

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 27 de Junho de 2008

que autoriza a colocação no mercado de polpa seca do fruto do embondeiro como novo ingrediente alimentar ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho

[notificada com o número C(2008) 3046]

(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)

(2008/575/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro de 1997, relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 9 de Agosto de 2006, a empresa PhytoTrade Africa apresentou um pedido às autoridades competentes do Reino Unido para colocar polpa seca do fruto do embondeiro no mercado como novo ingrediente alimentar.
- (2) Em 12 de Julho de 2007, o organismo competente do Reino Unido para a avaliação de alimentos emitiu o seu relatório de avaliação inicial. Nesse relatório chegou à conclusão de que a polpa seca do fruto do embondeiro é segura para a alimentação humana aos níveis de utilização propostos.
- (3) A Comissão transmitiu o relatório de avaliação inicial a todos os Estados-Membros em 1 de Agosto de 2007.
- (4) No prazo de 60 dias previsto no n.º 4 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 258/97, foram apresentadas objecções fundamentadas à comercialização do produto, em conformidade com aquela disposição. Essas objecções não suscitaram preocupações sobre a segurança. Contudo, em conformidade com o disposto no n.º 4 do artigo 6.º, é exigida uma decisão comunitária.

(5) A polpa seca do fruto do embondeiro cumpre os critérios estabelecidos no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 258/97.

(6) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

A polpa seca do fruto do embondeiro, tal como definida no anexo, pode ser colocada no mercado da Comunidade como novo ingrediente alimentar.

Artigo 2.º

A designação do novo ingrediente alimentar autorizado pela presente decisão a utilizar na rotulagem do género alimentício que o contenha será «polpa do fruto do embondeiro».

Artigo 3.º

A Phytotrade Africa — London Office, Unit W215, Holywell Centre, 1 Phipp Street, London EC2A, Reino Unido, é a destinatária da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 27 de Junho de 2008.

Pela Comissão

Androulla VASSILIOU

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 43 de 14.2.1997, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

ANEXO

Especificações da polpa seca do fruto do embondeiro**Descrição**

Os frutos do embondeiro (*Adansonia digitata*) são colhidos nas árvores. As cascas são abertas e a polpa é separada das sementes e da casca. A polpa é triturada, separada em lotes grosseiros e finos (dimensão das partículas 3 a 600 µ) e posteriormente embalada.

Componentes nutricionais típicos da polpa seca do fruto do embondeiro

Humidade (perda por secagem) (g/100g)	11,1-12,0
Proteína (g/100 g)	2,03-3,24
Gordura (g/100 g)	0,4-0,7
Cinza (g/100 g)	5,5-6,6
Hidratos de carbono totais (g/100 g)	78,3-78,9
Açúcares totais (expressos em sacarose)	16,9-25,3
Sódio (mg/100 g)	7,42-12,2

Especificações analíticas

Matérias estranhas	Teor não superior a 0,2 %
Humidade (perda por secagem) (g/100g)	11,1-12,0
Cinza (g/100 g)	5,5-6,6