



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 96902

Texte de la question

Mme Marie-Louise Fort attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur l'utilisation de la «thrombine», enzyme d'origine bovine ou porcine dans la fabrication de produits carnés, qui pose des questions de sécurité alimentaire. Le 28 avril dernier, la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire du Parlement européen, a en effet refusé d'autoriser la thrombine bovine et porcine dans les préparations de viandes et dans les viandes préemballées. Elle souhaiterait savoir quelle est la position du Gouvernement français en la matière et connaître quelles sont les mesures qui seront prises afin d'avertir le consommateur en cas d'utilisation de cet additif alimentaire.

Texte de la réponse

La thrombine est une enzyme obtenue à partir de plasma sanguin bovin ou porcin. Elle est appliquée à la viande afin de transformer le fibrinogène (son substrat) en fibrine. Celle-ci interagit avec le collagène pour permettre la cohésion des morceaux dans la viande reconstituée. Suite à l'autorisation temporaire de la thrombine en France de 2003 à 2005, une demande a été déposée au niveau européen pour l'autorisation de la thrombine en tant qu'additif alimentaire liant pour des viandes reconstituées. La préparation enzymatique a fait l'objet d'un avis favorable de l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments le 26 avril 2005. Suite à cet avis, la Commission européenne a proposé d'autoriser la thrombine bovine ou porcine en tant qu'additif alimentaire en l'inscrivant sous certaines conditions d'emploi (teneur maximale de 1 mg/kg) dans la liste des additifs autorisés (amendement à la directive 95/2/CE du Parlement européen et du conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants). Au vu du risque de tromperie du consommateur sur l'état du produit final, la proposition d'autorisation de la thrombine était limitée aux préparations de viandes et produits à base de viande préemballés afin de permettre l'information du consommateur sur l'état reconstitué du produit qui lui est proposé. La proposition de la Commission a fait l'objet d'un avis favorable du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (réunissant l'ensemble des représentants des États membres) le 8 février 2010. Sur la base de la procédure réglementaire avec contrôle, le Parlement européen disposait de trois mois pour se prononcer sur cette proposition d'autorisation. Or celui-ci s'est prononcé le 19 mai 2010 contre la proposition de la commission considérant, et ce malgré les conditions d'emploi introduites dans le projet d'autorisation, que l'utilisation de la thrombine permettrait aux industriels de présenter des produits recomposés, sous forme de morceaux entiers et que la condition de non-tromperie du consommateur n'était pas remplie. Suite à cette décision, la Commission a retiré l'autorisation de la thrombine de son projet d'amendement de la directive 95/2/CE (finalement adopté le 22 octobre 2010, sous la forme de la directive 2010/69/UE). L'utilisation de la thrombine en tant qu'additif alimentaire n'est donc pas autorisée sur le territoire européen.

Données clés

Auteur : [Mme Marie-Louise Fort](#)

Circonscription : Yonne (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 96902

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

[Date\(s\) clé\(s\)](#)

Question publiée le : 28 décembre 2010, page 13853

Réponse publiée le : 8 février 2011, page 1205