REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2020/1634 DA COMISSÃO

de 4 de novembro de 2020

que autoriza a colocação no mercado de açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.) como novo alimento ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de novembro de 2015, relativo a novos alimentos, que altera o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho e que revoga o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 1852/2001 da Comissão ([1]), nomeadamente o artigo 12.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (UE) 2015/2283 determina que apenas os novos alimentos autorizados e incluídos na lista da União podem ser colocados no mercado da União.

(2) Em conformidade com o disposto no artigo 8.º do Regulamento (UE) 2015/2283, foi adotado o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão ([2]) que estabelece a lista da União de novos alimentos autorizados.

(3) Nos termos do artigo 12.º do Regulamento (UE) 2015/2283, a Comissão deve tomar uma decisão sobre a autorização e a colocação no mercado da União de um novo alimento e a atualização da lista da União.

(4) O Regulamento de Execução (UE) 2020/206 da Comissão ([3]) autorizou a colocação no mercado de polpa, sumo de polpa, sumo concentrado de polpa do fruto de *Theobroma cacao* L. como alimento tradicional de um país terceiro ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 e alterou a lista da União de novos alimentos autorizados,

(5) Em 22 de novembro de 2019, a empresa Cabosse Naturals NV («requerente») apresentou um pedido à Comissão, nos termos do artigo 10.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2015/2283, para a colocação no mercado da União de açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.) como novo alimento. O requerente solicitou que os açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.) possam ser utilizados como ingrediente pela população em geral.

(6) Os açúcares são obtidos através de um processo de secagem ou de um processo de purificação que elimina o excesso de humidade e os outros componentes presentes no sumo concentrado de polpa do fruto de *Theobroma cacao* L.

(7) A Comissão considera que não é necessária uma avaliação da segurança do atual pedido pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos em conformidade com o artigo 10.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2015/2283. Os açúcares obtidos a partir do sumo concentrado de polpa do fruto de *Theobroma cacao* L. através do processo de secagem ou de purificação são idênticos aos açúcares naturalmente presentes na polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.) e são constituídos principalmente por glucose e frutose, que têm um longo historial de utilização segura nos alimentos, pelo que a sua autorização não alteraria as considerações de segurança que apoiaram a autorização do sumo concentrado de polpa do fruto de *Theobroma cacao* L. como alimento tradicional.

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

([2]) Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão, de 20 de dezembro de 2017, que estabelece a lista da União de novos alimentos em conformidade com o Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo a novos alimentos (JO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

([3]) Regulamento de Execução (UE) 2020/206 da Comissão, de 14 de fevereiro de 2020, que autoriza a colocação no mercado de polpa, sumo de polpa, sumo concentrado de polpa do fruto de *Theobroma cacao* L. como alimento tradicional de um país terceiro ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 (JO L 43 de 17.2.2020, p.66).

(8) As informações fornecidas no pedido contêm fundamentos suficientes para concluir que as utilizações e os níveis de utilização propostos dos açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.) como novo alimento cumprem o disposto no artigo 12.º do Regulamento (UE) 2015/2283.

(9) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

1. Os açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.) tal como especificados no anexo do presente regulamento devem ser incluídos na lista da União de novos alimentos autorizados estabelecida pelo Regulamento de Execução (UE) 2017/2470.

2. A entrada na lista da União referida no n.º 1 deve incluir as condições de utilização e os requisitos de rotulagem definidos no anexo.

Artigo 2.º

O anexo do Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 4 de novembro de 2020.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

O anexo do Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 é alterado do seguinte modo:

1) É inserida a seguinte entrada no quadro 1 (Novos alimentos autorizados), por ordem alfabética:

Novo alimento autorizado	Condições em que o novo alimento pode ser utilizado	Requisitos específicos de rotulagem adicionais	Outros requisitos
«Açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.)	Não especificado	A designação do novo alimento a utilizar na rotulagem dos géneros alimentícios que o contenham deve ser «açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.)», «glucose obtida a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.)» ou «frutose obtida a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.)», em função da forma utilizada.»	

2) É inserida a seguinte entrada no quadro 2 (Especificações), por ordem alfabética:

Novo alimento autorizado	Especificações
«Açúcares obtidos a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.)	**Descrição/definição:** Os açúcares são obtidos a partir do sumo concentrado de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.), quer através de um processo de secagem, quer através de um processo de purificação, de forma a produzir glucose ou frutose com elevado grau de pureza. **Açúcares produzidos através de um processo de secagem** Composição nutricional: Açúcares totais (g/100g): > 80 Humidade (%): < 5 Critérios microbiológicos: Contagem total em placa (microrganismos aeróbios) (ufc/g): < 10^4 Bolores e leveduras (ufc/g): < 50 *Enterobacteriaceae* (ufc/g): < 10 *Salmonella* spp: ausente em 25 g *Alicyclobacillus*: ausente em 50 g Bactérias termoacidófilas: ausentes em 50 g **Açúcares produzidos através de um processo de purificação** Composição nutricional da glucose obtida a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.): Teor de glucose (%): > 93 Cinzas (%): < 0,2 Humidade (%): < 1,0 Composição nutricional da frutose obtida a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.): Teor de frutose (%): > 98 Teor de glucose (%): < 0,5 Cinzas (%): < 0,2 Humidade (%): < 0,5 Critérios microbiológicos para a glucose e frutose obtidas a partir de polpa de cacau (*Theobroma cacao* L.): Contagem total em placa (microrganismos aeróbios) (ufc/g): < 10^4 *Salmonella* spp: ausente em 25 g»