



Annexe 4.5 :

Annex 4.5:

**Arrêté du 5 septembre 1989 relatif à
l'emploi de préparations enzymatiques dans
la fabrication de certaines denrées et boissons
destinées à l'alimentation humaine
(JO du 1.10.89) et ses amendements**

ARRETE DU 5 SEPTEMBRE 1989

(J.O. du 01-10-89)

NOR: ZCOZ800074A

relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

modifié par :

- *1° A. du 15-06-93 (J.O. du 10-07-93)
- *2° A. du 27-08-93 (J.O. du 04-09-93)
- *3° A. du 01-02-94 (J.O. du 25-02-94)

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget, le ministre de l'industrie et de l'aménagement du territoire, le ministre de l'agriculture et de la forêt et le ministre de la solidarité, de la santé et de la protection sociale,

Vu la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, modifiée notamment par la loi n° 78-23 du 10 janvier 1978 et la loi n° 83-660 du 21 juillet 1983 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu le décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets ;

Vu l'arrêté du 20 juin 1985 relatif à l'emploi de lactose hydrolysé dans certaines denrées alimentaires ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 3 décembre 1987 et du 5 juillet 1988 ;

Vu les avis de l'Académie nationale de médecine en date du 1^{er} décembre 1987 et du 15 novembre 1988,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. - Le présent arrêté est applicable aux préparations enzymatiques destinées à être utilisées au cours de la fabrication des denrées alimentaires.

Les préparations enzymatiques sont composées d'enzymes d'origine animale, végétale ou microbienne et, éventuellement, de protéines inertes et de constituants résiduels du matériau de base. Elles peuvent être mélangées aux agents conservateurs ou aux diluants autorisés à l'article 5 ci-dessous. Elles peuvent également être immobilisées sur les supports mentionnés à l'article précité.

Art. 2. - L'emploi des préparations enzymatiques citées en annexe est autorisé pour la fabrication des denrées et boissons destinées à l'alimentation de l'homme dans les conditions fixées au présent arrêté ainsi que dans son annexe.

Art. 3. - Les enzymes contenues dans les préparations enzymatiques doivent être obtenues dans les conditions suivantes :

Les tissus animaux servant à la production des enzymes doivent provenir d'animaux en bon état sanitaire au moment de l'abattage et après à la consommation humaine. Les tissus animaux utilisés doivent être parfaitement sains et en excellent état de conservation.

Le matériel végétal utilisé pour la fabrication des enzymes doit être issu des parties normalement comestibles des plantes saines et ne doit laisser aucun résidu nocif dans le produit traité mis en vente ;

Les micro-organismes utilisés pour la production des enzymes ne doivent pas être réputés pathogènes pour l'homme, les animaux et les végétaux.

Dans tous les cas les sources utilisées doivent appartenir aux produits et espèces figurant dans le tableau annexé.

Art. 4. - Les substances employées au cours de l'élaboration des préparations enzymatiques ne doivent pas, dans les conditions normales d'emploi :

Laisser des teneurs en résidus susceptibles de présenter un danger du point de vue toxicologique dans le produit alimentaire fini ;

Apporter au produit alimentaire fini des substances dont la présence n'est pas admise par la réglementation en vigueur.

Art. 5. - 1. Les préparations enzymatiques à usage alimentaire peuvent être additionnées, en vue d'assurer leur conservation, des substances énumérées ci-après :

a) Pour toutes les préparations enzymatiques sous forme liquide mentionnées au présent arrêté : acide sorbique, sorbate de sodium, sorbate de potassium et sorbate de calcium ;

b) Pour les préparations enzymatiques présentées sous forme liquide, à l'exception de celles utilisées en œnologie :

Acide benzoïque, benzoate de sodium, benzoate de potassium et benzoate de calcium ;

Esters méthyle, éthyle et propyle de l'acide parahydroxybenzoïque et leurs dérivés sodiques ;

c) Pour la papaine présentée sous forme liquide : anhydride sulfureux.

La proportion totale d'agents conservateurs ne doit pas dépasser 5 grammes par litre de préparation ;

d) Pour les préparations enzymatiques présentées sous forme liquide : chlorure de potassium à la dose maximale de 250 grammes par litre de préparation ;

e) Pour la papaine en poudre : métabisulfite de sodium à la dose maximale de 1 gramme pour 100 grammes de préparation.

L'emploi des agents conservateurs précités dans les préparations enzymatiques ne doit pas entraîner dans les denrées et boissons citées en annexe des teneurs résiduelles supérieures à 1 milligramme par kilogramme.

2. Les préparations enzymatiques, à l'exception de celles utilisées en œnologie, citées dans le présent arrêté, peuvent être diluées, dispersées ou additionnées des produits suivants :

- denrées ou boissons destinées à l'alimentation de l'homme ;
- sorbitol à la dose maximale de 60 grammes pour 100 grammes de préparation ;

- glycérol à la dose maximale de 60 grammes pour 100 grammes de préparation ;

- acétates de sodium, de potassium et de calcium à la dose maximale de 3,5 grammes pour 100 grammes de préparation ;

- lactates de sodium, de potassium et de calcium ;
- citrates de sodium, de potassium et de calcium ;

3. Les préparations enzymatiques peuvent être immobilisées sur des supports inertes constitués :

- de composants répondant aux dispositions du décret du 12 février 1973 relatives aux matériaux au contact des denrées alimentaires destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux ;

- de composants dont l'emploi est prévu en annexe.

Art. 6. - Les préparations enzymatiques à usage alimentaire doivent répondre aux critères de pureté chimique et biologique fixés ci-après et ne doivent contenir aucun autre élément en quantité dangereuse du point de vue toxicologique.

De plus, leur emploi ne doit pas entraîner une augmentation de la numération microbienne totale normalement admise dans les denrées alimentaires.

Critères de pureté

a) Pureté chimique

Cadmium : pas plus de 0,5 mg par kilogramme ;
Mercure : pas plus de 0,5 mg par kilogramme ;
Arsenic : pas plus de 3 mg par kilogramme ;
Plomb : pas plus de 10 mg par kilogramme.

b) Pureté biologique

Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables : moins de 50 000 germes par gramme ;

Salmonelle : absence dans 25 grammes de produit ;

Coliformes : moins de 30 germes par gramme de produit ;

Anaérobies sulfite-réducteurs : moins de 30 germes par gramme de produit ;

Staphylococcus aureus : absence dans 1 gramme de produit ;

Activité antibiotique : aucune.

Les préparations ne doivent pas renfermer de quantités détectables de mycotoxines ni d'autres métabolites toxiques.

