VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2020/206

zo 14. februára 2020,

ktorým sa povoľuje umiestnenie dužiny plodu, šťavy z dužiny, koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. na trh ako tradičnej potraviny z tretej krajiny podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 a ktorým sa mení vykonávacie nariadenie (EÚ) 2017/2470

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 z 25. novembra 2015 o nových potravinách, ktorým sa mení nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, ktorým sa zrušuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 a nariadenie Komisie (ES) č. 1852/2001 ([1]), a najmä na jeho článok 15 ods. 4,

keďže:

(1) V nariadení (EÚ) 2015/2283 sa stanovuje, že na trh v Únii možno umiestňovať iba nové potraviny, ktoré sú povolené a zaradené do únijného zoznamu. Tradičná potravina z tretej krajiny je nová potravina vymedzená v článku 3 nariadenia (EÚ) 2015/2283.

(2) Vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2017/2468 ([2]) sa stanovujú požiadavky administratívneho a vedeckého charakteru na tradičné potraviny z tretích krajín.

(3) V súlade s článkom 8 nariadenia (EÚ) 2015/2283 bolo prijaté vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 ([3]), ktorým sa zriaďuje únijný zoznam povolených nových potravín.

(4) Podľa článku 15 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2015/2283 má Komisia rozhodnúť o povolení a umiestnení tradičnej potraviny z tretej krajiny na trh v Únii.

(5) Spoločnosti Nestec York Ltd. a Cabosse Naturals NV (ďalej len „žiadatelia“) predložili Komisii 30. januára 2019 a 28. marca 2019 oznámenie o úmysle umiestniť na trh Únie dužinu plodu, šťavu z dužiny, koncentrovanú šťavu z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. ako tradičnú potravinu z tretej krajiny v zmysle článku 14 nariadenia (EÚ) 2015/2283. Žiadatelia požadujú, aby sa dužina plodu, šťava z dužiny, koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. konzumovala ako taká alebo ako zložka potravín celkovej populácie.

(6) V súlade s článkom 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2017/2468 Komisia požiadala žiadateľov o dodatočné informácie týkajúce sa platnosti oznámenia. Požadované informácie boli predložené 12. apríla 2019 a 20. júna 2019.

(7) Z údajov, ktoré predložili žiadatelia, vyplýva, že dužina plodu, šťava z dužiny, koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. majú v Brazílii históriu bezpečného používania v potravinách.

(8) Podľa článku 15 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2015/2283 Komisia 22. mája 2019 a 20. júna 2019 postúpila platné oznámenia členským štátom a Európskemu úradu pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“).

(9) Členské štáty ani úrad nepredložili Komisii v štvormesačnej lehote stanovenej v článku 15 ods. 2 nariadenia (EÚ) 2015/2283 žiadne riadne odôvodnené námietky k bezpečnosti umiestňovania dužiny plodu, šťavy z dužiny, koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. na trh v rámci Únie.

([1]) Ú. v. EÚ L 327, 11.12.2015, s. 1.

([2]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2468 z 20. decembra 2017, ktorým sa stanovujú požiadavky administratívneho a vedeckého charakteru na tradičné potraviny z tretích krajín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách (Ú. v. EÚ L 351, 30.12.2017, s. 55).

([3]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 z 20. decembra 2017, ktorým sa zriaďuje únijný zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách (Ú. v. EÚ L 351, 30.12.2017, s. 72).

(10) Komisia by preto mala v rámci Únie povoliť umiestňovanie dužiny plodu, šťavy z dužiny, koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. na trh a aktualizovať únijný zoznam nových potravín.

(11) Vykonávacie nariadenie (EÚ) 2017/2470 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

1. Dužina plodu, šťava z dužiny, koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. podľa prílohy k tomuto nariadeniu sa zaraďuje do únijného zoznamu povolených nových potravín podľa vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2017/2470.

2. Zápis v únijnom zozname podľa odseku 1 musí zahŕňať podmienky používania a požiadavky na označovanie stanovené v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 14. februára 2020

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 sa mení takto:

1. Do tabuľky 1 (Povolené nové potraviny) sa v abecednom poradí vkladá tento zápis:

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať	Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
„Dužina plodu, šťava z dužiny, koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. (tradičná potravina z tretej krajiny)	Nešpecifikované	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je „dužina kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)“, „šťava z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)“ alebo „koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)“ v závislosti od použitej formy.“	

2. Do tabuľky 2 (Špecifikácie) sa v abecednom poradí vkladá tento zápis:

Povolená nová potravina	Špecifikácie
„Dužina plodu, šťava z dužiny, koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. (tradičná potravina z tretej krajiny)	**Opis/definícia** Tradičná potravina je dužina plodu kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.), ktorá je „vodnou, lepkavou a kyslou látkou, do ktorej sú uložené semená“. Dužina plodu kakaovníka sa po otvorení tobolky získava oddelením od šupiek a bôbov; dužina potom podlieha pasterizácii a zmrazeniu. Šťava z dužiny kakaovníka a/alebo koncentrovaná šťava z dužiny kakaovníka sa vyrába po spracovaní (enzymatické ošetrenie, pasterizácia, filtrácia a koncentrácia). **Typické údaje o zložení dužiny plodu kakaovníka, šťavy z dužiny kakaovníka, koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka** Proteíny (g/100 g): 0,0 až 2,0 Celkový tuk (g/100 g): 0,0 až 0,2 Celkový obsah cukrov (g/100 g): > 11,0 Stupeň Brix (°Brix): ≥ 14 pH: 3,3 až 4,0 **Mikrobiologické kritériá** Celkový počet aeróbnych mikroorganizmov: < 10 000 JTK [1]/g Enterobacteriaceae: ≤ 10 JTK/g Salmonela: Neprítomná v 25 g

[1] JTK: jednotka tvoriaca kolóniu.“