Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/1378

24.6.2026

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2026/1378 DE LA COMMISSION

du 23 juin 2026

modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 en ce qui concerne les conditions d'utilisation et les spécifications du nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)»

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) nº 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) nº 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) nº 1852/2001 de la Commission ([1]), et notamment son article 12, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) 2015/2283 dispose que seuls les nouveaux aliments autorisés et inscrits sur la liste de l'Union des nouveaux aliments peuvent être mis sur le marché dans l'Union.

(2) En application de l'article 8 du règlement (UE) 2015/2283, le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission ([2]) a établi une liste de l'Union des nouveaux aliments.

(3) La liste de l'Union figurant à l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 inclut par conséquent les amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible) en tant que nouvel aliment autorisé.

(4) Le règlement d'exécution (UE) 2022/965 de la Commission ([3]) a autorisé la mise sur le marché des amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible) en tant que nouvel aliment, y compris la protection des données et l'exclusivité commerciale accordées à la société JatroSolutions GmbH, qui a été acquise par la suite par la société Chuta Nut GmbH, en octobre 2022.

(5) Le 9 mai 2023, la société Chuta Nut GmbH (ci-après le «demandeur») a introduit auprès de la Commission, conformément à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283, une demande de modification des conditions d'utilisation et des spécifications du nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)». Le demandeur a sollicité l'inclusion de deux formes supplémentaires du nouvel aliment, à savoir les amandons sous forme de farine et les amandons sous forme de pâte, tous deux composés à 100 % de grains broyés. Il a également demandé une augmentation des doses maximales d'utilisation de l'aliment nouveau dans les catégories alimentaires précédemment autorisées, de 5 g/100 g à 30 g/100 g. De plus, le demandeur a sollicité une modification des spécifications concernant une augmentation de la teneur en matières grasses dans l'aliment nouveau final, d'une fourchette de 54 % à 61 % à une fourchette de 54 % à 64 %.

(6) Le 9 mai 2023, le demandeur a également introduit auprès de la Commission une demande de protection des données relevant de sa propriété exclusive, à savoir: processus de production ([4]), données relatives à la composition ([5]), informations nutritionnelles ([6]) et informations toxicologiques ([7]).

([1]) JO L 327 du 11.12.2015, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2015/2283/oj.
([2]) Règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments (JO L 351 du 30.12.2017, p. 72, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2017/2470/oj).
([3]) Règlement d'exécution (UE) 2022/965 de la Commission du 21 juin 2022 autorisant la mise sur le marché d'amandons de la variété comestible de *Jatropha curcas* L. en tant que nouvel aliment et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 (JO L 166 du 22.6.2022, p. 118, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2022/965/oj).
([4]) Certificat de vérification de l'origine (annexes 56 et 57), normes et procédures de gestion de la qualité (annexes 58, 64 et 80), certificats d'analyse (annexe 60).
([5]) Certificats d'analyse (annexes 1 à 7, 9, 11 à 13, 15, 16, 18 à 27, 32, 35 à 37, 39, 62, 73, 74 et 76 à 79), méthode d'analyse (annexes 65 et 66), préparation des échantillons (annexe 75), analyse relative à la teneur en acrylamide (annexe 80).
([6]) Certificats d'analyse (annexes 28 à 31).
([7]) Rapports d'étude (annexes 47 à 54).

(7) Le 19 janvier 2024, la Commission a demandé à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») de rendre un avis scientifique sur la modification des conditions d'utilisation et des spécifications du nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)».

(8) Le 29 septembre 2025, l'Autorité a adopté, conformément à l'article 11 du règlement (UE) 2015/2283 ([8]), son avis scientifique intitulé «Safety of changes in the conditions of use and the specifications of edible *Jatropha curcas* L. (Chuta) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283».

(9) Dans son avis scientifique, l'Autorité a conclu que le nouvel aliment «amandons, farine et pâte de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)» était sûr dans les nouvelles conditions d'utilisation et spécifications proposées.

(10) Dans son avis scientifique, l'Autorité a également indiqué que sa conclusion sur la sécurité du nouvel aliment était fondée sur les données couvertes par la propriété exclusive concernant le processus de production, la composition, les informations nutritionnelles et les données toxicologiques, sans lesquelles elle n'aurait pas pu évaluer le nouvel aliment et parvenir à sa conclusion.

(11) La Commission a prié le demandeur de préciser la justification fournie en ce qui concerne l'invocation d'un droit de propriété exclusive sur ces données et études et de clarifier sa revendication quant au droit exclusif d'y faire référence en vertu de l'article 26, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) 2015/2283.

