

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B**                      **REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/1648 DE LA COMISIÓN**  
**de 29 de octubre de 2018**

**por el que se autoriza la comercialización de xilooligosacáridos 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)

(DO L 275 de 6.11.2018, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
► <b><u>M1</u></b>	Reglamento de Ejecución (UE) 2023/65 de la Comisión de 6 de enero de 2023	L 6	1	9.1.2023



## REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/1648 DE LA COMISIÓN

de 29 de octubre de 2018

por el que se autoriza la comercialización de xilooligosacáridos 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)

### *Artículo 1*

1. Los xilooligosacáridos, tal como se especifican en el anexo del presente Reglamento, se incluirán en la lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados establecida en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470.
2. La entrada de la lista de la Unión a que se hace referencia en el apartado 1 incluirá las condiciones de uso y los requisitos de etiquetado establecidos en el anexo del presente Reglamento.
3. La autorización prevista en el presente artículo se entenderá sin perjuicio de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

### *Artículo 2*

El anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 queda modificado 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.

## ANEXO

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

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

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos
«Xilooligosacáridos	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo (**)</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “xilooligosacáridos”»	
	Pan blanco	14 g/kg		
	Pan integral	14 g/kg		
	Cereales para el desayuno	14 g/kg		
	Galletas	14 g/kg		
	Bebidas de soja	3,5 g/kg		
	Yogur (*)	3,5 g/kg		
	Pastas de fruta para untar	30 g/kg		
	Productos de chocolate	30 g/kg		
	(*) Cuando se utilicen en los productos lácteos los xilooligosacáridos no sustituirán, enteramente o en parte, algún componente de la leche. (**) Niveles máximos calculados sobre la base de las especificaciones para la forma en polvo 1.			

▼ B

2) Se inserta la siguiente entrada en el cuadro 2 (Especificaciones) en orden alfabético:

▼ M1

Nuevo alimento autorizado	Especificación			
Xilooligosacáridos	<b>Descripción:</b> El nuevo alimento es una mezcla de xilooligosacáridos (XOS) que se obtienen de las mazorcas de maíz ( <i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i> ) mediante hidrólisis por una xilanasa de <i>Trichoderma reesei</i> , seguida de un proceso de purificación.			
	<b>Características/Composición:</b>			
	Parámetro	Forma en polvo 1	Forma en polvo 2	Forma de jarabe
	Humedad (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	-
	Materia seca (%)	-	-	70-75
	Proteína (g/100 g)	< 0,2		
	Ceniza (%)	≤ 0,3		
	pH	3,5-5,0		
	Total de hidratos de carbono (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
	Contenido de XOS (en base seca) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
	Otros hidratos de carbono (g/100 g) <sup>a</sup>	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
	Total de monosacáridos (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
	Glucosa (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
	Arabinosa (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10

Xilosa (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Total de disacáridos (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

▼ **M1**

Nuevo alimento autorizado	Especificación				
	Xilobiosa (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40	
	Celobiosa (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5	
	Total de oligosacáridos (g/100 g)	41-77	36-72	32-71	
	Xilotriosa (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30	
	Xilotetrosa (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20	
	Xilopentosa (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10	
	Xilohexosa (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5	
	Xiloheptosa (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6	
	Maltodextrina (g/100 g) <sup>b</sup>	0	20-25	0	
	Cobre (mg/kg)	< 5,0			
	Plomo (mg/kg)	< 0,5			
	Arsénico (mg/kg)	< 0,3			
	<i>Salmonella</i> (UFC <sup>c</sup> /25 g)	Negativo			
	<i>E. coli</i> (NMP <sup>d</sup> /100 g)	Negativo			
	Levaduras (UFC/g)	< 10			
	Mohos (UFC/g)	< 10			
	<p><sup>a</sup> Otros hidratos de carbono incluyen monosacáridos (glucosa, xilosa y arabinosa) y celobiosa.</p> <p><sup>b</sup> El contenido de maltodextrina se calcula en función de la cantidad añadida en el proceso.</p> <p>DP: grado de polimerización.</p> <p><sup>c</sup> UFC: unidades formadoras de colonias.</p> <p><sup>d</sup> NMP: número más probable.</p>				