

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 21 octobre 2009

concernant l'extension des usages de l'huile d'algue extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* 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(2009) 7932]

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

(2009/777/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté 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 ⁽¹⁾, et en particulier son article 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 4 novembre 2004, la société Lonza Ltd (anciennement «Nutrinova») a demandé aux autorités compétentes d'Allemagne d'autoriser une extension des usages de l'huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* en tant que nouvel ingrédient alimentaire.
- (2) Le 9 février 2005, l'organisme allemand compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a rendu son rapport d'évaluation initiale. Dans ce rapport, l'organisme concluait que l'extension des usages de l'huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* risquait d'entraîner une hausse inacceptable des apports en DHA (acide docosahexaénoïque).
- (3) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres le 21 avril 2005.
- (4) Dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 258/97, des objections motivées à la commercialisation du produit ont été formulées conformément à cette disposition.
- (5) Dans leurs objections, les États membres ont fait part de leurs inquiétudes à propos des niveaux d'apport élevés en acides gras oméga-3, et en particulier en DHA (acide docosahexaénoïque).
- (6) Toutefois, c'est l'huile de poisson qui constitue la principale source d'acides gras oméga-3. Aujourd'hui, dans les aliments des catégories pour lesquelles l'ajout d'huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* est sollicité, les acides gras oméga-3 peuvent être fournis à partir d'huile de poisson ou, à défaut, à partir de la microalgue *Ulkenia sp.*

(7) Par conséquent, il n'y a pas lieu de s'attendre à ce que l'usage d'huile extraite de microalgues dans les groupes alimentaires mentionnés en annexe aboutisse à une hausse inacceptable de l'apport global en acides gras oméga-3.

(8) L'huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* est conforme aux critères figurant à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 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

L'huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.*, dont les caractéristiques figurent à l'annexe I, peut être mise sur le marché communautaire en tant que nouvel ingrédient alimentaire, pour les usages et dans les teneurs maximales exposées à l'annexe II.

Article 2

La dénomination «Huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.*» figure sur la liste des ingrédients des denrées alimentaires qui en contiennent.

Article 3

Lonza Ltd, Muenchensteinerstrasse 38, CH-4002 Bâle, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 21 octobre 2009.

Par la Commission
Androulla VASSILIOU
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

ANNEXE I

CARACTÉRISTIQUES DE L'HUILE EXTRAITE DE LA MICROALGUE ULKENIA SP.

Indice d'acidité	Pas plus de 0,5 mg de KOH/g
Indice de peroxyde	Pas plus de 5,0 méq/kg d'huile
Humidité et matières volatiles	Au maximum 0,05 %
Insaponifiables	Au maximum 4,5 %
Acides gras trans	Au maximum 1 %
Teneur en DHA	Pas moins de 32,0 %

ANNEXE II

USAGES DE L'HUILE D'ALGUE EXTRAITE DE LA MICROALGUE ULKENIA SP.

Groupe d'utilisations	Teneur maximale en DHA (Acide docosahéaénoïque)
Produits de boulangerie (pain et petits pains)	200 mg/100 g
Barres de céréale	500 mg/100 g
Boissons non alcoolisées (y compris boissons lactées)	60 mg/100 ml