DÉCISION DE LA COMMISSION

du 22 avril 2009

autorisant la mise sur le marché de la protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) nº 258/97 du Parlement européen et du Conseil

[notifiée sous le numéro C(2009) 2929]

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

(2009/344/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 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires [1], et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

(1) Le 8 juin 2006, la société Unilever a présenté aux autorités compétentes du Royaume-Uni une demande de mise sur le marché de la protéine structurante de la glace (*Ice-Structuring Protein* – ISP) de type III HPLC 12 en tant que nouvel ingrédient alimentaire.

(2) La protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 est produite à partir d'une levure génétiquement modifiée utilisée en tant qu'auxiliaire technologique. Conformément au considérant 16 du règlement (CE) nº 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil [2], les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont produits à l'aide d'auxiliaires technologiques génétiquement modifiés ne relèvent pas du champ d'application dudit règlement. Le rapport de la Commission au Conseil et au Parlement européen sur l'application de ce règlement [3] établit clairement que les prescriptions d'autorisation et d'étiquetage fixées dans le règlement ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires ni aux aliments pour animaux produits par fermentation à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés.

(3) Le 27 juillet 2007, l'organisme britannique compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a rendu son rapport d'évaluation initiale. Il concluait dans celui-ci que l'utilisation de la protéine structurante de la glace en tant qu'ingrédient alimentaire était acceptable.

(4) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres le 1er août 2007.

(5) 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.

(6) En conséquence, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été consultée, le 25 février 2008.

(7) Le 9 juillet 2008, à la demande de la Commission, le groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies de l'EFSA a rendu un avis sur l'innocuité de la protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 en tant qu'ingrédient alimentaire. Le 2 juillet 2008, cet avis a aussi été adopté par le groupe sur les organismes génétiquement modifiés. L'EFSA a conclu dans l'avis précité que l'utilisation de la protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 dans les glaces alimentaires était sans danger.

(8) Il ressort de l'évaluation scientifique que la protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 satisfait aux critères établis à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 258/97.

(9) 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

La protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 décrite dans l'annexe peut être mise sur le marché communautaire en tant que nouvel ingrédient alimentaire destiné à la préparation de glaces alimentaires.

La proportion de protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12 dans les glaces alimentaires ne doit pas excéder 0,01 %.

Article 2

Le nouvel ingrédient alimentaire autorisé par la présente décision est dénommé «protéine structurante de la glace» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

[1] JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.
[2] JO L 268 du 18.10.2003, p. 1.
[3] COM(2006) 626 final.

Article 3

Unilever UK, Walton Court, Station Avenue, Walton-on-Thames, Surrey KT12 1NT, Royaume-Uni, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 avril 2009.

Par la Commission
Androulla VASSILIOU
Membre de la Commission

ANNEXE

Spécifications de la protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12

La préparation de protéines structurantes de la glace (ISP) est un liquide brun clair produit par la fermentation submergée d'une souche génétiquement modifiée de levure de boulanger de qualité alimentaire (*Saccharomyces cerevisiae*), un gène synthétique codant pour l'ISP ayant été inséré dans le génome de la levure. La protéine est exprimée et secrétée dans le milieu de croissance où elle est séparée des cellules de levure par microfiltration et concentrée par ultrafiltration. Par conséquent, les cellules de levure ne sont pas transférées telles quelles ni sous une forme modifiée dans la préparation d'ISP. La préparation d'ISP contient des ISP natives, des ISP glycosylées, des protéines et des peptides provenant de la levure et des sucres ainsi que des acides et des sels communément présents dans les denrées alimentaires. Le concentré est stabilisé avec 10 mM de solution tampon d'acide citrique.

Composition	Pas moins de 5 g/l d'ISP active
pH	Entre 2,5 et 3,5
Cendres	Au maximum 2 %
ADN	Indétectable