(12) Le demandeur a déclaré qu'au moment où il avait déposé sa demande, il détenait un droit de propriété exclusive et un droit exclusif de référence à l'égard des études pertinentes, de sorte que des tiers ne peuvent pas légalement accéder à ces données, ni les utiliser, ni y faire référence.

(13) La Commission a évalué toutes les informations fournies par le demandeur et a estimé qu'elles étayaient suffisamment le respect des conditions énoncées à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283. Les données relatives au processus de production, les données relatives à la composition, les informations nutritionnelles et les données toxicologiques devraient donc être protégées conformément à l'article 27, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283. Il convient donc que seul le demandeur soit autorisé à mettre des amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible), dans les conditions d'utilisation étendues, sur le marché dans l'Union pendant une période de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur du présent règlement.

(14) Toutefois, une telle restriction de l'autorisation et de la référence aux données scientifiques contenues dans le dossier du demandeur, à l'usage exclusif de celui-ci, n'empêche pas des demandeurs ultérieurs de demander une autorisation de mise sur le marché du même nouvel aliment, à condition que leur demande soit fondée sur des informations légalement obtenues à l'appui d'une telle autorisation.

(15) Il convient de réviser la catégorie de denrées alimentaires précédemment autorisée «amandons tels quels, confits ou confits au sucre, et transformés» afin de garantir la clarté concernant les denrées alimentaires relevant de cette catégorie. Il convient donc de définir cette catégorie de denrées alimentaires en tant que «amandons tels quels ou amandons entiers transformés destinés à être consommées en tant qu'en-cas (par exemple, torréfiés, confits, salée ou similaires), y compris les mélanges avec d'autres fruits à coque, graines et/ou fruits séchés».

(16) Il convient donc de modifier l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 en conséquence.

(17) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

([8]) *EFSA Journal* 2025;23:e9706.

Article 2

Seule la société Chuta Nut GmbH ([9]) est autorisée à mettre sur le marché dans l'Union le nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)», dans les conditions d'utilisation étendues, pendant une période de cinq ans à compter du 14 juillet 2026, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour ce nouvel aliment sans faire référence aux données scientifiques protégées en application de l'article 3 ou avec l'accord de la société Chuta Nut GmbH.

Article 3

Les données scientifiques figurant dans le dossier de demande et remplissant les conditions énoncées à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) 2015/2283 ne sont pas utilisées au profit d'un demandeur ultérieur sans l'accord de la société Chuta Nut GmbH pendant une période de cinq ans à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 23 juin 2026.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

([9]) Adresse: Hans-Lorenser-Str. 20, 89079 Ulm, Allemagne.

ANNEXE

Dans le tableau 1 (Nouveaux aliments autorisés) de l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470, l'entrée relative au nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)» est remplacée par le texte suivant:

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé		Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences	Protection des données
«**Amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)**	*Catégorie de denrées alimentaires spécifiée*	*Doses maximales (g/100 g)*	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «amandons de la variété comestible de *Jatropha curcas* L.».		Autorisé le 12 juillet 2022. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: «JatroSolutions GmbH», Echterdinger Strasse 30, 70599 Stuttgart, Allemagne. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «amandons de la variété comestible de *Jatropha curcas* L.» ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par «JatroSolutions GmbH», à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de «JatroSolutions GmbH». Date de fin de la protection des données: 12 juillet 2027.
	Amandons tels quels ou amandons entiers transformés destinés à être consommés comme en-cas (par exemple, torréfiés, confits, salés ou similaires), y compris les mélanges avec d'autres fruits à coque, graines et/ou fruits séchés.				
	Barres de céréales	5			
	Céréales pour petit-déjeuner	5			
	Fruits séchés	5			
	Barres de céréales	30	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est «amandons de la variété comestible de *Jatropha curcas* L.».		Autorisé le 14 juillet 2026. Cette inscription se fonde sur des preuves scientifiques et des données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283. Demandeur: Chuta Nut GmbH, Hans-Lorenser-Str. 20, 89079 Ulm, Allemagne. Pendant la période de protection des données, le nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)», dans les conditions d'utilisation étendues, ne peut être mis sur le marché dans l'Union que par Chuta Nut GmbH, à moins qu'un autre demandeur n'obtienne ultérieurement une autorisation pour le nouvel aliment concerné sans faire référence aux preuves scientifiques ou données scientifiques couvertes par la propriété exclusive et protégées conformément à l'article 26 du règlement (UE) 2015/2283, ou avec l'accord de Chuta Nut GmbH. Date de fin de la protection des données: 14 juillet 2031.»
	Céréales pour petit-déjeuner	30			
	Fruits séchés	30			
	Pâtes/émulsions à base de fruits à coque/de graines				
	Farine/poudre de fruits à coque/graines séchés				

