PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2020/1634

ze dne 4. listopadu 2020,

kterým se povoluje uvedení cukrů z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) na trh jako nové potraviny podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 a kterým se mění prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2470

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 ze dne 25. listopadu 2015 o nových potravinách, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 a nařízení Komise (ES) č. 1852/2001 ([1]), a zejména na článek 12 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (EU) 2015/2283 stanoví, že na trh v Unii smějí být uváděny pouze nové potraviny povolené a zařazené na seznam Unie.

(2) Podle článku 8 nařízení (EU) 2015/2283 bylo přijato prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2470 ([2]), kterým se zřizuje seznam Unie pro povolené nové potraviny.

(3) Podle článku 12 nařízení (EU) 2015/2283 rozhoduje Komise o povolení a uvedení nové potraviny na trh v Unii a o aktualizaci seznamu Unie.

(4) Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/206 ([3]) povolilo uvedení dužiny plodů, šťávy z dužiny a koncentrované šťávy z dužiny kakaovníku pravého *Theobroma cacao* L. na trh jako tradiční potraviny ze třetí země podle nařízení (EU) 2015/2283 a změnilo seznam Unie pro povolené nové potraviny.

(5) Dne 22. listopadu 2019 podala společnost Cabosse Naturals NV (dále jen „žadatel“) Komisi v souladu s čl. 10 odst. 1 nařízení (EU) 2015/2283 žádost o uvedení cukrů z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) na trh Unie jako nové potraviny. Žadatel požádal, aby se cukry z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) používaly jako složka potravin pro běžnou populaci.

(6) Cukry se získávají sušením nebo čištěním, jehož prostřednictvím se odstraňuje přebytečná vlhkost a ostatní složky obsažené v koncentrované šťávě z dužiny kakaovníku pravého *Theobroma cacao* L.

(7) Komise se domnívá, že hodnocení bezpečnosti stávající žádosti ze strany Evropského úřadu pro bezpečnost potravin v souladu s čl. 10 odst. 3 nařízení (EU) 2015/2283 není nutné. Cukry z koncentrované šťávy z dužiny kakaovníku pravého *Theobroma cacao* L. sušením nebo čištěním jsou shodné s cukry přirozeně se vyskytujícími v dužině kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) a sestávají hlavně z glukózy a fruktózy, které mají dlouhou historii bezpečného používání v potravinách, a jejich povolení by tedy nezměnilo bezpečnostní aspekty, které podpořily povolení koncentrované šťávy z dužiny kakaovníku pravého *Theobroma cacao* L. jako tradiční potraviny.

([1]) Úř. věst. L 327, 11.12.2015, s. 1.

([2]) Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2470 ze dne 20. prosince 2017, kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách (Úř. věst. L 351, 30.12.2017, s. 72).

([3]) Prováděcí nařízení Komise (EU) 2020/206 ze dne 14. února 2020, kterým se povoluje uvedení dužiny plodů, šťávy z dužiny, koncentrované šťávy z dužiny kakaovníku pravého *Theobroma cacao* L. na trh jako tradiční potraviny ze třetí země podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 a kterým se mění prováděcí nařízení (EU) 2017/2470 (Úř. věst. L 43, 17.2.2020, s. 66).

(8) Informace obsažené v žádosti poskytují dostatečné odůvodnění k závěru, že navrhovaná použití a úrovně použití nových potravinářských cukrů z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) jsou souladu článkem 12 nařízení (EU) 2015/2283.

(9) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

1. Cukry z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) podle přílohy tohoto nařízení se zařazují na seznam Unie pro povolené nové potraviny stanovený v prováděcím nařízení (EU) 2017/2470.

2. Zápis v seznamu Unie zmíněný v odstavci 1 zahrnuje podmínky použití a požadavky na označování, které jsou stanoveny v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Příloha prováděcího nařízení (EU) 2017/2470 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. listopadu 2020.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

Příloha prováděcího nařízení (EU) 2017/2470 se mění takto:

1) Do tabulky 1 (Povolené nové potraviny) se v abecedním pořadí vkládá nový záznam, který zní:

Povolená nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána	Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky
„Cukry z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.)	Neuvedeno	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „cukry z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.)“, „glukóza z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.)“ nebo „fruktóza z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.)“ v závislosti na použité formě.“	

2) Do tabulky 2 (Specifikace) se v abecedním pořadí vkládá nový záznam, který zní:

Povolená nová potravina	Specifikace
„Cukry z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.)	**Popis/definice:** Cukry se získávají z koncentrované šťávy z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.) buď sušením, nebo čištěním za účelem získání glukózy nebo fruktózy vysoké čistoty. **Cukry vyrobené sušením** Nutriční složení: Celkový obsah cukrů (g/100 g): > 80 Vlhkost (%) < 5 Mikrobiologická kritéria: Celkový počet mikroorganismů (aerobních) (KTJ/g): < 10^4 Plísně a kvasinky (KTJ/g): < 50 Enterobacteriaceae (KTJ/g): < 10 *Salmonella* spp.: nepřítomnost ve 25 g *Alicyclobacillus:* nepřítomnost v 50 g Termoacidofilní bakterie: nepřítomnost v 50 g **Cukry vyrobené čištěním** Nutriční složení glukózy z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.): Obsah glukózy (%): > 93 Popel (%) < 0,2 Vlhkost (%) < 1,0 Nutriční složení fruktózy z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.): Obsah fruktózy (%): > 98 Obsah glukózy (%): < 0,5 % Popel (%) < 0,2 Vlhkost (%): < 0,5 Mikrobiologická kritéria pro glukózu a fruktózu z dužiny kakaovníku pravého (*Theobroma cacao* L.): Celkový počet mikroorganismů (aerobních) (KTJ/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: nepřítomnost ve 25 g“