Art. 7. - Les préparations enzymatiques non destinées à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisées que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes, en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles :

a) Lorsque les enzymes sont vendues individuellement ou en mélange entre elles, le nom de chaque enzyme tel qu'il figure dans le présent arrêté, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total ;

Lorsque sont incorporés aux enzymes d'autres substances, matières ou ingrédients alimentaires (y compris les additifs) destinés à faciliter le stockage, la vente, la normalisation, la dilution ou la dissolution d'une ou plusieurs enzymes, le nom de l'enzyme, conformément au paragraphe ci-dessus, ainsi que l'indication de chaque composant, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total ;

274607

b) Soit la mention « Pour utilisation dans les denrées alimentaires », soit la mention « Pour denrées alimentaires, utilisation limitée », soit une indication plus spécifique de l'utilisation alimentaire à laquelle l'enzyme est destinée ;

c) Le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;

d) Un mode d'emploi, au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de l'enzyme ;

e) Une mention permettant d'identifier le lot ;

f) Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté ;

g) L'indication du pourcentage de tout composant dont l'incorporation dans un aliment est soumise à une limitation quantitative ou une information appropriée relative à la composition permettant à l'acheteur de se conformer aux dispositions réglementaires en vigueur. Au cas où la même limitation quantitative s'appliquerait à un groupe de composants utilisés séparément ou en combinaison, le pourcentage combiné peut être indiqué par une seule valeur ;

h) La quantité nette ;

i) La nature et la valeur de l'activité enzymatique principale.

2. Par dérogation au paragraphe 1, les mentions reprises sous a, deuxième paragraphe, d à g et i peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot à fournir avant la livraison à condition que la mention « Destiné à la fabrication de denrées alimentaires et non à la vente au détail » figure en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

Art. 8. - Toute personne ou toute entreprise procédant à la fabrication en vue de la vente ou à l'importation de préparations enzymatiques destinées à la fabrication de denrées alimentaires doit adresser à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes une déclaration de commercialisation comportant, notamment, les informations suivantes :

Le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté ;

Le nom et l'adresse du fabricant de la matière active ;

La dénomination générique de vente de la préparation enzymatique ;

La nature et la valeur de l'activité enzymatique principale et, le cas échéant, les activités secondaires accompagnées des méthodes de mesure de ces activités ;

L'origine de la préparation enzymatique ;

La composition qualitative et quantitative de la préparation enzymatique avec l'énumération des substances ajoutées pour la formulation ainsi que leurs pourcentages ;

Les caractéristiques de pureté chimique et biologique de la préparation enzymatique ;

Les conditions d'emploi de la préparation enzymatique.

Dans le cas où l'organisme producteur est obtenu par manipulation génétique d'un organisme d'une espèce autorisée, le procédé de construction du microorganisme modifié et tout autre élément néces-

saire montrant que le déclarant s'est assuré de l'innocuité de l'organisme producteur et de l'enzyme obtenu.

Art. 9. - L'arrêté du 15 mars 1983 est abrogé.

Art. 10. - Le présent arrêté n'est pas applicable aux enzymes d'origine animale utilisées en fromagerie (présure, pepsine bovine et leurs mélanges).

Art. 11. - Les conditions d'élaboration, les critères de pureté et les règles d'étiquetage et de déclaration prévus aux articles 3, 4, 5, 6, 7 et 8 sont applicables aux enzymes dont l'emploi aura été autorisé en oenologie par le règlement portant organisation commune du marché vitivinicole, sauf indication contraire.

Ils sont également applicables aux lactases dont l'emploi est autorisé par l'arrêté du 20 juin 1985 susvisé.

Art. 12. - Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l'industrie, le directeur général de l'alimentation et le directeur général de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 5 septembre 1989.

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et du budget,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
C. BABUSIAUX

Le ministre de l'industrie et de l'aménagement du territoire,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général de l'industrie :

Le directeur adjoint au directeur général de l'industrie,
G.-P. LEVY

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,
A. CHAVAROT

Le ministre de la solidarité, de la santé et de la protection sociale,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général de la santé :

Le sous-directeur,
M.-T. PIERRE

ANNEXE

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS PARTICULIÈRES d'emploi
Hydrolyse des liaisons alpha-glycosidiques des polysaccharides.	Alpha-amylase.	<i>Bacillus subtilis</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, biscotterie, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	
	Alpha amylase.	<i>Bacillus subtilis</i> .	Panification spéciale.	1*
	Alpha-amylase.	<i>Bacillus licheniformis</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, biscotterie, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	
	Alpha-amylase.	<i>Aspergillus niger</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, biscotterie, panification courante ou spéciale, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	a) L'addition d'amylase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.

21-1-10

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS PARTICULIÈRES d'emploi
* 3	Alpha-amylase.	<i>Aspergillus oryzae</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, biscotterie, panification courante ou spéciale, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	b) La présence d'amylase dans la farine panifiée doit être signalée conformément aux dispositions concernant l'étiquetage des denrées, produits, boissons destinés à l'alimentation de l'homme.
	Amylo-glucosidase ou glu-camylase.	<i>Aspergillus niger</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, bières.	
	Amylo-glucosidase ou glu-camylase.	<i>Aspergillus oryzae</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, bières.	Liquéfaction des grains crus en brasserie, liquéfaction de l'amidon dans la trempe de distillation dans l'industrie de l'alcool, dégradation de l'amidon dans le jus de canne en sucrerie. 3 *
	Alpha-amylase.	<i>Bacillus licheniformis</i> obtenu par recombinaison homologue.	Produits d'hydrolyse de l'amidon, bière, alcool, sucre.	
	Alpha-amylase.	<i>Bacillus licheniformis</i> contenant le gène de l'alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, bière, alcool.	
Hydrolyse du saccharose.	Invertase.	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Produits de la confiserie, sucre inverti.	
	Invertase immobilisée sur un support réticulé par du glutaraldéhyde.	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Produits de la confiserie, sucre inverti.	
Hydrolyse des liaisons alpha-1-6 glucosidiques des polysaccharides.	Enzymes débranchant l'amidon.	<i>Bacillus acidopullulyticus</i> .	Produits d'hydrolyse de l'amidon, bières.	
Hydrolyse des liaisons bêta 1-3 et 1-4 glycosidiques des bêta glucanes.	Bêta glucanases.	<i>Bacillus subtilis</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Disparotrichum dimorphosporum</i> .	Bières.	Ne peuvent être utilisées que lors du brassage dans la préparation du moût de bière en vue de faciliter la filtration.

