

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/2165 DELLA COMMISSIONE**del 17 dicembre 2019****che autorizza la modifica delle specifiche del nuovo alimento olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum* a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 12,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2015/2283 dispone che solo i nuovi alimenti autorizzati e inseriti nell'elenco dell'Unione possano essere immessi sul mercato dell'Unione.
- (2) A norma dell'articolo 8 del regolamento (UE) 2015/2283 è stato adottato il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione ⁽²⁾, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati.
- (3) A norma dell'articolo 12 del regolamento (UE) 2015/2283 la Commissione deve decidere in merito all'autorizzazione e all'immissione sul mercato dell'Unione di un nuovo alimento e all'aggiornamento dell'elenco dell'Unione.
- (4) La decisione di esecuzione 2014/155/UE della Commissione ⁽³⁾ ha autorizzato, in conformità al regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾, l'immissione sul mercato dell'olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum* quale nuovo ingrediente alimentare da utilizzare negli integratori alimentari.
- (5) Il 2 luglio 2019 la società Ovalie Innovation («il richiedente») ha presentato alla Commissione una domanda di modifica delle specifiche dell'olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum* in conformità all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283. Il richiedente ha chiesto di ridurre il livello minimo dell'acido oleico dall'attuale 8,0 % al 7,0 %.
- (6) Il richiedente ha motivato la richiesta affermando che la modifica è necessaria al fine di riflettere la variazione naturale dei livelli di acido oleico osservati nella pianta *Coriandrum sativum*.
- (7) La Commissione non ritiene necessario che la domanda attuale sia sottoposta a una valutazione della sicurezza da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») in conformità all'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2015/2283. L'acido oleico è la principale componente naturale dell'olio d'oliva. Esso è naturalmente presente, a livelli identici a quelli proposti per il nuovo alimento, in una serie di altri alimenti di base che da molto tempo vantano un consumo sicuro.
- (8) La modifica proposta dei livelli dell'acido oleico dell'olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum* non modifica le conclusioni della valutazione della sicurezza effettuata dall'Autorità ⁽⁵⁾, che ne ha sostenuto l'autorizzazione con la decisione di esecuzione 2014/155/UE. È pertanto opportuno modificare le specifiche del nuovo alimento «olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum*» con il livello proposto per l'acido oleico.

⁽¹⁾ GU L 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

⁽³⁾ Decisione di esecuzione 2014/155/UE della Commissione, del 19 marzo 2014, che autorizza l'immissione sul mercato dell'olio di semi di coriandolo quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 85 del 21.3.2014, pag. 13).

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1).

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2013;11(10):3422.

- (9) Le informazioni contenute nella domanda forniscono motivi sufficienti per stabilire che le modifiche proposte delle specifiche del nuovo alimento «olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum*» sono conformi all'articolo 12 del regolamento (UE) 2015/2283.
- (10) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati, quale previsto all'articolo 6 del regolamento (UE) 2015/2283 e incluso nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, contenente il riferimento al nuovo alimento olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum*, è modificato come specificato nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 17 dicembre 2019

Per la Commissione

La president

Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO

Nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 la voce «Olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum*» figurante nella tabella 2, Specifiche, è sostituita dalla seguente:

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
« Olio di semi di coriandolo da <i>Coriandrum sativum</i> »	<p>Descrizione/definizione L'olio di semi di coriandolo è un olio contenente gliceridi degli acidi grassi che è prodotto dai semi della pianta di coriandolo <i>Coriandrum sativum</i> L. Colore giallognolo, sapore tenue N. CAS: 8008-52-4 Composizione in acidi grassi Acido palmitico (C16:0): 2-5 % Acido stearico (C18:0): < 1,5 % Acido petroselinico [cis-C18:1 (n-12)]: 60-75 % Acido oleico [cis-C18:1 (n-9)]: 7-15 % Acido linoleico (C18:2): 12-19 % Acido α-linoleico (C18:3): < 1,0 % Acidi grassi trans: \leq 1,0 %</p> <p>Purezza Indice di rifrazione (20 °C): 1,466-1,474 Indice di acidità: \leq 2,5 mg KOH/g Indice di perossido (PV): \leq 5,0 meq/kg Indice di iodio: 88-110 unità Indice di saponificazione: 179-200 mg KOH/g Sostanze insaponificabili: \leq 15 g/kg».</p>