

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/456 DELLA COMMISSIONE**del 20 marzo 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 possono 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 decide 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, a norma del 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 17 maggio 2018 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* ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283. La domanda riguardava la riduzione del limite inferiore dell'indice di saponificazione dagli attuali 186 mg KOH/g a 179 mg KOH/g.
- (6) Il richiedente giustifica la richiesta indicando che la modifica è necessaria per tener conto della variazione degli indici di saponificazione nel corso del processo di produzione dell'olio di semi di coriandolo nella fase della raffinazione per l'uso negli integratori alimentari.
- (7) La Commissione ritiene che in relazione alla suddetta domanda non sia necessaria una valutazione della sicurezza da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare a norma dell'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2015/2283 in quanto la riduzione proposta dell'indice di saponificazione dell'olio di semi di coriandolo è limitata e l'aumento concomitante delle sostanze insaponificabili, che potrebbe essere considerato pertinente ai fini della sicurezza del nuovo alimento, rimane entro i valori limite autorizzati.
- (8) La modifica proposta degli indici di saponificazione dell'olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum* non altera le considerazioni in materia di sicurezza alla base della sua autorizzazione. È pertanto opportuno modificare le specifiche del nuovo alimento «olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum*» conformemente al livello proposto per l'indice di saponificazione.
- (9) Le informazioni fornite nella domanda forniscono motivazioni 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.

⁽¹⁾ GUL 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 (GUL 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 (GUL 43 del 14.2.1997, pag. 1).

- (10) È quindi 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

La voce relativa al nuovo alimento olio di semi di coriandolo da *Coriandrum sativum*, figurante nell'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati di cui all'articolo 6 del regolamento (UE) 2015/2283 e inserita nel regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470, è modificata 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 20 marzo 2019

Per la Commissione
Il presidente
Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

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

Nuovo alimento autorizzato	Specifiche
«Olio di semi di coriandolo da <i>Coriandrum sativum</i> »	<p>Descrizione/definizione</p> <p>L'olio di semi di coriandolo è un olio contenente gliceridi degli acidi grassi prodotto dai semi della pianta di coriandolo <i>Coriandrum sativum</i> L.</p> <p>Colore giallognolo, sapore tenue</p> <p>N. CAS: 8008-52-4</p> <p>Composizione in acidi grassi</p> <p>Acido palmitico (C16:0): 2-5 %</p> <p>Acido stearico (C18:0): < 1,5 %</p> <p>Acido petroselinico [cis-C18:1 (n-12)]: 60-75 %</p> <p>Acido oleico [cis-C18:1 (n-9)]: 8-15 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 12-19 %</p> <p>Acido α-linoleico (C18:3): < 1,0 %</p> <p>Acidi grassi trans: \leq 1,0 %</p> <p>Purezza</p> <p>Indice di rifrazione (20 °C): 1,466-1,474</p> <p>Indice di acidità: \leq 2,5 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): \leq 5,0 meq/kg</p> <p>Indice di iodio: 88-110 unità</p> <p>Indice di saponificazione: 179-200 mg KOH/g</p> <p>Sostanze insaponificabili: \leq 15 g/kg»</p>