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Papaine.	<i>Carica papaya</i> .	Bières.	
	Papaine.	<i>Carica papaya</i> .	Hydrolysats de protéines.	Utilisés comme matière de base, d'arômes ou de préparations aromatiques.
	Protéases.	<i>Bacillus subtilis</i> .	Produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	
	Protéases.	<i>Aspergillus oryzae</i> .	Produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	
	Protéases.	<i>Aspergillus wentii</i> .	Produits de la biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, bières, jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars de fruits, sirops.	
	Protéases.	<i>Bacillus licheniformis</i> .	Hydrolysats de protéines.	Hydrolysats de protéines utilisés comme matière de base d'arômes ou de préparations aromatiques.
	Protéases acides.	<i>Endothia parasitica</i> , <i>Mucor pusillus</i> Lindt, <i>Mucor miehei</i> .	Fromages fabriqués avec du lait de vache uniquement et ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine.	La dénomination de ces préparations doit être : « Enzyme coagulant d'origine microbienne pour fromagerie ».
Rupture des liaisons osidiques et esters des substances pectiques.	Pectinases.	<i>Aspergillus wentii</i> .	Jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits déshydratés, jus de fruits concentrés, nectars de fruits, sirops, cidres et poirés.	
		<i>Aspergillus niger</i> .	Jus de légumes, jus de fruits, jus de fruits déshydratés, jus de fruits concentrés, nectars de fruits, sirops, cidres et poirés.	
*3 Hydrolyse des liaisons α -1-4 des chaînes d'amidon et d'oligo-saccharides.	Exo-alpha-amylase maltogène.	<i>Bacillus subtilis</i> contenant le gène de l'alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> .	Panification, production de sirop de maltose.	
Hydrolyse de l' α -acétolactate précurseur du diacétyle.	Alpha-acétolactate décarboxylase.	<i>Bacillus subtilis</i> contenant le gène codant pour l'alpha-acétolactate-décarboxylase de <i>Bacillus brevis</i> .	Bière, alcool.	

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Hydrolyse des liaisons α -1-6 glycosidiques des polysaccharides.	Pullulanase.	<i>Bacillus acidopullulyticus</i> .	Panification spéciale.	
Hydrolyse du saccharose suivie d'une oligomérisation.	β -fructofuranosidase.	<i>Aspergillus niger</i> (ATCC 20611).	Fructo-oligosaccharides (oligo-fructosides).	
Isomérisation du glucose.	Glucose isomérase (D glucose cétol isomérase).	<i>Streptomyces violaceoniger</i> .	Sirups de glucose à teneur élevée en fructose.	Les sirups de glucose à teneur élevée en fructose pourront être incorporés dans les denrées et boissons destinées à l'alimentation de l'homme sous réserve que la réglementation ou les usages en vigueur ne s'opposent pas à leur emploi dans lesdites denrées et boissons.
	Glucose isomérase immobilisée sur un support réticulé par du glutaraldéhyde.	<i>Bacillus coagulans</i> .	Sirups de glucose à teneur élevée en fructose.	
	Glucose isomérase immobilisée sur un support inerte.	<i>Streptomyces olivochromogenes</i> .	Sirups de glucose à teneur élevée en fructose.	
	Glucose isomérase immobilisée sur un support réticulé par du glutaraldéhyde.	<i>Actinoplanes missouriensis</i> .	Sirups de glucose à teneur élevée en fructose.	
	Glucose isomérase immobilisée sur un support inerte.	<i>Streptomyces rubiginosus</i> .	Sirups de glucose à teneur élevée en fructose.	
	Glucose isomérase immobilisée sur un support réticulé par du glutaraldéhyde et du polyéthylène-imine.	<i>Streptomyces murinus</i> DSM 3252.	Sirup de glucose à teneur élevée en fructose.	1°
Protéolyse des caséines du lait pendant l'affinage, activation des ferments lactiques.	Protéase.	<i>Micrococcus caseolyticus</i> .	Fabrication des fromages à pâtes pressées cuites et non cuites et à pâtes molles, à l'exclusion des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine.	
Lutte contre la fermentation butyrique.	Chlorhydrate de lysozyme.	Ouf de poule.	Fabrication des fromages à pâtes pressées cuites et non cuites, à l'exclusion des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'un label agricole.	Dose d'emploi: 35 mg par litre de lait; dose résiduelle: 400 mg par kilogramme de fromage.
	Chlorhydrate de lysozyme.	Ouf de poule.	Fabrication des fromages fondus.	Dose d'emploi et dose résiduelle: 400 mg par kilogramme.
	Chlorhydrate de lysozyme.	Ouf de poule.	Fabrication de fromages à pâtes molles, à l'exception des pâtes persillées et des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'un label agricole, ne prévoyant pas cette adjonction.	Dose maximale d'emploi: 25 mg par litre de lait; dose résiduelle maximale: 300 mg par kilogramme de produit fini.
Hydrolyse de substrats pariétaux de plantes riches en inuline: chicorée, artichauts et topinambours.	Cellulase. Cellulase. Hemicellulase. β Glucanase. Cellobiase.	<i>Trichoderma reesei</i> (ATCC 26.321). <i>Aspergillus niger</i> .	Sirup d'inuline hydrolysée à teneur élevée en fructose et fructo-oligosaccharides (oligo-fructosides).	Dose maximale d'emploi de la cellulase de <i>Trichoderma reesei</i> : 1 gramme par kilogramme de matière première à traiter.
Hydrolyse de l'inuline	Inulinase	<i>Aspergillus niger</i> .		La teneur en dianhydrofructose doit être inférieure à 0,15 %. 1°

Arrête :

Art. 1^{er}. — Délégation est donnée à M. Jean Gaeremynck, directeur du cabinet, et à Mme Jacqueline de Guillenchmidt, directeur adjoint du cabinet, à l'effet de signer, au nom du ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, tous actes, arrêtés ou décisions, à l'exclusion des décrets, en ce qui concerne les affaires pour lesquelles délégation n'a pas été donnée aux personnes mentionnées au 2^e de l'article 1^{er} du décret du 23 janvier 1947 modifié susvisé.

Art. 2. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 9 septembre 1994.

PIERRE MÉHAIGNERIE

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE

Arrêté du 13 août 1994 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

NOR: ECOC9400107A

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, le ministre de l'économie, le ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 212-1, L. 213-1 à L. 213-4 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce

qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 8 septembre 1992, 16 février, 1^{er} juin, 9 juillet et 7 septembre 1993 ;

Vu les avis de l'Académie nationale de médecine en date des 15 décembre 1992, 29 juin et 9 novembre 1993,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. — 1^o L'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complétée comme suit :

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Hydrolyse de la fonction ester en position 2 des phospholipides.	Phospholipase A ₂	Pancréas de porc.	Traitement des jaunes d'œufs destinés à la fabrication de mayonnaises et autres sauces émulsionnées.	
Rupture de liaisons osidiques des polysaccharides.	Hémicellulase.	<i>Aspergillus niger</i> .	Biscuiterie, pâtisserie, biscotterie, viennoiserie, panification courante et spéciale.	a) L'addition d'hémicellulase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Hydrolyse des liaisons α-glycosidiques des polysaccharides.	Amyloglucosidase.	<i>Aspergillus niger</i> .	Jus de fruits, jus de légumes, jus de fruits concentrés, jus de fruits déshydratés, nectars, sirops, cidres et poirés.	
Hydrolyse des liaisons α-1-6 glycosidiques des polysaccharides.	Pullulanase (α dextrine 6 glucono-hydrolase).	<i>Klebsiella planticola</i> (15050).	Produits d'hydrolyse de l'amidon, bière.	
Hydrolyse des liaisons β-1-3 et β-1-4 des glucanes.	Endoglucanase.	<i>Humicola insolens</i> (DSM 1800).	Panification, bière.	
Hydrolyse des pentosanases insolubles présents dans les hémicelluloses.	Pentosanase.	<i>Humicola insolens</i> (DSM 1800).		

