

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:2022.02.02)

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:2022.02.02)

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:2022.02.02)

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:2022.02.02)

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:2022.02.02)

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
			Mercurio: ≤ 0,02 mg/kg Arsénico: ≤ 0,2 mg/kg	comercializada como tal para la preparación de infusiones, se darán instrucciones al consumidor sobre la preparación.»