

Este texto constitui um instrumento de documentação e não tem qualquer efeito jurídico. As Instituições da União não assumem qualquer responsabilidade pelo respetivo conteúdo. As versões dos atos relevantes que fazem fé, incluindo os respetivos preâmbulos, são as publicadas no Jornal Oficial da União Europeia e encontram-se disponíveis no EUR-Lex. É possível aceder diretamente a esses textos oficiais através das ligações incluídas no presente documento

► **B** **REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2018/1648 DA COMISSÃO**
de 29 de outubro de 2018

que autoriza a colocação no mercado de xilo-oligossacáridos como novo alimento ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 275 de 6.11.2018, p. 1)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <u>M1</u>	Regulamento de Execução (UE) 2023/65 da Comissão de 6 de janeiro de 2023	L 6	1	9.1.2023



**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2018/1648 DA
COMISSÃO**

de 29 de outubro de 2018

que autoriza a colocação no mercado de xilo-oligossacáridos como novo alimento ao abrigo do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeu e do Conselho e que altera o Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 da Comissão

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Artigo 1.º

1. Os xilo-oligossacáridos, tal como especificados no anexo do presente regulamento, devem ser incluídos na lista da União de novos alimentos autorizados estabelecida no Regulamento de Execução (UE) 2017/2470.
2. A entrada na lista da União referida no n.º 1 deve incluir as condições de utilização e os requisitos de rotulagem definidos no anexo do presente regulamento.
3. A autorização definida no presente artigo é aplicável sem prejuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

Artigo 2.º

O anexo do Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.



ANEXO

O anexo do Regulamento de Execução (UE) 2017/2470 é alterado do seguinte modo:

1) É inserida a seguinte entrada no quadro 1 (Novos alimentos autorizados), por ordem alfabética:

Novo alimento autorizado	Condições em que o novo alimento pode ser utilizado		Requisitos específicos de rotulagem adicionais	Outros requisitos
«Xilo-oligossacáridos	<i>Categoria especificada de alimentos</i>	<i>Níveis máximos (**)</i>	A designação do novo alimento a utilizar na rotulagem dos géneros alimentícios que o contenham deve ser «xilo-oligossacáridos».	
	Pão branco	14 g/kg		
	Pão integral	14 g/kg		
	Cereais para pequeno-almoço	14 g/kg		
	Bolachas e biscoitos	14 g/kg		
	Bebidas à base de soja	3,5 g/kg		
	Iogurte (*)	3,5 g/kg		
	Produtos para barrar à base de fruta	30 g/kg		
	Produtos de confeitaria à base de chocolate	30 g/kg		
	(*) Quando utilizados em produtos lácteos, os xilo-oligossacáridos não podem substituir, total ou parcialmente, qualquer componente do leite. (**) Níveis máximos calculados com base nas especificações da forma pulverulenta 1.			

▼ **B**

2) É inserida a seguinte entrada no quadro 2 (Especificações), por ordem alfabética:

▼ **M1**

Novo alimento autorizado	Especificações			
Xilo-oligossacáridos	<p>Descrição: O novo alimento consiste numa mistura de xilo-oligossacáridos (XOS) obtidos a partir de maçaroca de milho (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>) através de hidrólise por uma xilanase de <i>Trichoderma reesei</i>, seguida de um processo de purificação.</p> <p>Características/Composição:</p>			
	Parâmetro	Forma pulverulenta 1	Forma pulverulenta 2	Forma de xarope
	Humidade (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	-
	Matéria seca (%)	-	-	70-75
	Proteínas (g/100 g)	< 0,2		
	Cinzas (%)	≤ 0,3		
	pH	3,5-5,0		
	Teor total de hidratos de carbono (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
	Teor de XOS (base seca) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
	Outros hidratos de carbono (g/100 g) ^a	2,5-7,5	2-16	1,5-31,5
	Monossacáridos totais (g/100 g)	0-4,5	0-13	0-29
	Glucose (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
	Arabinose (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
	Xilose (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
	Dissacáridos totais (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5

▼ M1

Novo alimento autorizado	Especificações		
Xilobiose (XOS GP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40
Celobiose (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
Oligossacáridos totais (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
Xilotriose (XOS GP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
Xilotetraose (XOS GP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
Xilopentaose (XOS GP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10
Xilo-hexaose (XOS GP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5
Xilo-heptaose (XOS GP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6
Maltodextrina (g/100 g) ^b	0	20-25	0
Cobre (mg/kg)	< 5,0		
Chumbo (mg/kg)	< 0,5		
Arsénio (mg/kg)	< 0,3		
<i>Salmonella</i> (UFC ^c /25 g)	Ausente		
<i>E. coli</i> (NMP ^d /100 g)	Ausente		
Leveduras (UFC/g)	< 10		
Bolores (UFC/g)	< 10		
<p>^a Outros hidratos de carbono incluem monossacáridos (glucose, xilose e arabinose) e celobiose.</p> <p>^b O teor de maltodextrina é calculado em função da quantidade adicionada no processo.</p> <p>GP: grau de polimerização.</p> <p>^c UFC: unidades formadoras de colónias.</p> <p>^d NMP: número mais provável.</p>			