2° Dans l'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé, pour le chlorhydrate de lysozyme, la mention : « fabrication de fromages à pâtes pressées cuites et non cuites, à l'exclusion des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'un label agricole » est remplacée par : « fabrication de fromages à pâte pressée cuite ou non cuite, à l'exclusion des fromages bénéficiant d'un label agricole ne prévoyant pas cette adjonction ou d'une appellation d'origine ».

Art. 2. — Le directeur général de la santé, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général des stratégies industrielles et le directeur général de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 18 août 1994.

Le ministre de l'économie,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes,
C. BABUSLAUX

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales,
de la santé et de la ville,

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
de la santé :

Le chef de service,
L. DESSAINT

Le ministre de l'industrie, des postes
et télécommunications et du commerce extérieur,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général
des stratégies industrielles,
D. LOMBARD

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
P. GUÉRIN

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DES POSTES ET TÉLÉCOMMUNICATIONS ET DU COMMERCE EXTÉRIEUR

Décret du 8 septembre 1994 abrogeant le décret du 12 avril 1961 fixant l'étendue des zones et les servitudes applicables au voisinage du centre radiomaritime du Conquet-Lochrist (Finistère) dans l'intérêt des transmissions radioélectriques.

NOR : IND9400842D

Par décret en date du 8 septembre 1994, le décret du 12 avril 1961 fixant l'étendue des zones et les servitudes applicables au voisinage du centre radiomaritime du Conquet-Lochrist (Finistère) dans l'intérêt des transmissions radioélectriques est abrogé.

Décret du 8 septembre 1994 abrogeant le décret du 12 avril 1961 fixant l'étendue des zones et les servitudes applicables au voisinage du centre radiomaritime du Conquet-Lochrist (Finistère) dans l'intérêt des réceptions radioélectriques.

NOR : IND9400845D

Par décret en date du 8 septembre 1994, le décret du 12 avril 1961 fixant l'étendue des zones et les servitudes applicables au voisinage du centre radiomaritime du Conquet-Lochrist (Finistère) dans l'intérêt des réceptions radioélectriques est abrogé.

MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT, DES TRANSPORTS ET DU TOURISME

Arrêté du 26 juillet 1994 relatif à l'organisation de l'espace aérien dans la région de Strasbourg (Bas-Rhin) et de Lahr.

NOR : EQUA9401302A

Le délégué à l'espace aérien,

Vu le code de l'aviation civile, et notamment les articles D. 131-1 à D. 131-10 et leurs annexes ;

Vu le décret n° 71-1007 du 17 décembre 1971, complété par le décret n° 73-895 du 12 septembre 1973, relatif à l'organisation de l'espace aérien ;

Vu l'arrêté du 19 mars 1993 relatif à la définition des espaces aériens dans lesquels sont assurés des services de la circulation aérienne ;

Arrête :

Art. 1^{er}. — L'arrêté du 24 mars 1992 portant création d'une zone réglementée associée à l'aérodrome de Strasbourg-Entzheim (Bas-Rhin) est abrogé.

Art. 2. — Toutes dispositions ou décisions provisoires antérieures au présent arrêté, notifiées par avis aux navigateurs aériens (Notam) et concernant la zone réglementée LF-R 92 Lahr sont et demeurent abrogées.

Art. 3. — Les dispositions du présent arrêté sont portées à la connaissance des usagers par la voie de l'information aéronautique.

Art. 4. — Le présent arrêté entrera en vigueur le 15 septembre 1994.

Art. 5. — Le directeur de la navigation aérienne et le directeur de la circulation aérienne militaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 26 juillet 1994.

J. POYER

Arrêté du 25 août 1994 portant création d'une zone de contrôle associée à l'aérodrome de Strasbourg-Entzheim (Bas-Rhin).

NOR : EQUA9401418A

Le délégué à l'espace aérien,

Vu le code de l'aviation civile, et notamment les articles D. 131-1 à D. 131-10 et leurs annexes ;

Vu le décret n° 71-1007 du 17 décembre 1971, complété par le décret n° 73-895 du 12 septembre 1973, relatif à l'organisation de l'espace aérien ;

Vu l'arrêté du 19 mars 1993 relatif à la définition des espaces aériens dans lesquels sont assurés des services de la circulation aérienne ;

Arrête :

Art. 1^{er}. — Il est créé une zone de contrôle (CTR) associée à l'aérodrome de Strasbourg-Entzheim (Bas-Rhin).

Art. 2. — Les limites en plan et en altitude de cette zone de contrôle, qui comprend deux parties, sont définies ci-après :

- « ou intégration provisoire dans l'école qui lui est proposée, dans l'attente d'une proposition d'intégration dans une école correspondant à un choix de niveau supérieur ;
- « ou intégration définitive dans l'école qui lui est proposée.
- « La procédure d'affectation est renouvelée jusqu'à ce que le candidat obtienne son meilleur choix, ou jusqu'à concurrence du nombre de places fixées par chaque école ou jusqu'à la fin de la procédure. »

Art. 8. – L'article 18 de l'arrêté du 1^{er} décembre 1995 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 18. – A l'issue du concours, pour que son admission dans une école soit effective, chaque candidat doit fournir un dossier administratif comportant les pièces suivantes :

- « une fiche d'état civil et de nationalité, ou un document équivalent émanant d'une autorité nationale compétente, s'il est de nationalité étrangère ;
- « un certificat de scolarité de sa dernière année de formation ;
- « la copie de son baccalauréat, ou d'un diplôme équivalent s'il est de nationalité étrangère ;
- « un engagement, signé par le candidat s'il est majeur ou par ses parents ou tuteurs légaux s'il est mineur, d'acquiescer, à des dates fixées par le directeur de l'école, les droits et frais de scolarité et de subvenir à toutes ses dépenses d'entretien. »

Art. 9. – Le vice-président du Conseil général des mines et les directeurs des écoles nationales supérieures des techniques industrielles et des mines sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 9 janvier 1998.

CHRISTIAN PIERRET

Arrêté du 12 janvier 1998 complétant la liste des manifestations commerciales agréées

NOR : ECOA9834001A

La secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Vu l'ordonnance n° 45-2088 du 11 septembre 1945 modifiée relative aux foires et salons ;

Vu le décret n° 69-948 du 10 octobre 1969 modifié relatif aux manifestations commerciales ;

Vu l'arrêté du 7 avril 1970 modifié relatif aux manifestations commerciales ;

Vu l'arrêté du 27 juillet 1988 modifié relatif aux manifestations commerciales ;

Vu l'avis émis par le comité consultatif des foires et salons le 15 décembre 1997.

Arrête :

Art. 1^{er}. – La liste des manifestations commerciales agréées est complétée ainsi qu'il suit :

« Salons agréés

« Salon Religio (Chartres). »

Art. 2. – Le directeur du commerce intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 12 janvier 1998.

