



SYNPA, les ingrédients de spécialité de la chaîne alimentaire
66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 – synpa@wanadoo.fr – Internet : www.synpa.org
Membre de l'ELC. Membre associé de l'ANIA

— Communiqué de presse —

Paris, le 15 décembre 2015

Innovation dans l'alimentaire : Des avancées et des incertitudes après la publication du nouveau règlement « novel food »

Le SYNPA se félicite de la publication le 11 décembre du [nouveau règlement « novel food »](#). Il aura fallu moins de deux ans au Conseil et au Parlement européen pour trouver un accord. Applicable au 1^{er} janvier 2018, ce règlement va affecter les projets de recherche en cours sur les ingrédients fonctionnels. Plusieurs dispositions sont de nature à favoriser l'innovation : la procédure d'évaluation centralisée, la protection des données propriétaires, l'alignement de cette protection avec celle des allégations santé. D'autres pourraient constituer un frein : la rétroactivité de la définition, le caractère générique des autorisations, le délai très court de la protection des données (5 ans). Le SYNPA demande une application pragmatique du règlement, et restera mobilisé sur ce sujet.

Les nouveaux aliments : principalement des ingrédients santé d'origine végétale

Qu'est-ce qu'un novel food ? Il s'agit avant tout d'ingrédients, souvent utilisés dans les aliments enrichis et les compléments alimentaires.

Près de 70% des novel food sont obtenus à partir de végétaux, de microalgues et de microorganismes. Quelques exemples : les graines de Chia, la levure enrichie en vitamine D2, un extrait d'écorce de *Magnolia*, des protéines de pomme de terre, de l'huile de germe de maïs concentrée, un peptide de sardines... La réalité est loin de l'image parfois véhiculée qui assimile les novel food uniquement aux insectes et aux nanomatériaux, alors

qu'aucun n'a, à ce jour, fait l'objet d'une demande d'autorisation.

La nouvelle définition : un périmètre élargi

A partir du 1^{er} janvier 2018, seront considérés comme novel food, les ingrédients qui n'étaient pas consommés de manière significative dans l'Union avant le 15 mai 1997 et qui appartiennent à l'une des 10 catégories décrites dans le règlement. Il est clarifié que les insectes, les nanomatériaux, les matériaux d'origine minérale, les cultures tissulaires, certains liposomes et certaines micelles sont bien inclus dans le champ d'application.

Le périmètre de la définition est élargi, puisque



SYNPA, les ingrédients de spécialité de la chaîne alimentaire

la notion de « produit à partir de » est ajoutée pour plusieurs sources : les végétaux, les algues, les microorganismes...

Une définition rétroactive

La définition est rétroactive. Cela signifie que les produits actuellement sur le marché disposeront de deux ans, jusqu'au 2 janvier 2020 pour évaluer s'ils sont couverts par la nouvelle définition et déposer un dossier de demande d'autorisation.

La principale avancée : une procédure d'autorisation plus rapide

Depuis 1997, les Autorités valident la sécurité avant d'autoriser la vente d'un nouvel aliment. Jusqu'à présent l'évaluation se faisait dans un Etat membre rapporteur. Le SYNPA l'a souligné : dans 85% des cas, suite à des objections d'autres Etats membres, une 2nde évaluation est effectuée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). **Le nouveau règlement va mettre fin à cette double évaluation** et le SYNPA s'en réjouit. A partir de 2018, l'évaluation sera réalisée par l'EFSA, qui disposera de 9 mois pour publier son avis.

Ensuite, 7 mois sont accordés à la Commission pour proposer un projet de règlement autorisant le novel food. Une incertitude : le temps nécessaire aux Etats membres pour examiner ce projet et se mettre d'accord.

Au global, la procédure devrait en moyenne s'étaler sur deux ans. **Le nouveau règlement permettra aux opérateurs de gagner en moyenne 3 ans d'accès au marché.**

Les aliments traditionnels des pays tiers bénéficieront d'une procédure simplifiée.

Des mécanismes de soutien à l'innovation

Les entreprises auront la possibilité de demander la protection des données propriétaires. Pendant 5 ans, les études que le premier déposant a menées pour prouver la sécurité de son ingrédient, ne pourront pas être utilisées au bénéfice d'un autre déposant, sans l'accord du premier. Cette protection pourra courir simultanément en cas de demande d'allégation de santé. **Le SYNPA se félicite de ce mécanisme. Toutefois une période de cinq années est insuffisante au regard du cycle de lancement des ingrédients de spécialité.**

Des incertitudes à lever

Définition : Les opérateurs pourront consulter leur Autorité nationale pour clarifier si leur ingrédient doit être considéré ou non comme un novel food. Comment assurer la même lecture du texte dans les 28 Etats membres et éviter les distorsions de concurrence ?

Evaluation : Quel sera le contenu des lignes directrices pour la constitution des dossiers ? L'EFSA va s'atteler à leur rédaction. **Le SYNPA considère que l'évaluation doit respecter le principe de proportionnalité.**

Pour une application pragmatique

Pour ne pas décourager les entreprises qui inscrivent leur activité dans l'innovation en nutrition, l'un des piliers de la Nouvelle France Industrielle, via la solution de l'alimentation intelligente, le SYNPA demande une application pragmatique du règlement et restera mobilisé sur ce sujet.