

DÉCISIONS

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 2 février 2011

autorisant la mise sur le marché d'un extrait mycélien de *Lentinula edodes* (shiitake) 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) 442]

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

(2011/73/UE)

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 ⁽¹⁾, et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 19 décembre 2007, la société GlycaNova Norge AS a présenté aux autorités compétentes du Royaume-Uni une demande de mise sur le marché d'un extrait mycélien issu du shiitake (*Lentinula edodes* anciennement *Lentinus edodes*) en tant que nouvel ingrédient alimentaire.
- (2) Le 3 novembre 2008, 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 l'extrait mycélien de *Lentinula edodes* en tant qu'ingrédient alimentaire était acceptable.
- (3) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres le 7 janvier 2009.
- (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) En conséquence, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été consultée le 24 septembre 2009.
- (6) Le 9 juillet 2010, dans son avis scientifique sur l'innocuité de «l'extrait de *Lentinula edodes*» en tant que nouvel ingrédient alimentaire ⁽²⁾, l'EFSA (groupe sur les produits

diététiques, la nutrition et les allergies) est parvenue à la conclusion que l'extrait mycélien de *Lentinula edodes* était sans danger dans les conditions d'utilisation et aux niveaux d'ingestion proposés.

- (7) Il ressort de l'évaluation scientifique que l'extrait mycélien de *Lentinula edodes* satisfait aux critères prévus à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 258/97.
- (8) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La mise sur le marché dans l'Union de l'extrait mycélien de *Lentinula edodes* conforme aux spécifications de l'annexe I, en tant que nouvel ingrédient alimentaire pour les utilisations visées à l'annexe II, est autorisée.

Article 2

L'extrait mycélien de *Lentinula edodes* autorisé par la présente décision est dénommé «extrait du champignon *Lentinula edodes*» ou «extrait du shiitake» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

Article 3

GlycaNova Norge AS, Oraveien 2, 1630 Gamle Fredrikstad, Norvège, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 2 février 2011.

Par la Commission

John DALLI

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(7): 1685.

ANNEXE I

Spécifications de l'extrait mycélien de *Lentinula edodes***Description:**

Le nouvel ingrédient alimentaire est un extrait aqueux stérile obtenu à partir du mycélium de *Lentinula edodes* cultivé en fermentation submergée. Il s'agit d'un liquide brun clair, légèrement trouble.

Le lentinane est un glucane β -(1-3) β -(1-6)-D d'un poids moléculaire d'environ 5×10^5 daltons, d'un degré de branchement de 2/5 et d'une structure tertiaire en triple hélice.

Composition de l'extrait mycélien de *Lentinula edodes*

Humidité	98 %
Matière sèche	2 %
Glucose libre	Moins de 20 mg/ml
Teneur totale en protéines (*)	Moins de 0,1 mg/ml
Composants contenant de l'azote (**)	Moins de 10 mg/ml
Lentinane	0,8-1,2 mg/ml

(*) Méthode de Bradford.

(**) Méthode de Kjeldahl.

ANNEXE II

Utilisations de l'extrait mycélien de *Lentinula edodes*

Groupe d'utilisations	Teneur maximale en extrait mycélien de <i>Lentinula edodes</i>
Produits de panification	2 ml/100 g
Boissons non alcoolisées	0,5 ml/100 ml
Plats préparés	2,5 ml par plat
Denrées alimentaires à base de yaourt	1,5 ml/100 ml
Compléments alimentaires [au sens de la directive 2002/46/CE ⁽¹⁾]	2,5 ml par dose journalière

(¹) JO L 183 du 12.7.2002, p. 51.