MARYLISE LEBRANCHU

Arrêté du 14 janvier 1998 fixant pour 1998 les modalités de rattachement par voie de fonds de concours au budget de l'industrie de la part des contributions à la charge des exploitants des installations nucléaires de base affectées à la direction de la sûreté des installations nucléaires

NOR : ECOI9800084A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu l'ordonnance n° 59-2 du 2 janvier 1959 portant loi organique relative aux lois de finances, et notamment son article 19 ;

Vu la loi de finances rectificative pour 1975 (n° 75-1242 du 27 décembre 1975), et notamment son article 17 modifié ;

Vu le décret n° 76-480 du 24 mai 1976 modifié fixant les modalités d'application de l'article 17 de la loi de finances rectificative

pour 1975 (n° 75-1242 du 27 décembre 1975) relatif aux redevances auxquelles sont assujetties les installations nucléaires de base ;

Vu le décret n° 93-272 du 1^{er} décembre 1993 relatif à l'organisation de l'administration centrale du ministère de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur ;

Vu l'arrêté du 29 juin 1982 relatif à la répartition des contributions mises à la charge des exploitants des installations nucléaires de base, et notamment ses articles 2 et 3.

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Pour 1998, la part des contributions à la charge des exploitants des installations nucléaires de base, affectées à la direction de la sûreté des installations nucléaires, en application de l'article 2 de l'arrêté du 29 juin 1982 susvisé, est fixée à 111 460 107 F et rattachée par voie de fonds de concours au budget de l'économie, des finances et de l'industrie, III. – Industrie, selon les modalités suivantes :

CHAPITRES		MONTANT des rattachements (en francs)
Numéros	Libellés	
31-02	Indemnités et allocations diverses.....	22 281 568
31-90	Rémunérations principales.....	32 032 083
31-96	Autres rémunérations.....	3 690 000
32-97	Participation aux charges de pension..	9 350 000
33-90	Cotisations sociales. – Part de l'Etat...	960 224
33-91	Prestations sociales versées par l'Etat	1 116 600
33-92	Prestations et versements facultatifs...	326 700
34-95	Dépenses d'informatique et de télématique.....	2 620 055
34-96	Moyens de fonctionnement des services.....	20 674 554
34-97	Moyens de fonctionnement des directions régionales de l'industrie, de la recherche et de l'environnement.....	16 908 323
54-93	Etudes.....	1 500 000

Art. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 14 janvier 1998.

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie.

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur du budget :

Le sous-directeur,

L. GALZY

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Le directeur général de l'administration
et des finances,

P. ANDRÉS

Arrêté du 12 janvier 1998 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

NOR : ECOC9700196A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé, le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la lettre parvenue le 1^{er} avril 1997 à la Commission des Communautés européennes, par laquelle le Gouvernement français a saisi ladite commission selon la procédure d'information prévue par la directive 83/189/CEE modifiée ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 212-1, L. 213-1 à L. 213-4 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 modifié relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 10 décembre 1993, 7 novembre 1995, 9 avril, 9 juillet et 10 septembre 1996 ;

Vu les avis de l'Académie nationale de médecine en date des 17 mai 1994, 29 octobre et 26 novembre 1996.

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complétée comme suit :

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES ou boissons	CONDITIONS particulières d'emploi
Hydrolyse des liaisons α 1-4 des extrémités non réductrices des chaînes d'amidon.	β -amylase (1-4 α D glucane-malto-hydrolase).	Orge non germée.	Production de sirops à haute teneur en maltose.	
Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Papaïne. Pepsine.	<i>Carica papaya</i> . Bovine, porcine.	Hydrolisats de protéines de soja et de blé.	Hydrolisats utilisés comme agents de foisonnement.
Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Aspartyl protéase.	<i>Aspergillus oryzae</i> (n° IF 04 177/777) contenant le gène codant pour la protéase de <i>Rhizomucor mehei</i> .	Fromages ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine.	La dénomination de cette préparation doit être « enzyme coagulante d'origine microbienne pour fromagerie ».
Hydrolyse des fonctions esters de l'acide gallique et des polyphénols.	Tannase (tannin acylhydrolase).	<i>Aspergillus oryzae</i> (n° 11-5).	Clarification des thés prêts à boire.	
Hydrolyse de la cellulose.	Cellulase (endo 1-4 β -D glucanase, cellobiohydrolase, exo 1-4 β -D glucanase).	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> (Alko 233).	Panification courante ou spéciale.	L'addition de ces enzymes peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie. En cas d'ajout au stade de la meunerie, leur présence doit être signalée conformément aux dispositions concernant l'étiquetage des denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine.
Rupture de liaisons osidiques des polysaccharides.	Hémicellulase.	<i>Bacillus subtilis</i> autoclôné.	Panification courante ou spéciale, biscotterie.	
Saccharification de l'amidon.	Pullulanase.	<i>Bacillus licheniformis</i> contenant le gène codant pour la pullulanase de <i>Bacillus deramificans</i> .	Production industrielle de sirop de glucose.	

Art. 2. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la santé et le directeur général des stratégies industrielles sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 12 janvier 1998.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,

M. GUILLOU

*La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,*

Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,*

J. GALLOT

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Le directeur général des stratégies industrielles,
D. LOMBARD

Le secrétaire d'Etat à la santé,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général de la santé :

Le chef de service,

E. MENGUAL

Arrêté du 20 janvier 1998 autorisant Electricité de France à apporter, par voie d'apport en nature, des immeubles à la société SOFILO ou à des filiales de cette société, à apporter les actions reçues en contrepartie de ces apports à la société H 4 (Holding de valorisation foncière et immobilière) et à souscrire à l'augmentation du capital de cette société

NOR : ECO19800083A

Par arrêté du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du secrétaire d'Etat à l'industrie en date du 20 janvier 1998, Electricité de France est autorisée à apporter, par voie d'apport en nature, des immeubles à la société SOFILO ou à des filiales de cette société, à apporter les actions reçues en contrepartie de ces apports à la société H 4 (Holding de valorisation foncière et immobilière) et à souscrire à l'augmentation du capital de cette société pour un montant de 1 227 000 000 F.

**Décision du 19 janvier 1998
portant agrément de produits explosifs**

NOR : ECO19800086S

Par décision du secrétaire d'Etat à l'industrie en date du 19 janvier 1998, les générateurs de gaz destinés à équiper, d'une part, des systèmes de type « coussins gonflables » utilisés pour la sécurité automobile dénommés EUROFLATOR 8 g, EUROFLATOR 11 g, EUROFLATOR 12,5 g, PASSOFLATOR 21 g, PASSOFLATOR 22 g, PASSOFLATOR 24 g, SIGG-E, SIGG-E VLC, GITS, GITS-B et, d'autre part, des prétensionneurs de ceinture de sécurité dénommés MGG, MGP et MGP (avec PAK) sont agréés et reçoivent les numéros d'agrément suivants :

Ces résultats seront fournis au service enquêteur dans un délai maximum, après la fin de la période de référence couverte par l'enquête, fixé en accord avec le service enquêteur.

