

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
Bayas de <i>Lonicera caerulea</i> L	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1991 // EFSA	El alimento tradicional es la baya fresca o congelada de <i>Lonicera caerulea</i> var. <i>edulis</i> .	Componentes nutritivos típicos de las bayas de madreSelva (frescas): Hidratos de carbono: 12,8 % Fibra: 2,1 % Lípidos: 0,6 % Proteínas: 0,7 % Cenizas: 0,4 % Agua: 85,5 %».	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “ bayas de madreSelva azul (<i>Lonicera caerulea</i>) ”.
Granos descortezados de <i>Digitaria exilis</i>	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/2016 // EFSA	El alimento tradicional es el grano descortezado (sin el salvado) de <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf.	Componentes nutritivos típicos de los granos descortezados de fonio Hidratos de carbono: 76,1 g/100 g de fonio Agua: 12,4 g/100 g de fonio Proteínas: 6,9 g/100 g de fonio Grasa: 1,2 g/100 g de fonio Fibra: 2,2 g/100 g de fonio Cenizas: 1,2 g/100 g de fonio Contenido de fitato: ≤ 2,1 mg/g».	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “ granos descortezados de fonio (<i>Digitaria exilis</i>) ” .»
Jarabe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	Reglamento de Ejecución (UE) 2018/2017 // EFSA	El alimento tradicional es el jarabe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench [género <i>Sorghum</i> ; familia Poaceae (alt. Gramineae)]. El jarabe se obtiene a partir de tallos de <i>Sorghum bicolor</i> , tras aplicar procesos de producción como el triturado, la extracción y la evaporación, incluido un tratamiento térmico para obtener un jarabe con un mínimo de 74 grados Brix	Datos sobre la composición del jarabe de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench Agua: 22,7 g/100 g Cenizas: 2,4 Azúcares, total: > 74,0 g/100 g».	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “ jarabe de sorgo (<i>Sorghum bicolor</i>) ”

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
pulpa, jugo de pulpa y jugo concentrado de pulpa de <i>Theobroma cacao L.</i>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/206// EFSA	El alimento tradicional es la pulpa del fruto del árbol del cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>), que es la sustancia acuosa, mucilaginoso y ácida que envuelve las semillas. La pulpa de cacao se obtiene abriendo las vainas y separando la pulpa de las vainas y los granos; a continuación, la pulpa se pasteuriza y congela. El jugo de pulpa de cacao y el jugo concentrado de pulpa de cacao se producen después de su transformación (tratamiento enzimático, pasteurización, filtración y concentración).	<p>Composición típica de la pulpa de cacao, el jugo de pulpa y el jugo concentrado de pulpa Proteínas (g/100 g): 0,0 a 2,0 Grasas totales (g/100 g): 0,0 a 0,2 Azúcares totales (g/100 g): > 11,0 Valor Brix (° Brix): ≥ 14 pH: 3,3 a 4,0</p> <p>Criterios microbiológicos Recuento total de organismos aerobios en placa: < 10 000 UFC /g Enterobacterias: ≤ 10 UFC/g <i>Salmonella</i>: Ausencia en 25 g</p>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>)”, “jugo de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>)” o “jugo concentrado de pulpa de cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>)”, en función de la forma utilizada.»
Infusión de hojas de café de <i>Coffea arabica L.</i> o de <i>Coffea canephora Pierre ex A. Froehne</i>	Reglamento de Ejecución (UE) 2020/917 de la Comisión //EFSA	El alimento tradicional consiste en una infusión de hojas de <i>Coffea arabica L.</i> o <i>Coffea canephora Pierre ex A. Froehner</i> (familia: Rubiaceae). El alimento tradicional se prepara mezclando un máximo de 20 g de hojas desecadas de <i>Coffea arabica L.</i> o de <i>Coffea canephora Pierre ex A. Froehner</i> con 1 l de agua caliente. Se retiran las hojas y la infusión se somete a pasteurización (al menos 71 °C durante 15 seg)	<p>Composición: Aspecto: Líquido marrón verdoso Olor y sabor: Característico Ácido clorogénico (5-CQA): < 100 mg/l Cafeína: < 80 mg/l Galato de epigallocatequina (EGCG): < 700 mg/l</p> <p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: < 500 UFC/g Recuento total de mohos y levaduras: < 100 UFC/g Coliformes totales: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: Ausencia en 1 g <i>Salmonella</i>: Ausencia en 25 g</p> <p>Metales pesados: Plomo (Pb): < 3,0 mg/l Arsénico (As): < 2,0 mg/l Cadmio (Cd): < 1,0 mg/l UFC: unidades formadoras de colonias.»</p>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “Infusión de hojas de café de <i>Coffea arabica</i> o de <i>Coffea canephora</i> ”.»

