

## DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 22 novembre 2012

**autorisant la mise sur le marché du dihydrocapsiate 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(2012) 8391]

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

(2012/726/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 <sup>(1)</sup>, et notamment son article 7,

considérant ce qui suit:

- (1) Le 6 août 2010, l'entreprise Ajinomoto Co. Inc., Japon a introduit auprès des autorités compétentes britanniques une demande de mise sur le marché du dihydrocapsiate en tant que nouvel ingrédient alimentaire.
- (2) Le 10 mars 2011, l'organisme britannique compétent en matière d'évaluation des denrées alimentaires a rendu un rapport d'évaluation initiale dans lequel il est arrivé à la conclusion que le dihydrocapsiate ne présenterait pas de risque pour la santé des consommateurs.
- (3) La Commission a transmis le rapport d'évaluation initiale à tous les États membres, le 13 avril 2011.
- (4) Des objections motivées ont été présentées en application de l'article 6, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 258/97 dans le délai de soixante jours prévu par cette disposition.
- (5) En conséquence, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été consultée, le 9 novembre 2011.
- (6) Le 28 juin 2012, l'EFSA a rendu un avis scientifique sur le dihydrocapsiate <sup>(2)</sup>, avis dans lequel elle conclut à l'innocuité du dihydrocapsiate eu égard aux usages et aux doses proposés.

(7) Le dihydrocapsiate satisfait aux critères énoncés 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*

Le dihydrocapsiate, tel qu'il est spécifié à l'annexe I, peut être mis sur le marché en tant que nouvel ingrédient alimentaire pour les usages indiqués à l'annexe II et jusqu'à concurrence des doses maximales qui y sont précisées, et ce sans préjudice des dispositions du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil <sup>(3)</sup> et des directives du Parlement européen et du Conseil 2009/39/CE <sup>(4)</sup> et 2009/54/CE <sup>(5)</sup>.

*Article 2*

Le dihydrocapsiate autorisé par la présente décision fait l'objet de la mention «Dihydrocapsiate» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

*Article 3*

Ajinomoto Co. Inc., 15-1, Kyobashi, Chuo-ku, 1-choume, 104-8315, Tokyo, JAPON, est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 22 novembre 2012.

Par la Commission  
Maroš ŠEFČOVIČ  
Vice-président

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

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2012; 10(7): 2812.

<sup>(3)</sup> JO L 404 du 30.12.2006, p. 26.

<sup>(4)</sup> JO L 124 du 20.5.2009, p. 21.

<sup>(5)</sup> JO L 164 du 26.6.2009, p. 45.

## ANNEXE I

## SPÉCIFICATIONS DU DIHYDROCPSIATE

**Définition**

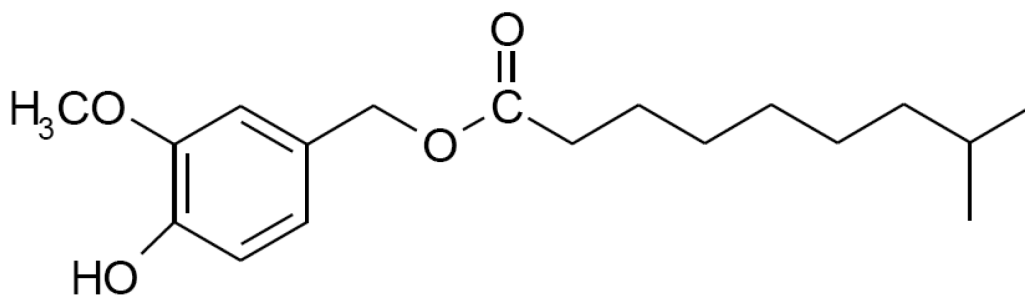
Le dihydrocapsiate est synthétisé comme suit: estérification entre de l'alcool vanillique et de l'acide 8-méthyl nonanoïque catalysée par des enzymes, puis extraction du dihydrocapsiate à l'aide de n-hexane.

L'enzyme Lipozyme 435 a été approuvée par l'administration vétérinaire et alimentaire danoise.

**Description:** liquide visqueux incolore à jaune

**Formule chimique:** C<sub>18</sub>H<sub>28</sub>O<sub>4</sub>

**Formule structurale:**



**No CAS:** 205687-03-2

**Propriétés physico-chimiques du dihydrocapsiate**

Dihydrocapsiate	Plus de 94 %
Acide 8-méthyl nonanoïque	Moins de 6 %
Alcool vanillique	Moins de 1 %
Substances de synthèse apparentées	Moins de 2 %

## ANNEXE II

## USAGES DU DIHYDROCAPSIATE

Catégorie de denrées alimentaires	Doses maximales
Barres de céréales	9 mg/100 g
Biscuits, petits gâteaux et biscuits salés	9 mg/100 g
Amuse-gueule à base de riz	12 mg/100 g
Boissons gazeuses, boissons à diluer, boissons à base de jus de fruits	1,5 mg/100 ml
Boissons à base de légumes	2 mg/100 ml
Boissons à base de café, boissons à base de thé	1,5 mg/100 ml
Eau plate aromatisée	1 mg/100 ml
Gruau d'avoine précuit	2,5 mg/100 g
Autres céréales	4,5 mg/100 g
Crèmes glacées et desserts à base de lait	4 mg/100 g
Crèmes dessert (prêtes à la consommation)	2 mg/100 g
Produits à base de yaourt	2 mg/100 g
Confiseries au chocolat	7,5 mg/100 g
Bonbons durs	27 mg/100 g
Gommes sans sucre	115 mg/100 g
Succédané du lait/Colorant à café	40 mg/100 g
Édulcorants	200 mg/100 g
Potages (prêts à la consommation)	1,1 mg/100 g
Assaisonnements	16 mg/100 g
Protéines végétales	5 mg/100 g
Plats préparés Substituts de repas	3 mg/repas
Substituts de repas sous la forme de boissons	1 mg/100 ml