PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2020/1634

od 4. studenoga 2020.

o odobravanju stavljanja na tržište šećera dobivenih iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.) kao nove hrane u skladu s Uredbom (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni Provedbene uredbe Komisije (EU) 2017/2470

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. studenoga 2015. o novoj hrani, o izmjeni Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća i o stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 258/97 Europskog parlamenta i Vijeća i Uredbe Komisije (EZ) br. 1852/2001 ([1]), a posebno njezin članak 12.,

budući da:

(1) Uredbom (EU) 2015/2283 predviđeno je da se samo nova hrana koja je odobrena i uvrštena na popis Unije smije stavljati na tržište u Uniji.

(2) U skladu s člankom 8. Uredbe (EU) 2015/2283 donesena je Provedbena uredba Komisije (EU) 2017/2470 ([2]), kojom je utvrđen Unijin popis odobrene nove hrane.

(3) Komisija na temelju članka 12. Uredbe (EU) 2015/2283 odlučuje o odobravanju i stavljanju nove hrane na tržište Unije te ažuriranju popisa Unije.

(4) Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2020/206 ([3]) odobreno je stavljanje na tržište voćne pulpe, soka pulpe i koncentriranog soka pulpe iz *Theobroma cacao* L. kao tradicionalne hrane iz treće zemlje u skladu s Uredbom (EU) 2015/2283 te je izmijenjen Unijin popis odobrene nove hrane.

(5) Društvo Cabosse Naturals NV („podnositelj zahtjeva") Komisiji je 22. studenoga 2019. podnijelo zahtjev u skladu s člankom 10. stavkom 1. Uredbe (EU) 2015/2283 za stavljanje šećera dobivenih iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.) na tržište Unije kao nove hrane. Podnositelj zahtjeva zatražio je da se šećeri dobiveni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.) upotrebljavaju kao sastojak hrane za opću populaciju.

(6) Ti šećeri dobivaju se postupkom sušenja ili postupkom pročišćavanja kojim se uklanja višak vlage i ostali sastojci prisutni u koncentriranom soku pulpe iz *Theobroma cacao* L.

(7) Komisija smatra da procjena sigurnosti aktualnog zahtjeva, koju u skladu s člankom 10. Stavkom 3. Uredbe (EU) 2015/2283 provodi Europska agencija za sigurnost hrane, nije potrebna. Šećeri dobiveni sušenjem ili pročišćavanjem koncentriranog soka pulpe iz *Theobroma cacao* L. identični su šećerima koji su prirodno prisutni u pulpi kakaovca (*Theobroma cacao* L.) i sastoje se uglavnom od glukoze i fruktoze, koje se već dugo sigurno upotrebljavaju u hrani, stoga se njihovim odobrenjem ne bi promijenili sigurnosni elementi na temelju kojih je kao tradicionalna hrana odobren koncentrirani sok pulpe iz *Theobroma cacao* L.

([1]) SL L 327, 11.12.2015., str. 1.

([2]) Provedbena uredba Komisije (EU) 2017/2470 od 20. prosinca 2017. o utvrđivanju Unijina popisa nove hrane u skladu s Uredbom (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća o novoj hrani (SL L 351, 30.12.2017., str. 72.).

([3]) Provedbena Uredba Komisije (EU) 2020/206 od 14. veljače 2020. o odobravanju stavljanja na tržište voćne pulpe, soka pulpe i koncentriranog soka pulpe iz *Theobroma cacao* L. kao tradicionalne hrane iz treće zemlje u skladu s Uredbom (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni Provedbene uredbe Komisije (EU) 2017/2470 (SL L 43, 17.2.2020., str. 66.).

(8) U zahtjevu je izneseno dovoljno informacija da bi se moglo utvrditi da su predložene upotrebe i količine upotrebe nove hrane „šećeri dobiveni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)" u skladu s člankom 12. Uredbe (EU) 2015/2283.

(9) Mjere predviđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

1. Šećeri dobiveni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.), kako su navedeni u Prilogu ovoj Uredbi, uvrštavaju se na Unijin popis odobrene nove hrane utvrđen Provedbenom uredbom (EU) 2017/2470.

2. Unos na Unijin popis iz stavka 1. uključuje uvjete upotrebe i zahtjeve za označivanje utvrđene u Prilogu.

Članak 2.

Prilog Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. studenoga 2020.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

Prilog Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470 mijenja se kako slijedi:

(1) Sljedeći unos umeće se abecednim redom u tablicu 1. (Odobrena nova hrana):

Odobrena nova hrana	Uvjeti pod kojima se nova hrana može upotrebljavati	Dodatni posebni zahtjevi za označivanje proizvoda	Ostali zahtjevi
„Šećeri dobiveni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)	Nije određeno	Pri označivanju hrane koja sadržava novu hranu navodi se „šećeri dobiveni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)”, „glukoza dobivena iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)” ili „fruktoza dobivena iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)”, ovisno o upotrijebljenom obliku.”	

(2) Sljedeći unos umeće se abecednim redom u tablicu 2. (Specifikacije):

Odobrena nova hrana	Specifikacije
„Šećeri dobiveni iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.)	**Opis/definicija:** Šećeri se dobivaju iz koncentriranog soka pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.) postupkom sušenja ili postupkom pročišćavanja kako bi se proizvela glukoza ili fruktoza visoke čistoće. **Šećeri proizvedeni postupkom sušenja** Hranjivi sastojci: Ukupno šećeri (g/100 g): > 80 Vlaga (%): < 5 Mikrobiološki kriteriji: Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10^4 Plijesni i kvasci (CFU/g): < 50 Enterobakterije (CFU/g): < 10 *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g *Alicyclobacillus:* nije prisutan u 50 g Termoacidofilne bakterije: nisu prisutne u 50 g **Šećeri proizvedeni postupkom pročišćavanja** Hranjivi sastojci glukoze dobivene iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.): Udio glukoze (%): > 93 Pepeo (%): < 0,2 Vlaga (%): < 1,0 Hranjivi sastojci fruktoze dobivene iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.): Udio fruktoze (%): > 98 Udio glukoze (%): < 0,5 % Pepeo (%): < 0,2 Vlaga (%): < 0,5 Mikrobiološki kriteriji za glukozu i fruktozu dobivene iz pulpe kakaovca (*Theobroma cacao* L.): Ukupan broj aerobnih mikroorganizama (CFU/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: nije prisutna u 25 g”