

Maisons-Alfort, le 30 janvier 2006

## **AVIS**

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
sur la demande d'avis relatif à une demande d'extension d'emploi  
d'une papaïne pour la production d'hydrolysats de protéines  
comme bases aromatiques, d'hydrolysats de protéines ou en brasserie**

---

LA DIRECTRICE GENERALE

Par courrier reçu le 13 octobre 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 10 octobre 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à une demande d'extension d'emploi d'une papaïne pour la production d'hydrolysats de protéines comme bases aromatiques, d'hydrolysats de protéines ou en brasserie, adressée par le bureau C2.

### **Contexte du dossier :**

Suite à l'expertise d'un dossier de demande d'extension d'emploi d'une papaïne pour la production d'hydrolysats de protéines comme bases aromatiques, d'hydrolysats de protéines ou en brasserie, l'Afssa a rendu un avis défavorable le 24 juin 2005 dans lequel il était souligné le risque allergène non négligeable de la préparation enzymatique et les imprécisions du dossier concernant les applications technologiques revendiquées par le pétitionnaire. L'Afssa concluait donc que les éléments scientifiques fournis étaient insuffisants pour garantir l'absence de risque sanitaire pour le consommateur.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Biotechnologie », réuni le 19 janvier 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que la préparation enzymatique est un auxiliaire technologique destiné à la production d'hydrolysats de protéines comme bases aromatiques, d'hydrolysats de protéines végétales et à la brasserie ;

Considérant que le risque allergène de la papaïne est documenté dans la littérature en particulier pour ce qui concerne les allergies croisées avec le latex, les allergies cutanées et respiratoires ;

Considérant que le risque allergène de la papaïne reste insuffisamment documenté dans le dossier soumis ;

Considérant que les nouvelles applications technologiques revendiquées par le pétitionnaire nécessitent d'être clairement identifiées afin d'évaluer l'augmentation des niveaux de dissémination et de consommation de l'enzyme liée aux nouvelles applications et donc l'exposition des consommateurs au risque allergène de l'enzyme ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que compte tenu du risque allergène non négligeable de la préparation enzymatique et du fait que les éléments apportés ne lèvent pas les imprécisions du dossier sur les applications technologiques revendiquées, l'absence de risque sanitaire pour le consommateur, lié à l'extension d'emploi d'une papaïne pour la production d'hydrolysats de protéines comme bases aromatiques, d'hydrolysats de protéines ou en brasserie, ne peut pas être garantie dans les conditions d'emploi présentées par le pétitionnaire. L'Afssa rend donc un avis défavorable à cette demande.

**Pascale BRIAND**