004.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », réuni le 16 septembre 2003, l'Afssa rend l'avis suivant.

Quatre études réalisées en Belgique et en Allemagne, entre 1998 et 2002 sont présentées dans le dossier.

Les trois premiers essais testent l'efficacité de doses fixes d'additif allant de 0 à 800 KNU, incorporées à des aliments expérimentaux constitués de 40 à 50 % d'orge, sur la croissance des poulets à l'engraissement. Le quatrième essai étudie la digestibilité des aliments supplémentés par l'une ou l'autre des formes de l'additif.

En l'absence des données expérimentales brutes et des certificats d'analyse des deux activités enzymatiques dans l'additif et dans les aliments, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère qu'elle ne peut pas se prononcer sur l'efficacité de l'additif de la catégorie des enzymes à base d' α -amylase EC 3.2.1.1. et d'endo-1,3(4)- β -glucanase EC 3.2.1.6 destiné aux poulets à l'engraissement.

¹ 1 KNU correspond à la quantité d'enzyme libérant 672 micromoles de sucres réducteurs (glucose équivalent) par minute, à partir d'amidon soluble, pour un pH égal à 5,6 et une température égale à 37 °C.

² 1 FBG correspond à la quantité d'enzyme libérant 1 micromole de sucres réducteurs (glucose équivalent) par minute, à partir de β -glucane d'orge, pour un pH égal à 5,0 et une température égale à 30 °C.