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
plantas frescas de <i>Wolffia arrhiza</i> o de <i>Wolffia globosa</i>	Reglamento de Ejecución (UE) 2021/2191 de la Comisión// EFSA	El alimento tradicional consiste en plantas frescas de <i>Wolffia arrhiza</i> (L.) Horkel ex Wimm. o de <i>Wolffia globosa</i> (Roxb.) Hartog & Plas (familia: <i>Araceae</i>).	<p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: < 10³ UFC/g Recuento total de levaduras y mohos: < 100 UFC/g Recuento total de enterobacterias: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: < 100 UFC/g <i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia en 25 g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ausencia en 10 g</p> <p>Metales pesados: Plomo: < 0,3 mg/kg Arsénico (inorgánico): < 0,10 mg/kg Cadmio: < 0,2 mg/kg Cromo: < 1 mg/kg Mercurio: < 0,10 mg/kg Oligoelementos: Cobre: < 0,8 mg/kg Molibdeno: < 0,3 mg/kg</p> <p>Zinc: < 5 mg/kg Boro: < 5 mg/kg Manganeso: < 6 mg/kg</p> <p>Cianotoxinas: Microcistinas: 0,006 µg/g</p> <p>Plaguicidas: Niveles de plaguicidas de conformidad con el número de código 0254000 («Subgrupo d) berros de</p>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será « <i>Wolffia arrhiza</i> y <i>Wolffia globosa</i> » o « <i>Wolffia arrhiza</i> » o « <i>Wolffia globosa</i> », en función de la planta utilizada.».

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
			<p>agua», dentro del grupo «Hortalizas de hoja, hierbas aromáticas y flores comestibles») establecido en el Reglamento (CE) n.o 396/2005 (1).</p>	
<p>Pulpa seca de las cerezas de <i>Coffea arabica</i> L. o <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner y su infusión</p>	<p>Reglamento de Ejecución (UE) 2022/47 de la Comisión//EFSA</p>	<p>El alimento tradicional consiste en la pulpa seca de las cerezas de café sin tostar de las especies <i>Coffea arabica</i> L. o <i>Coffea canephora</i> Pierre ex A. Froehner (género: <i>Coffea</i>, familia: <i>Rubiaceae</i>) y su infusión. La infusión puede utilizarse como tal, concentrada o seca.</p>	<p>Composición de la pulpa seca de cerezas de café: Agua: < 18 % Actividad de agua (aw): ≤ 0,65 Cenizas: < 10,4 % MS Proteínas: < 15 % MS Grasa: < 5 % MS Hidratos de carbono: < 85 % MS</p> <p>Criterios microbiológicos: Organismos aerobios en placa: < 104 CFU/g Total de levaduras y mohos: < 100 UFC/g Enterobacterias: < 50 UFC/g Salmonella: ausencia en 25 g Bacillus cereus: < 100 UFC/g</p> <p>Micotoxinas: Ocratoxina A: < 5,0 µg/kg Aflatoxina B1: < 2,0 µg/kg Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 (en suma): < 4,0 µg/kg</p> <p>Metales pesados: Cadmio (Cd): < 0,05 mg/kg Plomo (Pb): < 1,0 mg/kg Cobre: ≤ 50 mg/kg</p>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “pulpa de cerezas de café” o “cáscara (pulpa de cerezas de café)”, o “infusión de pulpa de cerezas de café” o “infusión seca de pulpa de cerezas de café”.</p> <p>Si el producto que contenga el nuevo alimento contiene más de 150 mg/l de cafeína (como tal o tras la reconstitución), deberá etiquetarse con la siguiente indicación: “Contenido elevado de cafeína. No recomendado para niños ni para mujeres embarazadas o en período de lactancia” en el mismo campo visual que la denominación del alimento, seguida del contenido de cafeína expresado en mg por 100 ml.</p> <p>Normalmente, la infusión se prepara con hasta 6 g de pulpa de cerezas de café por 100 ml de agua caliente (> 75 °C). En el caso de la pulpa de cerezas de café</p>