S'agissant des rubriques PRODCOM, en application du règlement du conseil du 19 décembre 1991 susvisé, les résultats devront parvenir au service enquêteur dans un délai compatible avec leur envoi à l'Office statistique des Communautés européennes, sachant que le service enquêteur a l'obligation de transmettre annuellement les résultats dans les six mois suivant la fin de l'année observée.

Une liste complète des unités interrogées devra être fournie au service enquêteur au moins une fois par an au moment du lancement de la première enquête de chaque périodicité. En cas de modification en cours d'année, une mise à jour de la liste devra être adressée au service enquêteur.

Les résultats seront accompagnés du nombre des unités ayant soit répondu, soit fait l'objet d'une estimation, ceci pour chaque ligne d'interrogation et pour chaque niveau correspondant aux nomenclatures officielles. Seront également transmis les éléments utiles à l'application des règles du secret statistique.

Les renseignements individuels correspondant à chacune des unités interrogées seront fournis sur sa demande au service enquêteur.

Art. 9. – Les résultats publiables seront accessibles auprès de la Fédération des industries électriques, électroniques et de communication ou du service enquêteur. On entend par résultats publiables ceux qui respectent les règles du secret statistique et de la protection des libertés personnelles.

Dans le cas où un des organismes professionnels fait une publication des résultats de l'enquête, il fait mention du nom du service enquêteur.

Art. 10. – Dans le cas où l'application des règles du secret statistique, aux rubriques élémentaires du questionnaire, empêcherait la diffusion par l'Union européenne des rubriques PRODCOM plus agrégées, cette diffusion devant être compatible avec ces mêmes règles du secret statistique, le service enquêteur, après consultation des organismes professionnels concernés, fixera les règles de publication.

Art. 11. – En vue de l'application de l'article 16 du décret du 17 juillet 1984 susvisé, prévoyant l'envoi de lettres de mise en demeure, puis de constats de non-réponse, la Fédération des industries électriques, électroniques et de communication adresse au service enquêteur, dans les délais fixés par ce dernier, la liste des entreprises n'ayant pas répondu dans le délai imparti.

Art. 12. – Les questionnaires sont conservés par les organismes agréés jusqu'à leur archivage conformément à la loi du 3 janvier 1979 susvisée.

Art. 13. – Les organismes agréés ne peuvent en aucun cas utiliser les renseignements individuels tirés des enquêtes prévues au présent arrêté, à des fins autres que statistiques.

Art. 14. – La Fédération des industries électriques, électroniques et de communication ou l'un des organismes conjointement agréés ne pourra se dégager des travaux dont il a accepté l'exécution qu'après un préavis de six mois au moins adressé au service enquêteur. En tout état de cause, il mènera à son terme le programme d'enquêtes de l'année en cours.

Art. 15. – Si la Fédération des industries électriques, électroniques et de communication ou l'un des organismes professionnels énumérés à l'article 2 cessait d'être agréé, soit en application de l'article précédent, soit à la suite d'un retrait d'agrément dans les conditions prévues par l'article 14 du décret du 17 juillet 1984 susvisé, il devrait remettre au service enquêteur l'ensemble des questionnaires recueillis qui n'auraient pas encore été versés aux archives, en application de l'article 12 du présent arrêté.

Art. 16. – Le directeur général de l'Institut national de la statistique et des études économiques et le chef du service des statistiques industrielles sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République Française.

Fait à Paris, le 17 avril 1998.

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur général de l'Institut national
de la statistique et des études économiques,*
P. CHAMPSAUR

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des stratégies industrielles :

Le chef du service des statistiques industrielles,
M. QUELLENNEC

Arrêté du 17 avril 1998 portant autorisation de cession d'un terrain domanial situé à Bonneuil-sur-Marne (Val-de-Marne)

NOR : ECON9800082A

Par arrêté du secrétaire d'Etat au budget du 17 avril 1998, est autorisée la cession amiable d'un ensemble immobilier situé à Bonneuil-sur-Marne (Val-de-Marne), cadastré section R n° 67, pour une contenance de 25 018 mètres carrés.

Cet ensemble est immatriculé au tableau général des propriétés de l'Etat sous le numéro 940-00606, à la rubrique Aménagement foncier.

Arrêté du 28 avril 1998 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

NOR : ECOC9700238A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé, le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la lettre parvenue le 17 janvier 1995 à la Commission des Communautés européennes, par laquelle le Gouvernement français a saisi ladite commission selon la procédure d'information prévue par la directive 83/189/CEE modifiée ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 212-1, L. 213-1 à L. 213-4 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 modifié relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 10 octobre 1989, 12 mars 1991 et 10 septembre 1991 ;

Vu les avis de l'Académie nationale de médecine en date des 9 janvier 1990, 2 juillet 1991 et 21 janvier 1992,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'article 5, paragraphe 2, de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complété par le tiret suivant :

« – pour les préparations de chymosine : méthionine, à la dose strictement nécessaire pour limiter la perte d'activité. »

Art. 2. – L'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complétée comme suit :

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES ou boissons	CONDITIONS particulières d'emploi
Hydrolyse des liaisons peptidiques des protéines.	Chymosine.	<i>Escherichia coli</i> K 12 renfermant un gène de prochymosine A de veau.	Fromages, à l'exception des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine.	La dénomination de cette enzyme doit être : « enzyme coagulante : chymosine extraite d' <i>Escherichia coli</i> K 12 ».

Arrête :

Art. 1^{er}. – Délégation permanente est donnée à Mme Michèle Merli, directrice des personnels, de la formation et de l'action sociale, pour signer, dans la limite de ses attributions, à l'exception des décrets, tous actes, arrêtés, décisions et pièces comptables concernant les affaires des services relevant de son autorité.

Art. 2. – En cas d'absence ou d'empêchement de Mme Michèle Merli, directrice des personnels, de la formation et de l'action sociale, M. Adolphe Colrat, sous-directeur des personnels, a délégation pour signer, à l'exception des décrets, dans la limite de ses attributions, tous actes, arrêtés, décisions et pièces comptables.

Art. 3. – En cas d'absence ou d'empêchement de Mme Michèle Merli et de M. Adolphe Colrat, M. Thierry Hegay, administrateur civil, chef du bureau des personnels de l'administration centrale, M. Jean-François Treffel, administrateur civil, chef du bureau de la gestion des personnels de préfecture, Mme Colette Desprez, administratrice civile, chef du bureau des affaires générales des personnels de préfecture, et M. Laurent Audinet, administrateur civil, chef du bureau des personnels techniques et spécialisés, directement placés sous l'autorité de M. Adolphe Colrat, sont habilités à signer les arrêtés, décisions et pièces comptables, dans la limite de leurs attributions.

