

DÉCISIONS

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 5 août 2011

autorisant la mise sur le marché d'amidon de maïs phosphaté en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

[notifiée sous le numéro C(2011) 5550]

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2011/494/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

(5) En conséquence, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été consultée le 10 février 2010.

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

(6) Le 10 septembre 2010, l'EFSA a conclu, dans l'avis scientifique sur la sécurité du "phosphate de diamidon phosphaté" en tant que nouvel ingrédient alimentaire⁽²⁾, que ce produit était sans danger dans les conditions d'utilisation et aux niveaux d'ingestion proposés.

vu le règlement (CE) n° 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,

(7) Sur la base de l'évaluation scientifique, il est établi que le phosphate de diamidon phosphaté remplit les critères fixés à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 258/97.

considérant ce qui suit:

(1) Le 23 août 2005, la société National Starch Food Innovation a présenté aux autorités compétentes du Royaume-Uni une demande de mise sur le marché de phosphate de diamidon phosphaté (amidon de maïs phosphaté) en tant que nouvel ingrédient alimentaire.

(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,

(2) Le 27 avril 2009, l'organisme britannique compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a rendu son rapport d'évaluation initiale. Il concluait dans celui-ci que le phosphate de diamidon phosphaté était acceptable en tant que nouvel ingrédient alimentaire.

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

Le phosphate de diamidon phosphaté tel que spécifié à l'annexe peut être mis sur le marché de l'Union en tant que nouvel ingrédient alimentaire afin d'être utilisé, dans une proportion maximale de 15 %, dans les produits de boulangerie cuits au four, les pâtes, les céréales de petit-déjeuner et les barres de céréales.

(3) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres le 4 mai 2009.

Article 2

Le phosphate de diamidon phosphaté autorisé par la présente décision est dénommé «amidon de maïs phosphaté» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

(4) Dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 258/97, des objections motivées concernant la commercialisation du produit ont été formulées conformément à cette disposition.

⁽¹⁾ JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal (2010); 8(9): 1772.

Article 3

La société National Starch Food Innovation, Corn Products UK Ltd., Prestbury Court, Greencourts Business Park, 333 Styal Road, Manchester M22 5LW, ROYAUME-UNI, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 5 août 2011.

Par la Commission
John DALLI
Membre de la Commission

ANNEXE

SPÉCIFICATIONS DE L'AMIDON DE MAÏS PHOSPHATÉ

Description:

Le nouvel ingrédient alimentaire est une poudre blanche ou quasi blanche.

L'amidon de maïs phosphaté (phosphate de diamidon phosphaté) est un amidon résistant, chimiquement modifié, dérivé de l'amidon à forte teneur en amylose, obtenu par la combinaison de traitements chimiques visant à créer des liaisons phosphates entre les résidus d'hydrates de carbone et les groupes hydroxyles estérifiés.

N° CAS: 11120-02-8

Formule chimique: $(C_6H_{10}O_5)_n [(C_6H_9O_5)_2PO_2H]_x [(C_6H_9O_5)PO_3H_2]_y$

n = nombre d'unités de glucose; x, y = degrés de substitution

Caractéristiques chimiques du phosphate de diamidon phosphaté

Perte à la dessiccation	10 à 14 %
pH	4,5 à 7,5
fibres alimentaires	Pas moins de 70 %
amidon	7 – 14 %
protéines	Pas plus de 0,8 %
lipides	Pas plus de 0,8 %
Phosphore lié aux résidus	Pas plus de 0,4 % (exprimés en phosphore) «maïs à forte teneur en amylose» comme source