Dans le tableau 2 (Spécifications) de l'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470, l'entrée relative au nouvel aliment «amandons de *Jatropha curcas* L. (variété comestible)» est remplacée par le texte suivant:

<table>
<tr><th>Nouvel aliment autorisé</th><th>Spécifications</th></tr>
<tr><td>«Amandons de Jatropha curcas L. (variété comestible)</td><td>
Description

Les amandons sont tirés des graines des fruits mûrs de la variété comestible des plantes Jatropha curcas L., qui produisent des amandons à teneur indétectable en esters de phorbol, à la suite d'une série d'étapes consistant à nettoyer et écosser les fruits en vue d'en dégager les graines, à sécher les graines, à nettoyer les graines pour éliminer les débris et autres résidus, à décortiquer mécaniquement les graines pour en libérer les amandons, et à faire subir aux amandons un traitement hydrothermique (> 120 °C durant 40 minutes) afin de réduire leurs facteurs antinutritionnels et leur charge microbiologique.

Étant donné que le phénotype de la variété comestible des plantes Jatropha curcas L., qui produit des amandons à teneur indétectable en esters de phorbol, ne peut pas être distingué de celui de la variété non comestible, il convient d'utiliser uniquement la variété comestible appropriée de plantes Jatropha curcas L. pour produire le nouvel aliment. Le processus de production tout entier doit garantir que les amandons comestibles et non comestibles ne se mélangent pas.

Il convient de confirmer l'absence de mélange d'amandons comestibles et non comestibles en procédant à des recherches analytiques d'esters de phorbol sur chaque lot de graines entre leur séchage et leur décortiquage, conformément à la procédure d'échantillonnage visée dans le tableau A. Cinq échantillons de laboratoire extraits de chaque échantillon global sont décortiqués, broyés et analysés en vue de la détermination de la présence d'esters de phorbol, à l'aide d'une méthode UHPLC-UV-MS ([b]) validée. Seuls les lots dans lesquels les esters de phorbol sont indétectables dans les cinq échantillons franchissent ensuite les étapes de transformation où les graines sont décortiquées et où les amandons subissent un traitement hydrothermique.

Tableau A
<table>
<tr><th>Poids du lot (en tonnes)</th><th>Poids ou nombre de sous-lots</th><th>Nombre d'échantillons élémentaires</th></tr>
<tr><td>≥ 500</td><td>100 tonnes</td><td>100</td></tr>
<tr><td>> 100 et < 500</td><td>5 sous-lots</td><td>100</td></tr>
<tr><td>> 10 et ≤ 100</td><td>5 sous-lots</td><td>100</td></tr>
<tr><td>> 5,0 et ≤ 10</td><td>—</td><td>80</td></tr>
<tr><td>> 1 et ≤ 5,0</td><td>—</td><td>60</td></tr>
<tr><td>> 0,1 et ≤ 1,0</td><td>—</td><td>30</td></tr>
<tr><td>≤ 0,1</td><td>—</td><td>10</td></tr>
<tr><td colspan="3">Chaque sous-lot fait l'objet d'un échantillonnage séparé. Les échantillons globaux sont composés d'au moins dix échantillons élémentaires. Chaque échantillon global pèse au moins 3,5 kg. Ce volume peut augmenter proportionnellement au nombre d'échantillons élémentaires prélevés.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
	Caractéristiques/Composition: Humidité: ≤ 3 % Teneur totale en matières grasses: 54 à 64 % Protéines totales: 21 à 32 % Fibres totales: 6 à 10 % Cendres: 3 à 5 % **Contaminants:** Esters de phorbol [µg TPAeq ([a])/g graine] ([b]): ≤ 0,75 (LD) ([c]) Plomb: ≤ 0,20 mg/kg Cadmium: ≤ 0,20 mg/kg Somme des teneurs en aflatoxines B1, B2, G1 et G2: ≤ 4,0 µg/kg **Critères microbiologiques:** Nombre total de microbes aérobies: ≤ 1 000 UFC/g Nombre total de levures/moisissures: ≤ 100 UFC/g Entérobactéries: ≤ 10 UFC/g *Salmonella* spp.: Absence dans 25 g *Listeria monocytogènes*: ≤ 100 UFC/g ([a]) TPAeq: 12-O-tétradécanoylphorbol-13-acétate. ([b]) Méthode validée de chromatographie liquide à ultra haute performance combinée à une spectroscopie ultraviolet-visible et à une spectrométrie de masse (UHPLC-UV-MS) pour la détection des pics d'esters de phorbol. ([c]) Limite de détection (seuls les lots dont la concentration en esters de phorbol est inférieure à la LD peuvent être entièrement transformés); UFC: unités formant des colonies.»