Art. 4. – En cas d'absence ou d'empêchement de M. Thierry Hegay, de M. Jean-François Treffel, de Mme Colette Desprez et de M. Laurent Audinet, administrateurs civils, la délégation qui leur est consentie est exercée, dans la limite de leurs attributions respectives, par Mme Brigitte Bican, M. Marc Porteous, attachés principaux d'administration centrale, Mme Maryvonne Hardouin, attachée d'administration centrale, et M. Christian Pouget, attaché principal d'administration centrale, directement placés sous l'autorité respective de M. Thierry Hegay, de M. Jean-François Treffel, de Mme Colette Desprez et de M. Laurent Audinet.

Art. 5. – En cas d'absence ou d'empêchement de Mme Michèle Merli, directrice des personnels, de la formation et de l'action sociale, M. Claude Morel, sous-directeur du recrutement et de la formation, a délégation pour signer, à l'exception des décrets, dans la limite de ses attributions, tous actes, arrêtés, décisions et pièces comptables.

Art. 6. – En cas d'absence ou d'empêchement de Mme Michèle Merli et de M. Claude Morel, M. Jean-Michel Ingrandt, attaché principal d'administration centrale, chef du bureau du recrutement et de la formation professionnelle, et M. François Malhanche, administrateur civil, chef du bureau des actions locales et externes, directement placés sous l'autorité de M. Claude Morel, sont habilités à signer les arrêtés, décisions et pièces comptables, dans la limite de leurs attributions.

Art. 7. – En cas d'absence ou d'empêchement de M. Jean-Michel Ingrandt, attaché principal d'administration centrale, et de M. François Malhanche, administrateur civil, la délégation qui leur est consentie est exercée, dans la limite de leurs attributions respectives, par Mme Martine Chenaf et M. François Lematre, attachés principaux d'administration centrale, directement placés sous l'autorité de M. Jean-Michel Ingrandt et de M. François Malhanche.

Art. 8. – En cas d'absence ou d'empêchement de Mme Michèle Merli, directrice des personnels, de la formation et de l'action sociale, M. Richard Samuel, sous-directeur de l'action sociale, a délégation pour signer, à l'exception des décrets, dans la limite de ses attributions, tous actes, arrêtés, décisions et pièces comptables.

Art. 9. – En cas d'absence ou d'empêchement de Mme Michèle Merli et de M. Richard Samuel, M. Marc Gougne, attaché principal de préfecture, chef du bureau des pensions et allocations d'invalidité, directement placé sous l'autorité de M. Richard Samuel, est habilité à signer les arrêtés, décisions et pièces comptables, dans la limite de ses attributions.

Art. 10. – En cas d'absence ou d'empêchement de M. Marc Gougne, attaché principal de préfecture, la délégation qui lui est consentie est exercée, dans la limite de ses attributions, par M. Claude Rives, attaché d'administration centrale, directement placé sous l'autorité de M. Marc Gougne.

Art. 11. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 16 août 1999.

JEAN-PIERRE CHEVÈNEMENT

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 28 juillet 1999 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

NOR: ECOC9900077A

La ministre de l'emploi et de la solidarité, le ministre de l'agriculture et de la pêche, la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat et le secrétaire d'Etat à l'industrie.

Vu les lettres parvenues les 12 septembre et 12 novembre 1998 à la Commission européenne par lesquelles le Gouvernement français a saisi ladite Commission selon la procédure d'information prévue par la directive 98/34/CE du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes réglementaires et techniques ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 212-1, L. 213-1 et L. 214-4 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Vu les avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date des 11 février 1997, 9 septembre 1997, 2 octobre 1997, 9 décembre 1997, 17 mars 1998 et 14 avril 1998 ;

Vu les avis de l'Académie nationale de médecine en date des 24 juin 1997, 6 janvier 1998, 3 et 17 février 1998, 21 avril 1998, 9 et 23 juin 1998,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complétée comme suit :

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Libération d'acides gras à partir des triglycérides. Protéolyse.	Lipase. Exopeptidase.	<i>Candida rugosa</i> . <i>Aspergillus niger</i> .	Production de préparations aromatisantes à partir de matières premières laitières.	Les préparations aromatisantes sont stabilisées par la chaleur afin d'assurer l'inactivation des enzymes.
Hydrolyse des substrats pariétaux.	Cellulase.	<i>Trichoderma reesei</i> (ATCC 26.921).	Production de fibres solubles à partir de marc de pommes.	

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Rupture de liaisons osidiques des polysaccharides.	Endoxylanase.	<i>Aspergillus niger</i> obtenu par recombinaison homologue (CBS 270-95).	Biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie, biscotterie, panification courante ou spéciale.	L'addition d'endoxylanase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Hydrolyse des glycérophosphatides du gluten.	Phospholipase A 2.	Pancréas de porc.	Produits de viennoiserie.	
Hydrolyse des substrats pariétaux.	Xylanase.	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> (Q M 9 4 1 4, ATCC 26921).	Procédé d'amidonnerie de blé.	
Rupture de liaisons osidiques des polysaccharides.	Xylanase.	<i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant pour l'enzyme de <i>Thermomyces lanuginosus</i> (Sa 1-1).	Panification courante ou spéciale.	L'addition de xylanase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Protéase.	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> .	Hydrolysats de protéines utilisés pour leurs propriétés fonctionnelles.	
Modification des interactions triglycérides/gluten.	Lipase.	<i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant pour l'enzyme d' <i>Humicola lanuginosa</i> (<i>Thermomyces lanuginosus</i>) (H-1-52/C).	Panification courante ou spéciale.	L'addition de lipase peut se faire au stade de la meunerie ou de la boulangerie.
Formation de liaisons covalentes glutamyl-lisine.	Transglutaminase.	<i>Streptococcus thermophilus</i> mobarase.	Produits à base de viande reconstituée.	L'autorisation est limitée à la fabrication de produits vendus à l'état cuit, le traitement thermique appliqué sous la responsabilité du fabricant devant assurer l'inactivation de l'enzyme.

Art. 2. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, la directrice générale de l'alimentation, le directeur général de la santé et la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 28 juillet 1999.

