



Commission
européenne

Les nouveaux aliments



Santé et sécurité
alimentaire

Introduction

Un nouvel aliment est une denrée alimentaire ou un ingrédient alimentaire rarement ou jamais consommés au sein de l'Union européenne (UE) avant mai 1997. Cette année-là, les premières dispositions concernant les nouveaux aliments sont entrées en vigueur, sous la forme du règlement (CE) n° 258/97.

Définition

Les termes «nouveaux aliments» font référence aux denrées alimentaires dont la consommation humaine était négligeable au sein de l'UE avant le 15 mai 1997.

Les nouveaux aliments sont des nouvelles sources de nourriture ou des denrées alimentaires récemment développées et innovantes, des denrées alimentaires produites à l'aide de nouvelles technologies et processus de production et des aliments traditionnellement consommés dans d'autres pays mais pas au sein de l'UE.



Algues

Exemples de différents types de nouveaux aliments:

- des produits agricoles issus de pays tiers (p. ex.: les graines de chia)
ex.: le pain, les champignons ou le lait traités aux UV afin d'enrichir leur teneur en vitamine D)
- des extraits de plantes (p. ex.: la protéine de colza)
- des denrées alimentaires issues d'un nouveau processus de production (p. ex.: l'acide docosahexaénoïque (DHA) provenant de microalgues).

Nouveau règlement

La législation sur les nouveaux aliments datant de 1997 a dû être revue afin de prendre en compte les développements scientifiques et technologiques récents.

Le [nouveau règlement relatif aux nouveaux aliments](#) [règlement (UE) 2015/2283] a été adopté le 25 novembre 2015 par le Parlement européen et le Conseil. Ces nouvelles règles s'appliqueront pleinement à partir du 1^{er} janvier 2018.

La nouvelle législation sur les nouveaux aliments améliorera l'efficacité de la procédure d'autorisation, encourageant ainsi l'innovation dans le secteur agroalimentaire. La sécurité des consommateurs européens sera assurée tout en élargissant l'éventail des denrées alimentaires auxquelles ils ont accès.

Les critères généraux pour définir les nouveaux aliments restent inchangés: les nouveaux aliments sont des denrées alimentaires dont la consommation était négligeable au sein de l'UE avant le 15 mai 1997 (c'est-à-dire avant l'entrée en vigueur du règlement actuel concernant les nouveaux aliments).

*Chair de
durian*



Fruits du baobab

Les principales améliorations du nouveau règlement

1. La **procédure d'autorisation** a été rationalisée et centralisée et comporte une autorisation générique. La Commission européenne traite toutes les demandes et accorde les autorisations. En conséquence, tous les exploitants du secteur alimentaire pourront être en mesure de mettre des nouveaux aliments sur le marché, tant qu'ils respectent les conditions d'utilisation et les exigences en matière d'étiquetage.
2. Des **évaluations de sécurité** vont être effectuées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). La Commission européenne consulte l'EFSA à propos des demandes et base les décisions d'autorisation sur les résultats des évaluations de l'EFSA.
3. La **liste des nouveaux aliments de l'Union européenne** recense tous les nouveaux aliments autorisés.



Sardinops sagax



Graines de chia

Plus
d'informations
sur les nouveaux
aliments ici



Demandes en cours

Toute demande non finalisée selon les règles actuelles d'ici le 1^{er} janvier 2018 (date d'application du nouveau règlement) sera traitée conformément au nouveau règlement.

4. **L'efficacité et la transparence** seront améliorées grâce à l'établissement de dates limites pour les évaluations de sécurité et les procédures d'autorisation, réduisant ainsi le temps nécessaire au processus d'autorisation.
5. Afin de faciliter le commerce, il y aura des **évaluations de sécurité plus rapides et plus adéquates** pour les aliments traditionnels en provenance d'un pays tiers avec un historique

d'utilisation sûre. Le nouveau règlement introduit une procédure d'évaluation simplifiée pour les aliments traditionnels de pays tiers nouveaux pour l'UE. S'il est démontré que l'aliment traditionnel en question a un historique d'utilisation sûre, et que les États membres ou l'EFSA n'émettent pas d'inquiétudes en matière de sécurité, cet aliment traditionnel peut être mis sur le marché sur la base d'une notification du demandeur.



Huile de krill, riche en oméga-3

Catalogue européen des nouveaux aliments

Le catalogue européen des nouveaux aliments est un outil informatique informel qui recense les produits d'origine animale et végétale ainsi que d'autres substances soumis au règlement relatif aux nouveaux aliments. Il s'appuie sur les informations

concernant l'historique de consommation de ces produits dans les États membres de l'UE. Les États membres de l'UE peuvent restreindre la commercialisation d'un produit par le biais d'une législation spécifique.

6. Les nouvelles technologies et les innovations ont le potentiel de réduire l'impact environnemental sur la production alimentaire, d'améliorer la sécurité alimentaire et d'apporter des **bénéfices aux consommateurs**. De telles denrées alimentaires innovantes peuvent bénéficier de dispositions en matière de protection

des données permettant à un demandeur d'obtenir une autorisation individuelle pour mettre son nouvel aliment sur le marché. La protection des données se base sur des preuves scientifiques nouvellement établies et les données couvertes par la propriété exclusive et est limitée à 5 ans.



Liste des nouveaux aliments autorisés à être mis sur le marché de l'UE

Une liste complète des nouveaux aliments autorisés est disponible sur le site internet de la Commission européenne et comporte notamment:

- les autorisations de nouveaux aliments par les différents États membres
- les autorisations de nouveaux aliments sur décision de la Commission européenne

- les autorisations de nouveaux aliments accordées selon les procédures de simple notification.

Outre la liste des nouveaux aliments autorisés, on trouve également une liste de nouveaux aliments dont l'autorisation a été refusée sur décision de la Commission.



Champignons

Étiquetage

Les nouveaux aliments sont protégés par les exigences générales en matière d'étiquetage prévues dans le [règlement \(UE\) n° 1169/2011](#).

L'étiquette doit notamment mentionner le nom de la denrée alimentaire.

Dans certains cas, l'étiquetage des nouveaux aliments peut être soumis à des exigences supplémentaires afin d'aider les consommateurs à utiliser le produit en toute sécurité, comme par exemple un avertissement indiquant que le nouvel aliment n'est pas recommandé pour certains groupes vulnérables. De plus, toute allégation nutritionnelle et de santé doit être compatible avec le [règlement \(CE\) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé](#).



■ Office des publications

Luxembourg: Office des publications de
l'Union européenne, 2016

© Union européenne, 2016
Publication autorisée, moyennant
mention de la source.

Printed in Luxembourg

Print

ISBN 978-92-79-60701-1

doi:10.2875/74567

EW-01-16-707-FR-D

PDF

ISBN 978-92-79-60708-0

doi:10.2875/979014

EW-01-16-707-FR-N