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
			<p>Mercurio: ≤ 0,02 mg/kg Arsénico: ≤ 0,2 mg/kg</p>	<p>comercializada como tal para la preparación de infusiones, se darán instrucciones al consumidor sobre la preparación.»</p>
Frutos secos de <i>Canarium ovatum</i> Engl	<p>Reglamento de Ejecución (UE) 2023/267 de la Comisión//EFSA</p>	<p>El alimento tradicional consiste en frutos secos sin tostar de <i>Canarium ovatum</i> Engl. (familia: Burseraceae) comúnmente conocidas como nueces de pili. Las nueces de pili se producen únicamente con plantas de las variedades Laysa, Magnaye, M. Orolfo, Lanuza y Magayon de <i>Canarium ovatum</i> Engl. y pueden comercializarse con o sin cáscara. La parte comestible de la nuez es el grano</p>	<p>Gama de composición típica: Grasas: 57-73 % Proteínas: 11-15 % Agua: 1-5 % Hidratos de carbono: 8-16,5 % Cenizas: 2,8-3,4 %</p> <p>Criterios microbiológicos: Mohos y levaduras: < 100 UFC/g Recuento total de colonias a 30 °C: < 10 000 UFC/g Coliformes: < 100 UFC/g <i>Escherichia coli</i>: < 10 UFC/g <i>Staphylococcus aureus</i>: Ausencia en 25 g <i>Salmonella</i> spp.: Ausencia en 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>: Ausencia en 25 g Anaerobios sulfito-reductores: < 10 UFC/g UFC: unidades formadoras de colonias».</p>	<p>1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “nueces de <i>Canarium ovatum</i>”, y/o “nueces de pili” y/o “nueces de pili (<i>Canarium ovatum</i>)”. 2. En el etiquetado de los productos alimenticios que contengan frutos secos de <i>Canarium ovatum</i> Engl. deberá figurar la indicación de que los frutos secos de <i>Canarium ovatum</i> Engl. pueden provocar reacciones alérgicas a los consumidores con alergias conocidas al anacardo y a la nuez. Esta declaración figurará muy cerca de la lista de ingredientes o, a falta de una lista de ingredientes, figurará muy cerca de la denominación del alimento.».</p>
Granos tostados e hinchados de las semillas de <i>Euryale ferox</i> Salisb. (makhana)	<p>Reglamento de Ejecución (UE) 2023/652 de la Comisión</p>	<p>El alimento tradicional consiste en los granos tostados e hinchados de las semillas de las plantas frescas de <i>Euryale ferox</i> Salisb. (familia: Nymphaeaceae, también conocida comúnmente como nenúfar espinoso), pensados para consumirse como aperitivo. El</p>	<p>Componentes nutritivos típicos: Grasa: 13,0 g/100 g Hidratos de carbono: 75,0 g/100 g Fibra: 2,5 g/100 g Proteínas: 7 g/100 g Humedad (% p/p): < 5,0 Cenizas: < 0,5 g/100 g</p>	<p>La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “semillas tostadas de <i>Euryale ferox</i>” o “semillas tostadas de makhana (<i>Euryale ferox</i>)”»</p>

