

Paris, le 7 septembre 2006

AVIS 06/254

La CGG a été saisie d'une demande d'avis relative au dossier déposé par la société DSM FOOD Specialties, et enregistré sous le numéro 06/254.

Ce dossier concerne l'utilisation de la souche *Bacillus amyloliquefaciens* MAS-3 pour la production de l'enzyme Amylomaltase.

La CGG, après avoir procédé à l'examen de ce dossier lors de la séance plénière du 7 septembre 2006 considère que :

- l'utilisation telle que décrite dans le dossier susmentionné relève du classement :
Classe I, groupe I, confinement L1,
- les locaux, les procédés utilisés, les protocoles de traitement des déchets et effluents mis en œuvre assurent bien un confinement L1.



Roland ROSSET
Président de la Commission
de génie génétique

FRENCH REPUBLIC

Delegate Ministry of
Research

MINISTRY OF ECOLOGY AND
SUSTAINABLE DEVELOPMENT
Direction for the Prevention of Pollution and
Risks

Directorate General of Research and Innovation

Paris, 7 September 2006

Opinion 06/254

The CGG (Genetic Engineering Committee) was seized by a classification request in a dossier deposited by the company DSM Food Specialties and registered under the number 06/254.

The dossier concerned the use of the recombinant strain *Bacillus amyloliquefaciens* MAS-3 for the production of the enzyme Amylomaltase.

The CGG, after having proceeded to the examination of this dossier, at the time of its plenary meeting of September 7, 2006 considers that:

- The use as described in the dossier as mentioned above raises to the classification: **Class1, Group I, containment L1**.
- The location, the used procedures, and the protocols for treatment of the wastes and effluents implemented ensures the confinement level L1.

Roland ROSSET
Chairman of the CGG

