II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 23 octobre 2006

relative à l'autorisation de mise sur le marché d'huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols en tant que nouvel aliment en application du règlement (CE) nº 258/97 du Parlement européen et du Conseil

[notifiée sous le numéro C(2006) 4971]

(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)

(2006/720/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 [1], et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

(1) Le 17 avril 2002, la société Archer Daniels Midland (ci-après: «ADM») a introduit une demande auprès des autorités compétentes des Pays-Bas en vue de mettre sur le marché une huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols en tant que nouvel aliment destiné à être utilisé dans les huiles de cuisson, les matières grasses à tartiner, les sauces pour salade, les mayonnaises, les boissons présentées comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière, les produits de boulangerie et les produits de type yaourt.

(2) Les autorités compétentes des Pays-Bas ont remis leur rapport d'évaluation initiale le 20 décembre 2002. Elles ont conclu dans ce rapport que l'huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols pouvait être consommée sans danger par l'homme.

(3) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres le 21 janvier 2003.

(4) Dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) nº 258/97, des objections motivées à la commercialisation du produit ont été formulées, conformément à cette disposition.

(5) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), dans son avis du 2 décembre 2004 relatif à une demande d'approbation de l'huile à teneur élevée en diacylglycérols (huile Enova™) présentée par ADM [2], est arrivée à la conclusion que cette huile pouvait être consommée sans danger par l'homme.

(6) L'EFSA a recommandé de ramener la teneur de l'huile en acides gras trans au niveau de celle des huiles d'origine végétale traditionnelles que la nouvelle huile doit remplacer, afin que cette dernière ne soit pas désavantageuse pour le consommateur du point de vue nutritionnel.

(7) En ce qui concerne les boissons présentées comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière, la directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière [3] s'applique.

[1] JO L 43 du 14.2.1997, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1882/2003 (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

[2] Avis du groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies suite à une question de la Commission relative à la demande de commercialisation de l'huile Enova comme nouvel aliment dans l'UE, du 2.12.2004. Cet avis est disponible sur le site Internet de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies).

[3] JO L 186 du 30.6.1989, p. 27. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 1999/41/CE du Parlement européen et du Conseil (JO L 172 du 8.7.1999, p. 38).

(8) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols, définie à l'annexe, peut être mise sur le marché communautaire en tant que nouvel aliment destiné à être utilisé dans les huiles de cuisson, les matières grasses à tartiner, les sauces pour salade, les mayonnaises, les boissons présentées comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière, les produits de boulangerie et les produits de type yaourt.

Article 2

La dénomination «huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols (au moins 80 % de diacylglycérols)» figure sur l'étiquette du produit en tant que tel ou dans la liste d'ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent.

Article 3

ADM Kao LLC, 4666 East Faries Parkway, Decatur, IL 62526, USA, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 23 octobre 2006.

Par la Commission

Markos KYPRIANOU

Membre de la Commission

ANNEXE

SPÉCIFICATIONS DE L'HUILE D'ORIGINE VÉGÉTALE À TENEUR ÉLEVÉE EN DIACYLGLYCÉROLS

Substance/Paramètre	Teneur
Répartition des acylglycérols:	
Diacylglycérols (DAG)	Pas moins de 80 %
1,3-diacylglycérols (1,3-DAG)	Pas moins de 50 %
Triacylglycérols (TAG)	Pas plus de 20 %
Monoacylglycérols (MAG)	Pas plus de 5 %
Composition en acides gras (MAG, DAG, TAG):	
Acide oléique (C18:1)	Entre 20 et 65 %
Acide linoléique (C18:2)	Entre 15 et 65 %
Acide linolénique (C18:3)	Pas plus de 15 %
Acides gras saturés	Pas plus de 10 %
Autres:	
Indice d'acidité	Pas plus de 0,5 mg de KOH/g
Humidité et matières volatiles	Pas plus de 0,1 %
Indice de peroxyde	Pas plus de 1 méq/kg
Insaponifiables	Pas plus de 2 %
Acides gras trans	Pas plus de 1 %

MAG monoacylglycérols, DAG diacylglycérols, TAG triacylglycérols

Les acides gras de cette huile proviennent d'huiles végétales alimentaires, en particulier d'huile de soja (*Glycine max*) ou d'huile de colza (*Brassica campestris, Brassica napus*).