

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2020/1634 DELLA COMMISSIONE**del 4 novembre 2020****che autorizza l'immissione sul mercato degli zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (*Theobroma cacao* L.) quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 12,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2015/2283 dispone che solo i nuovi alimenti autorizzati e inseriti nell'elenco dell'Unione possono essere immessi sul mercato dell'Unione.
- (2) A norma dell'articolo 8 del regolamento (UE) 2015/2283 è stato adottato il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione ⁽²⁾ che istituisce un elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati.
- (3) A norma dell'articolo 12 del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione decide in merito all'autorizzazione e all'immissione sul mercato dell'Unione di un nuovo alimento e all'aggiornamento dell'elenco dell'Unione.
- (4) Il regolamento di esecuzione (UE) 2020/206 della Commissione ⁽³⁾ ha autorizzato l'immissione sul mercato della polpa, del succo di polpa e del succo concentrato di polpa del frutto di *Theobroma cacao* L. quale alimento tradizionale da un paese terzo a norma del regolamento (UE) 2015/2283 e ha modificato l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati.
- (5) Il 22 novembre 2019 la società Cabosse Naturals NV («il richiedente») ha presentato alla Commissione una domanda di immissione sul mercato dell'Unione degli zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (*Theobroma cacao* L.) quale nuovo alimento ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283. Il richiedente ha chiesto che gli zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (*Theobroma cacao* L.) possano essere utilizzati come ingrediente destinato alla popolazione in generale.
- (6) Gli zuccheri sono ottenuti mediante un processo di essiccazione o di purificazione che elimina l'eccesso di umidità e gli altri componenti presenti nel succo concentrato di polpa di *Theobroma cacao* L.
- (7) La Commissione ritiene che non sia necessario sottoporre la domanda attuale a una valutazione della sicurezza da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare conformemente all'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2015/2283. Gli zuccheri ottenuti dal succo concentrato della polpa di *Theobroma cacao* L. mediante essiccazione o purificazione sono identici agli zuccheri naturalmente presenti nella polpa di cacao (*Theobroma cacao* L.) e sono composti principalmente da glucosio e fruttosio, che vantano una lunga storia d'uso sicuro negli alimenti; pertanto la loro autorizzazione non altererebbe le considerazioni in materia di sicurezza alla base dell'autorizzazione del succo concentrato della polpa di *Theobroma cacao* L. quale alimento tradizionale.

⁽¹⁾ GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2020/206 della Commissione, del 14 febbraio 2020, che autorizza l'immissione sul mercato della polpa, del succo di polpa e del succo concentrato di polpa del frutto di *Theobroma cacao* L. quale alimento tradizionale da un paese terzo a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 (GU L 43 del 17.2.2020, pag. 66).

- (8) Le informazioni contenute nella domanda forniscono elementi sufficienti per stabilire che gli usi e i livelli d'uso proposti per gli zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (*Theobroma cacao* L.) quale nuovo alimento sono conformi all'articolo 12 del regolamento (UE) 2015/2283.
- (9) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Gli zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (*Theobroma cacao* L.), come specificato nell'allegato del presente regolamento, sono inseriti nell'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati istituito dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
2. La voce figurante nell'elenco dell'Unione di cui al paragrafo 1 comprende le condizioni d'uso e i requisiti in materia di etichettatura indicati nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 novembre 2020

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

L'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 è così modificato:

(1) nella tabella 1 (Nuovi alimenti autorizzati) è inserita, in ordine alfabetico, la seguente voce:

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato	Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
« Zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Non specificato	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è “zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, “glucosio ottenuto dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)” o “fruttosio ottenuto dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)”, a seconda della forma usata.»	

(2) nella tabella 2 (Specifiche) è inserita, in ordine alfabetico, la seguente voce:

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
« Zuccheri ottenuti dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	<p>Descrizione/Definizione Zuccheri ottenuti dal succo concentrato di polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) mediante un processo di essiccazione o di purificazione per produrre glucosio o fruttosio di elevata purezza.</p> <p>Zuccheri prodotti mediante un processo di essiccazione Composizione nutrizionale Zuccheri totali (g/100 g): > 80 Umidità (%): < 5 Criteri microbiologici Conteggio totale su piastra (aerobico) (CFU/g): < 10⁴ Muffe e lieviti (CFU/g): < 50 Enterobatteriacee (CFU/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: assenza in 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: assenza in 50 g Batteri termoacidofili: assenza in 50 g</p> <p>Zuccheri prodotti mediante un processo di purificazione Composizione nutrizionale del glucosio ottenuto dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Tenore di glucosio (%): > 93 Ceneri (%): < 0,2 Umidità (%): < 1,0 Composizione nutrizionale del fruttosio ottenuto dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Tenore di fruttosio (%): > 98 Tenore di glucosio (%): < 0,5 Ceneri (%): < 0,2 Umidità (%): < 0,5 Criteri microbiologici applicabili al glucosio e al fruttosio ottenuti dalla polpa di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Conteggio totale su piastra (aerobico) (CFU/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: assenza in 25 g».</p>