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
		<p>alimento tradicional se produce a través de una serie de etapas que incluyen la recogida, el lavado y el secado de las semillas, una primera torrefacción en aceite, templado a temperatura ambiente, una segunda torrefacción en aceite para hinchar los granos, seguida de un golpeo de las semillas calientes para liberar los granos hinchados. El alimento tradicional también se conoce como “makhana” o “nuez de zorro”</p>	<p>Criterios microbiológicos: Recuento total en placa: < 103 UFC/g Recuento total de levaduras y mohos: < 100 UFC/g Recuento total de enterobacterias: < 10 UFC/g Salmonella spp.: Ausencia en 25 g Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g</p> <p>Metales pesados: Selenio: ≤ 0,8 mg/kg Cobre: ≤ 30,0 mg/kg Plomo: ≤ 0,1 mg/kg Arsénico: ≤ 0,1 mg/kg Cadmio: ≤ 0,1 mg/kg Estaño: ≤ 3,5 mg/kg Mercurio: ≤ 0,025 mg/kg</p> <p>Micotoxinas: Aflatoxina B1: ≤ 2,0 µg/kg Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2: ≤ 4,0 µg/kg Ocratoxina A: ≤ 1,0 µg/kg Citrinina: ≤ 20,0 µg/kg Cianotoxinas: Microcistinas: ≤ 0,0015 mg/kg</p> <p>Plaguicidas: Plaguicidas: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p>Contaminantes de proceso: Acrilamida: ≤ 40,0 µg/kg Suma de HAP: ≤ 10,0 µg/kg Suma de PCB similares a las dioxinas: ≤ 0,35 pg/g 3-MCPD: ≤ 20,0 µg/kg Ésteres glicídicos de ácidos grasos</p>	

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
			(expresados como glicidol): ≤ 500,0 µg/kg Suma de 3-MCPD y sus ésteres de ácidos grasos: ≤ 750,0 µg/kg UFC: unidades formadoras de colonias; HAP: hidrocarburos aromáticos policíclicos; PCB: policlorobifenilos; 3-MCPD: 3-monocloropropanodiol.»	
Nueces secas de Canarium indicum L. (kenari)	Reglamento de Ejecución (UE) 2023/667 de la Comisión	El alimento tradicional consiste en nueces secas de kenari. El término “nueces de kenari” designa los granos de los frutos maduros del kenari, conocido por el nombre científico de Canarium indicum L. (o Canarium amboinense Hochr., de la familia Burseraceae).	Composición: Cenizas: ≤ 5 (g/100 g) Humedad: ≤ 6 (g/100 g) Proteínas: 12,8-14,4 g/100 g Hidratos de carbono: 11,0-16,4 g/100 g Grasas: 59,3-66,3 g/100 g Fibra alimentaria: 4,4-9,8 g/100 g Criterios microbiológicos: Organismos aerobios en placa: ≤ 5,0 × 10 ³ UFC/g Coliformes: < 3 NMP/g Eschericia coli: < 3 NMP/g Levaduras y mohos: < 10 UFC/g Salmonella: ausencia en 25 g Staphylococcus aureus: ausencia en 25 g Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g Aflatoxinas Aflatoxinas B1: ≤ 2 mcg/kg Aflatoxinas (suma de B1, B2, G1 y G2): ≤ 4 mcg/kg Dioxinas y PCB similares a dioxinas Suma de dioxinas: ≤ 0,75 pg/g de grasa	1. La denominación del alimento tradicional en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “nueces secas de kenari (Canarium indicum)”. 2. En el etiquetado de los productos alimenticios que contengan nueces secas de Canarium indicum L. deberá figurar la indicación de que las nueces pueden provocar reacciones alérgicas a los consumidores con alergias conocidas a las avellanas, los anacardos o los pistachos. Esta declaración figurará muy cerca de la lista de ingredientes o, a falta de una lista de ingredientes, figurará muy cerca de la denominación del alimento.»

TABLA RESUMEN SOBRE LAS AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE TERCEROS PAISES BAJO EL REGLAMENTO (UE) 2015/2283 Y SE MODIFICA LA LISTA DE LA UNIÓN (REGLAMENTO (UE) 2017/2470) (Actualizado:2023.03.23)

Alimento Tradicional de Tercer País (ATTP)	Reglamento de Ejecución por el que se autoriza//Informe evaluación EFSA	Descripción/Definición	Especificaciones	Requisitos específicos de etiquetado adicionales
			Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: $\leq 1,5$ pg/g de grasa Metales pesados Cadmio (Cd): $\leq 0,02$ mg/kg Plomo (Pb): $\leq 0,07$ mg/kg UFC: unidades formadoras de colonias»	