# A BIZOTTSÁG (EU) 2020/1634 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

**(2020. november 4.)**

**a kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert cukrok (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről és az (EU) 2017/2470 bizottsági végrehajtási rendelet módosításáról**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről, az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és az 1852/2001/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2015. november 25-i (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 12. cikkére,

mivel:

(1) Az (EU) 2015/2283 rendelet értelmében csak engedélyezett és az uniós jegyzékbe felvett új élelmiszerek hozhatók forgalomba az Unióban.

(2) A Bizottság az (EU) 2015/2283 rendelet 8. cikke alapján elfogadta az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzékét megállapító (EU) 2017/2470 bizottsági végrehajtási rendeletet ([2]).

(3) Az (EU) 2015/2283 rendelet 12. cikke értelmében a Bizottság határoz az új élelmiszerek engedélyezéséről és az Unión belül történő forgalomba hozataláról, valamint az uniós jegyzék naprakésszé tételéről.

(4) Az (EU) 2020/206 bizottsági végrehajtási rendelet ([3]) engedélyezte a *Theobroma cacao* L. növényből származó gyümölcshús, rostos gyümölcslé és gyümölcslé- koncentrátum (EU) 2015/2283 rendelet szerinti, harmadik országból származó hagyományos élelmiszerként történő forgalomba hozatalát, és módosította az engedélyezett új élelmiszerek uniós jegyzékét.

(5) 2019. november 22-én a Cabosse Naturals NV vállalat (a továbbiakban: kérelmező) az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikke (1) bekezdésének megfelelően kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert cukrok új élelmiszerként az uniós piacontörténő forgalomba hozatalára vonatkozóan. A kérelmező a kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert cukrok élelmiszer-összetevőként történő használatának engedélyezését kérte az általános népesség számára.

(6) A cukrokat szárítási vagy tisztítási eljárással nyerik, amely a *Theobroma cacao* L növényből származó gyümölcspép-koncentrátumból eltávolítja a felesleges nedvességet és a jelen lévő egyéb összetevőket.

(7) A Bizottság úgy véli, hogy nincs szükség a kérelemnek az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság általi, az (EU) 2015/2283 rendelet 10. cikkének (3) bekezdése szerinti biztonsági értékelésére. A *Theobroma cacao* L. növényből származó gyümölcspép-koncentrátumból szárítás vagy tisztítás útján nyert cukrok megegyeznek a kakaópépben (*Theobroma cacao* L.) természetesen jelen lévő cukrokkal, és főként olyan glükózból és fruktózból állnak, amelyek régóta biztonságosan használhatók élelmiszerekben, ezért engedélyezésük nem változtatna a *Theobroma cacao* L.növényből származó gyümölcspép-koncentrátum hagyományos élelmiszerként történő engedélyezését alátámasztó biztonsági megfontolásokon.

([1]) HL L 327., 2015.12.11., 1. o.

([2]) A Bizottság (EU) 2017/2470 végrehajtási rendelete (2017. december 20.) az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról (HL L 351., 2017.12.30., 72. o.).

([3]) A Bizottság (EU) 2020/206 végrehajtási rendelete (2020. február 14.) a *Theobroma cacao* L. növényből származó gyümölcshús, rostos gyümölcslé és gyümölcslé-koncentrátum (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti, harmadik országból származó hagyományos élelmiszerként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről és az (EU) 2017/2470 végrehajtási rendelet módosításáról (HL L 43., 2020.2.17., 66. o.).

(8) A kérelemben szereplő információk alapján kellő bizonyossággal megállapítható, hogy a kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert új élelmiszercukrok javasolt felhasználásai és felhasználási szintjei megfelelnek az (EU) 2015/2283 rendelet 12. cikkének.

(9) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

(1) Az e rendelet mellékletében meghatározott, kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert cukrokat fel kell venni az engedélyezett új élelmiszereknek az (EU) 2017/2470 végrehajtási rendelettel létrehozott uniós jegyzékébe.

(2) Az (1) bekezdésben említett uniós jegyzékben foglalt bejegyzésnek tartalmaznia kell a mellékletben meghatározott felhasználási feltételeket és jelölési követelményeket is.

*2. cikk*

Az (EU) 2017/2470 végrehajtási rendelet melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

*3. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2020. november 4-én.

*a Bizottság részéről*
*az elnök*
Ursula VON DER LEYEN

*MELLÉKLET*

Az (EU) 2017/2470 végrehajtási rendelet melléklete a következőképpen módosul:

(1) Az 1. táblázat (Engedélyezett új élelmiszerek) az alábbi bejegyzéssel egészül ki a betűrend szerinti helyen:

| Engedélyezett új élelmiszer | Az új élelmiszer felhasználásának feltételei | További különös jelölési követelmények | Egyéb követelmények |
|---|---|---|---|
| „Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert cukrok | Nincs meghatározva | Az új élelmiszer megnevezése az azt tartalmazó élelmiszerek jelölésén (a felhasznált formától függően): »kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert cukrok«, »kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert glükóz«, »kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert fruktóz«” | |

(2) A 2. táblázat (Specifikációk) az alábbi bejegyzéssel egészül ki a betűrend szerinti helyen:

| Engedélyezett új élelmiszer | Specifikációk |
|---|---|
| „Kakaópépből<br>(*Theobroma cacao* L.) nyert cukrok | **Leírás/meghatározás:**<br>A cukrokat a kakaónövényből (*Theobroma cacao* L.) származó gyümölcslé-koncentrátumból állítják elő szárítási eljárással vagy nagy tisztaságú glükóz vagy fruktóz előállítása céljából végzett tisztítási eljárással.<br>**Szárítási eljárással előállított cukrok**<br>Tápanyag-összetétel:<br>Összes cukor (g/100 g): > 80<br>Nedvesség (%): < 5<br>Mikrobiológiai kritériumok:<br>Összcsíraszám (aerob) (cfu/g): < $10^4$<br>Penész- és élesztőgombák (cfu/g): < 50<br>*Enterobacteriaceae* (cfu/g): < 10<br>*Salmonella* spp.: 25 g-os mintában nincs jelen<br>*Aliciklobacillus:* 50 g-os mintában nincs jelen<br>Termo-acidofil baktériumok: 50 g-os mintában nincs jelen<br>**Tisztítási eljárással előállított cukrok**<br>Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert glükóz tápanyag-összetétele:<br>Glükóztartalom (%): > 93<br>Hamu (%): < 0,2<br>Nedvesség (%): < 1,0<br>Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert fruktóz tápanyag-összetétele:<br>Fruktóztartalom (%): > 98<br>Glükóztartalom (%): < 0,5 %<br>Hamu (%): < 0,2<br>Nedvességtartalom (%): < 0,5<br>Kakaópépből (*Theobroma cacao* L.) nyert glükóz és fruktóz tápanyag-összetétele:<br>Összcsíraszám (aerob) (cfu/g): < $10^4$<br>*Salmonella* spp.: 25 g-os mintában nincs jelen” |