La ministre de l'emploi et de la solidarité,

Pour la ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général de la santé :

Le sous-directeur de la veille sanitaire,

Y. COQUIN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'alimentation,

M. GUILLOU

La secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Pour la secrétaire d'Etat et par délégation :

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,

J. GALLOT

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes :

Le directeur,

J.-P. FALQUE-PIERROTIN

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Arrêté du 14 novembre 2001 modifiant l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine

NOR : ECOC0100117A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le ministre délégué à la santé, le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation et le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la Société de l'information, et notamment la notification n° 2000-0613 F ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 212-1, L. 213-1 à L. 213-4 ;

Vu le décret du 15 avril 1912, modifié par le décret n° 73-138 du 12 février 1973, portant application de la loi du 1^{er} août 1905 susvisée en ce qui concerne les denrées alimentaires, notamment ses articles 1^{er} et 2 ;

Vu l'arrêté du 5 septembre 1989 relatif à l'emploi de préparations enzymatiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 31 janvier 2001,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'annexe de l'arrêté du 5 septembre 1989 susvisé est complétée comme suit :

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Addition de galactose ou lactose.	Bêta-galactosidase.	<i>Bacillus circulans</i> (ATCC 31382).	Production de galacto-oligosaccharides.	
Hydrolyse des liaisons peptidiques de protéines.	Aminopeptidase.	<i>Aspergillus oryzae</i> .	Production d'hydrolysats de protéines.	
Hydrolyse de liaisons alpha-glucosidiques des polysaccharides.	Alpha-amylase.	<i>Bacillus licheniformis</i> autocloné.	Produits d'hydrolyse de l'amidon.	
Hydrolyse des liaisons peptidiques des protéines.	Protéase.	<i>Bacillus licheniformis</i> .	Fromagerie à l'exclusion des fromages bénéficiant d'une appellation d'origine.	
Rupture des liaisons osidiques des polysaccharides.	Xylanase.	<i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant pour l'enzyme d' <i>Aspergillus aculeatus</i> .	Amidonnerie.	
Hydrolyse de la cellulose.	Cellulase.	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> (RLP 37).	Amidonnerie.	
Déméthoxylation des pectines (avec formation d'un gel en présence de calcium).	Pectine méthylestérase.	<i>Aspergillus oryzae</i> contenant le gène codant pour l'enzyme d' <i>Aspergillus aculeatus</i> .	Utilisée pour la texturation des préparations de fruits ou de tomates, fruits et légumes en conserve et surgelés, jus de fruits.	
Déméthoxylation des pectines (avec formation d'un gel en présence de calcium).	Pectine méthylestérase.	<i>Aspergillus niger</i> . <i>Aspergillus wentii</i> .	Utilisée pour la texturation des préparations de fruits ou de tomates, fruits et légumes en conserve et surgelés, jus de fruits.	
Hydrolyse des liaisons alpha-glucosidiques des polysaccharides.	Amyloglucosidase.	<i>Aspergillus niger</i> .	Panification.	
Hydrolyse des triglycérides afin de permettre une interestérification.	Lipase.	<i>Rhizopus oryzae</i> .	Huiles et graisses alimentaires.	

FONCTION EXERCÉE	NOM DE L'ENZYME	ORIGINE	DENRÉES OU BOISSONS	CONDITIONS particulières d'emploi
Hydrolyse des liaisons bêta 1-3 et bêta 1-6 des glucanes.	Bêta glucanase.	<i>Aspergillus niger</i> .	Purification des sirops de glucose en amidonnerie.	
Hydrolyse des liaisons alpha-glucosidiques des oligosaccharides.	Exo-alpha-amylase maltogène.	<i>Microbacterium imperiale</i> .	Production de sirop enrichi en maltose. Panification.	
Hydrolyse des substrats pariétaux.	Xylanase.	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> (QM 9414, ATCC 26921).	Procédé d'amidonnerie de maïs.	

Art. 2. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, la directrice générale de l'alimentation, le directeur général de la santé et la directrice générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 14 novembre 2001.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'alimentation,

C. GESLAIN-LANÉELLE

Le ministre délégué à la santé,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la santé,

L. ABENHAÏM

*Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat
et à la consommation,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,*

J. GALLOT

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

*La directrice générale de l'industrie,
des technologies de l'information et des postes,*

J. SEYVET

Arrêté du 15 novembre 2001 modifiant l'arrêté du 30 juin 1998 modifié autorisant la société Téléglobe France SAS à établir et exploiter un réseau de télécommunications ouvert au public et à fournir le service téléphonique au public

NOR: ECOI0120300A

Le secrétaire d'Etat à l'industrie,

Vu le code des postes et télécommunications, et notamment ses articles L. 33-1 et L. 34-1 ;

Vu l'arrêté du 30 juin 1998 modifié autorisant la société Téléglobe France SAS à établir et exploiter un réseau de télécommunications ouvert au public et à fournir le service téléphonique au public ;

Vu la demande en date du 30 avril 2001 de la société Téléglobe France SAS, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Paris sous le numéro B 411 674 617 et sise Washington Plaza, immeuble Artois, 44, rue Washington, 75008 Paris, complétée par courrier en date du 11 juillet 2001 ;

Vu le courrier en date du 3 octobre 2001 de la société Téléglobe France SAS en réponse au courrier du 7 septembre 2001 de l'Autorité de régulation des télécommunications ;

Vu la décision n° 2001-981 de l'Autorité de régulation des télécommunications en date du 12 octobre 2001 relative à l'instruction de la demande de modification de l'autorisation de la société Téléglobe France SAS,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'article 1^{er} de l'arrêté du 30 juin 1998 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 1^{er}. – La société Téléglobe France SAS est autorisée à établir et exploiter un réseau de télécommunications ouvert au public dans les régions Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Franche-Comté, Ile-de-France, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord - Pas-de-Calais, Basse-Normandie, Haute-Normandie, Picardie, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes et à fournir le service téléphonique au public sur l'ensemble du territoire métropolitain, des départements d'outre-mer et de la collectivité territoriale de Saint-Pierre-et-Miquelon dans les conditions fixées dans le cahier des charges annexé au présent arrêté. »

Art. 2. – Il est inséré un article 2 bis dans l'arrêté du 30 juin 1998 susvisé ainsi rédigé :

« Art. 2 bis. – Afin de permettre la transmission des informations relatives à l'acheminement des appels d'urgence prévue au chapitre VI du cahier des charges annexé au présent arrêté, le titulaire de l'autorisation communiquera ses coordonnées, avant l'ouverture du service dans un département, au préfet de ce département. Il agira de même à chaque modification de ces coordonnées. »

Art. 3. – Le premier alinéa du paragraphe 1.1 du chapitre 1^{er} du cahier des charges annexé à l'arrêté du 30 juin 1998 susvisé est ainsi rédigé :

« Le réseau de l'opérateur est établi dans les régions Alsace, Aquitaine, Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Champagne-Ardenne, Franche-Comté, Ile-de-France, Languedoc-Roussillon, Lorraine, Midi-Pyrénées, Nord - Pas-de-Calais, Basse-Normandie, Haute-Normandie, Picardie, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes. »

Art. 4. – Le chapitre V du cahier des charges annexé à l'arrêté du 30 juin 1998 susvisé est ainsi rédigé :

« CHAPITRE V

« Protection de l'environnement et partage des infrastructures

« 5.1. Respect de l'environnement et partage des installations.

« L'opérateur s'efforce de partager les sites radioélectriques avec les autres utilisateurs de ces sites.

« 5.2. Infrastructures sur le domaine public.

« Lorsque l'opérateur loue des fibres nues sur le domaine public, la convention définissant les conditions techniques et financières de cette location est communiquée, à sa demande, à l'Autorité de régulation des télécommunications. »

Art. 5. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 15 novembre 2001.

CHRISTIAN PIERRET