RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2020/1634 DE LA COMMISSION

du 4 novembre 2020

autorisant la mise sur le marché de sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) en tant que nouvel aliment en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission

(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) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission ([1]), et notamment son article 12,

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 peuvent être mis sur le marché dans l'Union.

(2) Le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission ([2]) établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés a été adopté en application de l'article 8 du règlement (UE) 2015/2283.

(3) Conformément à l'article 12 du règlement (UE) 2015/2283, la Commission décide de l'autorisation et de la mise sur le marché dans l'Union d'un nouvel aliment, ainsi que de la mise à jour de la liste de l'Union.

(4) Le règlement d'exécution (UE) 2020/206 de la Commission ([3]) a autorisé la mise sur le marché de la pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.), de son jus et de son jus concentré en tant qu'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers en vertu du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et a modifié la liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés.

(5) Le 22 novembre 2019, la société Cabosse Naturals NV (ci-après le «demandeur») a introduit une demande auprès de la Commission, conformément à l'article 10, paragraphe 1, du règlement (UE) 2015/2283, afin de mettre sur le marché de l'Union, en tant que nouvel aliment, les sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.). Le demandeur a demandé que les sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) puissent être utilisés comme ingrédient pour l'ensemble de la population.

(6) Les sucres sont obtenus par un processus de séchage ou par un processus de purification permettant d'éliminer l'excès d'humidité et les autres éléments présents dans le jus concentré de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.).

(7) La Commission considère qu'il n'est pas nécessaire de soumettre ladite demande à une évaluation de la sécurité par l'Autorité européenne de sécurité des aliments conformément à l'article 10, paragraphe 3, du règlement (UE) 2015/2283. Les sucres obtenus à partir du jus concentré de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) par séchage ou par purification sont identiques aux sucres naturellement présents dans la pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) et sont constitués principalement de glucose et de fructose dont l'innocuité de l'utilisation passée est établie de longue date; par conséquent, leur autorisation ne modifierait pas les considérations de sécurité qui ont justifié l'autorisation du jus concentré de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) en tant qu'aliment traditionnel.

([1]) JO L 327 du 11.12.2015, p. 1.

([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).

([3]) Règlement d'exécution (UE) 2020/206 de la Commission du 14 février 2020 autorisant la mise sur le marché de la pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.), de son jus et de son jus concentré en tant qu'aliment traditionnel en provenance d'un pays tiers en vertu du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 (JO L 43 du 17.2.2020, p. 66).

(8) Les informations fournies dans la demande sont suffisamment étayées pour que l'on puisse établir que les utilisations et les doses proposées pour les sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) en tant que nouvel aliment sont conformes à l'article 12 du règlement (UE) 2015/2283.

(9) 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

1. Les sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.), tels que spécifiés à l'annexe du présent règlement, sont inscrits sur la liste de l'Union des nouveaux aliments autorisés établie par le règlement d'exécution (UE) 2017/2470.

2. L'inscription sur la liste de l'Union visée au paragraphe 1 comprend les conditions d'utilisation et les exigences en matière d'étiquetage énoncées en annexe du présent règlement.

Article 2

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

Article 3

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 4 novembre 2020.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

L'annexe du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 est modifiée comme suit:

1) dans le tableau 1 («Nouveaux aliments autorisés»), l'entrée suivante est insérée dans l'ordre alphabétique:

Nouvel aliment autorisé	Conditions dans lesquelles le nouvel aliment peut être utilisé	Exigences en matière d'étiquetage spécifique supplémentaire	Autres exigences
«**Sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)**	Non spécifiées	La dénomination du nouvel aliment sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent est "Sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)", "Glucose obtenu à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)" ou "Fructose obtenu à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)", en fonction de la forme utilisée.»	

2) dans le tableau 2 («Spécifications»), l'entrée suivante est insérée dans l'ordre alphabétique:

Nouvel aliment autorisé	Spécifications
«**Sucres obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.)**	**Description/Définition:** Les sucres sont obtenus à partir du jus concentré de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.) soit par un processus de séchage soit par un processus de purification permettant de produire du glucose ou du fructose de grande pureté. **Sucres obtenus par un processus de séchage** Composition nutritionnelle: Total sucres (g/100 g): > 80 Humidité (%): < 5 Critères microbiologiques: Dénombrement total sur plaque (aérobie) (UFC/g): < 10^4 Levures et moisissures (UFC/g): < 50 Enterobacteriaceae (UFC/g): < 10 *Salmonella* spp.: absence dans 25 g *Alicyclobacillus*: absence dans 50 g Bactéries thermoacidophiles: absence dans 50 g **Sucres obtenus par un processus de purification** Composition nutritionnelle du glucose obtenu à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.): Teneur en glucose (%): > 93 Cendres (%): < 0,2 Humidité (%): < 1,0 Composition nutritionnelle du fructose obtenu à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.): Teneur en fructose (%): > 98 Teneur en glucose (%): < 0,5 % Cendres (%): < 0,2 Humidité (%): < 0,5 Critères microbiologiques:pour le glucose et le fructose obtenus à partir de pulpe de cacao (*Theobroma cacao* L.): Dénombrement total sur plaque (aérobie) (UFC/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: absence dans 25 g»