

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1634 DE LA COMISIÓN****de 4 de noviembre de 2020****por el que se autoriza la comercialización de azúcares de pulpa de cacao (*Theobroma cacao* L.) como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 12,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) 2015/2283 establece que solo pueden comercializarse en la Unión los nuevos alimentos autorizados e incluidos en la lista de la Unión.
- (2) De conformidad con el artículo 8 de dicho Reglamento, se adoptó el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión <sup>(2)</sup>, por el que se establece una lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados.
- (3) Con arreglo al artículo 12 del Reglamento (UE) 2015/2283, corresponde a la Comisión decidir sobre la autorización y la comercialización en la Unión de un nuevo alimento y sobre la actualización de la lista de la Unión.
- (4) El Reglamento de Ejecución (UE) 2020/206 de la Comisión <sup>(3)</sup> autorizó la comercialización de pulpa, jugo de pulpa y jugo concentrado de pulpa de *Theobroma cacao* L. como alimento tradicional de un tercer país con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283, y modificó la lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados.
- (5) El 22 de noviembre de 2019, la empresa Cabosse Naturals NV («solicitante») presentó una solicitud a la Comisión, de conformidad con el artículo 10, apartado 1, del Reglamento (UE) 2015/2283, para comercializar en la Unión azúcares de pulpa de cacao (*Theobroma cacao* L.) como nuevo alimento. El solicitante pide que los azúcares de pulpa de cacao (*Theobroma cacao* L.) sean usados como ingrediente destinado a la población en general.
- (6) Los azúcares se obtienen mediante un proceso de secado o un proceso de purificación que elimina el exceso de humedad y los demás componentes presentes en el jugo concentrado de pulpa de *Theobroma cacao* L.
- (7) La Comisión considera que no es necesario que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria lleve a cabo una evaluación de la seguridad de la presente solicitud, de conformidad con el artículo 10, apartado 3, del Reglamento (UE) 2015/2283. Los azúcares obtenidos a partir del jugo concentrado de pulpa de *Theobroma cacao* L. mediante secado o purificación son idénticos a los azúcares naturalmente presentes en la pulpa de cacao (*Theobroma cacao* L.) y consisten principalmente en glucosa y fructosa, que tienen un largo historial de uso seguro en los alimentos, por lo que su autorización no alteraría las consideraciones de seguridad que justificaron la autorización del jugo concentrado de pulpa de *Theobroma cacao* L. como alimento tradicional.

<sup>(1)</sup> DO L 327 de 11.12.2015, p. 1.

<sup>(2)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos (DO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

<sup>(3)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) 2020/206 de la Comisión, de 14 de febrero de 2020, por el que se autoriza la comercialización de pulpa, jugo de pulpa y jugo concentrado de pulpa de *Theobroma cacao* L. como alimento tradicional de un tercer país con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 (DO L 43 de 17.2.2020, p. 66).

- (8) La información facilitada en la solicitud aporta pruebas suficientes de que los usos y niveles de uso propuestos para los azúcares de pulpa de cacao (*Theobroma cacao* L.) como nuevo alimento cumplen lo dispuesto en el artículo 12 del Reglamento (UE) 2015/2283.
- (9) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

1. Los azúcares de pulpa de cacao (*Theobroma cacao* L.) contemplados en el anexo del presente Reglamento deberán incluirse en la lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados establecida por el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
2. La entrada en la lista de la Unión a la que se hace referencia en el apartado 1 incluirá las condiciones de uso y los requisitos de etiquetado que se establecen en el anexo.

*Artículo 2*

El anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de noviembre de 2020.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANEXO

El anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 se modifica como sigue:

1) En el cuadro 1 (Nuevos alimentos autorizados), se inserta en orden alfabético la entrada siguiente:

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento	Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos
«Azúcares de pulpa de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)	No se especifica	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “azúcares de pulpa de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)”, “glucosa de pulpa de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)” o “fructosa de pulpa de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)”, en función de la forma utilizada. ”.	

2) En el cuadro 2 (Especificaciones), se inserta en orden alfabético la entrada siguiente:

Nuevos alimentos autorizados	Especificaciones
«Azúcares obtenidos a partir de la pulpa de cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.)	<p><b>Descripción/Definición:</b> Los azúcares se obtienen del jugo concentrado de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.) mediante un proceso de secado o mediante un proceso de purificación para producir glucosa o fructosa de alta pureza.</p> <p><b>Azúcares producidos por un proceso de secado</b> Composición nutricional: Azúcares totales (g/100 g): &gt; 80 Humedad (%): &lt; 5 Criterios microbiológicos: Recuento total de organismos aerobios en placa (UFC/g): &lt; 10<sup>4</sup> Mohos y levaduras (UFC/g): &lt; 50 Enterobacterias (UFC/g): &lt; 10 <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: Ausencia en 50 g Bacterias termoacidófilas: Ausencia en 50 g</p> <p><b>Azúcares producidos por un proceso de purificación</b> Composición nutricional de la glucosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Contenido de glucosa (%): &gt; 93 Cenizas (%): &lt; 0,2 Humedad (%): &lt; 1,0 Composición nutricional de la fructosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Contenido de fructosa (%): &gt; 98 Contenido de glucosa (%): &lt; 0,5 % Cenizas (%): &lt; 0,2 Humedad (%): &lt; 0,5 Criterios microbiológicos para la glucosa y la fructosa de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Recuento total de organismos aerobios en placa (UFC/g): &lt; 10<sup>4</sup> <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g».</p>