

**DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2016/398 DE LA COMMISSION****du 16 mars 2016****autorisant la mise sur le marché de pain traité aux UV en tant que nouvel aliment en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil***[notifiée sous le numéro C(2016) 1527]***(Le texte en langue suédoise est le seul faisant foi.)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 12 février 2014, la société Viasolde AB qui produit l'équipement de traitement aux ultraviolets a introduit une demande auprès des autorités finlandaises compétentes en vue de mettre sur le marché du pain traité aux ultraviolets (UV) en tant que nouvel aliment au sens de l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 258/97. Le traitement aux UV vise à accroître la teneur en vitamine D du pain, ce qui signifie que la valeur nutritionnelle du pain différerait de manière significative de la valeur nutritionnelle du pain cuit de manière traditionnelle.
- (2) Le 14 mars 2014, l'organisme finlandais compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a rendu son rapport d'évaluation initiale, dans lequel il concluait que le pain traité aux UV satisfaisait aux critères relatifs aux nouveaux aliments établis à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 258/97.
- (3) Le 19 mars 2014, la Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale aux autres États membres.
- (4) Des objections motivées ont été formulées dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (CE) n° 258/97.
- (5) Le 13 novembre 2014, la Commission a consulté l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») et lui a demandé de procéder à une évaluation complémentaire du pain traité aux UV en tant que nouvel aliment, conformément au règlement (CE) n° 258/97.
- (6) Le 11 juin 2015, l'EFSA a conclu, dans son avis scientifique sur la sécurité du pain traité aux UV en tant que nouvel aliment <sup>(2)</sup>, que le pain enrichi en vitamine D<sub>2</sub> par un traitement aux UV était sans danger dans les conditions d'utilisation proposées.
- (7) Par conséquent, cet avis contient suffisamment d'éléments permettant d'établir que le pain traité aux UV en tant que nouvel aliment satisfait aux critères prévus à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 258/97.
- (8) Le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil <sup>(3)</sup> définit les exigences concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires. Il convient d'autoriser l'utilisation de pain traité aux UV sans préjudice des dispositions de cet acte législatif.
- (9) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

Le pain traité aux UV tel que spécifié à l'annexe I peut être mis sur le marché en tant que nouvel aliment au niveau maximal de 3 µg de vitamine D<sub>2</sub> pour 100 g, sans préjudice des dispositions spécifiques du règlement (CE) n° 1925/2006.

<sup>(1)</sup> JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal, 2015, 13(7):4148.

<sup>(3)</sup> Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JO L 404 du 30.12.2006, p. 26).

*Article 2*

La mention suivante est ajoutée à la désignation sur l'étiquetage des denrées alimentaires: «contient de la vitamine D obtenue par traitement aux UV».

*Article 3*

Viasolde AB, Dalstigen 4, 262 63, Ängelholm, Suède, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 16 mars 2016.

*Par la Commission*  
Vytenis ANDRIUKAITIS  
*Membre de la Commission*

## ANNEXE

## SPÉCIFICATION DU PAIN TRAITÉ AUX UV

**Définition:**

Le pain traité aux UV consiste en pain et petits pains (sans nappage ou garniture) levés à la levure de boulangerie auxquels un traitement par rayonnements ultraviolets est appliqué après la cuisson en vue de convertir l'ergostérol en vitamine D<sub>2</sub> (ergocalciférol).

Rayonnements ultraviolets: un processus de rayonnements ultraviolets dans la longueur d'onde de 240-315 nm pendant une durée maximale de 5 secondes avec un apport d'énergie de 10 à 50 mJ/cm<sup>2</sup>.

**Vitamine D<sub>2</sub>:**

Nom chimique	(5Z,7E,22E)-3S-9,10-sécoergosta-5,7,10(19),22-tétraén-3-ol
Synonyme	Ergocalciférol
Numéro CAS	50-14-6
Poids moléculaire	396,65 g/mol

**Teneur:**

Vitamine D <sub>2</sub> (ergocalciférol) dans le produit final	0,75-3 µg/100 g <sup>(1)</sup>
Levure dans la pâte	1-5 g/100 g <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Norme européenne EN 12821, 2009.

<sup>(2)</sup> Calcul de la recette.