# KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2020/1634

**(2020. gada 4. novembris),**

**ar ko atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) 2015/2283 atļauj kā jaunu pārtikas produktu laist tirgū cukurus, kas iegūti no kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma, un groza Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470**

**(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2015/2283 (2015. gada 25. novembris) par jauniem pārtikas produktiem un ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011 un atceļ Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 258/97 un Komisijas Regulu (EK) Nr. 1852/2001 ([1]), un jo īpaši tās 12. pantu,

tā kā:

(1) Regulā (ES) 2015/2283 paredzēts, ka Savienībā tirgū laist drīkst tikai tādus jaunos pārtikas produktus, kas ir atļauti un iekļauti Savienības sarakstā.

(2) Saskaņā ar Regulas (ES) 2015/2283 8. pantu tika pieņemta Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2017/2470 ([2]), ar ko izveido atļauto jauno pārtikas produktu Savienības sarakstu.

(3) Saskaņā ar Regulas (ES) 2015/2283 12. pantu Komisija lemj par atļaujas piešķiršanu jaunam pārtikas produktam, par tā laišanu Savienības tirgū un par Savienības saraksta atjaunināšanu.

(4) Ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2020/206 ([3]) atbilstoši Regulai (ES) 2015/2283 kā tradicionālu pārtikas produktu no trešās valsts tika atļauts laist tirgū *Theobroma cacao* L. augļu mīkstumu, mīkstuma sulu un koncentrētu mīkstuma sulu un tika grozīts jauno pārtikas produktu Savienības saraksts.

(5) Uzņēmums *Cabosse Naturals NV* ("pieteikuma iesniedzējs") 2019. gada 22. novembrī saskaņā ar Regulas (ES) 2015/2283 10. panta 1. punktu Komisijai iesniedza pieteikumu, kurā lūgts atļaut kā jaunu pārtikas produktu Savienības tirgū laist cukurus, kas iegūti no kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma. Pieteikuma iesniedzējs lūdza atļaut no (*Theobroma cacao* L.) iegūtus cukurus izmantot par vispārējai populācijai paredzētu sastāvdaļu.

(6) Cukuri tiek iegūti vai nu žāvēšanas, vai attīrīšanas procesā, kurā koncentrēta *Theobroma cacao* L. mīkstuma sula tiek atbrīvota no liekā mitruma un citām sastāvdaļām, kas tajā atrodas.

(7) Komisija uzskata, ka pašreizējā pieteikuma drošības novērtējums, ko Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde sniedz saskaņā ar Regulas (ES) 2015/2283 10. panta 3. punktu, nav nepieciešams. Cukuri, kas no koncentrētas *Theobroma cacao* L. mīkstuma sulas tiek iegūti žāvēšanas vai attīrīšanas procesā, ir identiski cukuriem, kas dabīgi atrodas kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstumā, un lielākoties tie sastāv no glikozes un fruktozes, kuras jau ilgstoši tiek droši izmantotas pārtikā; tāpēc to atļaušana neietekmētu drošuma apsvērumus, kas ir koncentrētas *Theobroma cacao* L. mīkstuma sulas kā tradicionāla pārtikas produkta atļaujas pamatā.

([1]) OV L 327, 11.12.2015., 1. lpp.

([2]) Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2017/2470 (2017. gada 20. decembris), ar ko saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2015/2283 izveido jauno pārtikas produktu Savienības sarakstu (OV L 351, 30.12.2017., 72. lpp.).

([3]) Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2020/206 (2020. gada 14. februāris), ar ko atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) 2015/2283 kā tradicionālu pārtikas produktu no trešās valsts atļauj laist tirgū *Theobroma cacao* L. augļu mīkstumu, mīkstuma sulu un koncentrētu mīkstuma sulu un groza Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470 (OV L 43, 17.2.2020., 66. lpp.).

(8) Pieteikumā sniegtā informācija ir pietiekama, lai noteiktu, ka ierosinātie jaunā pārtikas produkta "no kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūti cukuri" lietojumi un izmantošanas daudzumi atbilst Regulas (ES) 2015/2283 12. pantam.

(9) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

1. No kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūtus cukurus, kuru specifikācijas dotas šīs regulas pielikumā, iekļauj atļauto jauno pārtikas produktu Savienības sarakstā, kas izveidots ar Īstenošanas regulu (ES) 2017/2470.

2. Šā panta 1. punktā minētajā Savienības saraksta ierakstā iekļauj pielikumā noteiktos lietošanas nosacījumus un marķēšanas prasības.

*2. pants*

Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

*3. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2020. gada 4. novembrī

*Komisijas vārdā –*
*priekšsēdētāja*
Ursula VON DER LEYEN

*PIELIKUMS*

Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikumu groza šādi:

1) pielikuma 1. tabulā "Atļautie jaunie pārtikas produkti" alfabētiskā secībā iekļauj šādu ierakstu:

| Atļautais jaunais pārtikas produkts | Jaunā pārtikas produkta lietošanas nosacījumi | Īpašas papildu marķēšanas prasības | Citas prasības |
|---|---|---|---|
| "**No kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūti cukuri** | Nav norādīti | Jaunā pārtikas produkta nosaukums to saturošu pārtikas produktu marķējumā: "no kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūti cukuri", "no kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūta glikoze" vai "no kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūta fruktoze", atkarībā no izmantotā veida."; | |

2) pielikuma 2. tabulā "Specifikācijas" alfabētiskā secībā iekļauj šādu ierakstu:

| Atļautais jaunais pārtikas produkts | Specifikācijas |
|---|---|
| "**No kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūti cukuri** | **Apraksts/definīcija**<br>No koncentrētas kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma sulas vai nu žāvēšanas, vai attīrīšanas procesā tiek iegūti cukuri, no kuriem ražot augstas tīrības glikozi vai fruktozi.<br>**Žāvēšanas procesā ražoti cukuri**<br>Uzturvielu sastāvs:<br>Kopējie cukuri (g/100 g): > 80<br>Mitrums (%): < 5<br>Mikrobioloģiskie kritēriji:<br>Kopējais aerobo baktēriju skaits (KVV/g): < $10^4$<br>Pelējuma un rauga sēnītes (KVV/g): < 50<br>Enterobaktērijas (KVV/g): < 10<br>*Salmonella* spp.: 25 g paraugā nekonstatē<br>*Alicyclobacillus:* 50 g paraugā nekonstatē<br>Termoacidofīlās baktērijas: 50 g paraugā nekonstatē<br>**Attīrīšanas procesā ražoti cukuri**<br>No kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūta glikoze:<br>Glikoze (%): > 93<br>Pelni (%): < 0,2<br>Mitrums (%): < 1,0<br>No kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūtas fruktozes uzturvielu sastāvs:<br>Fruktoze (%): > 98<br>Glikoze (%): < 0,5 %<br>Pelni (%): < 0,2<br>Mitrums (%): < 0,5<br>No kakao (*Theobroma cacao* L.) mīkstuma iegūtas glikozes un fruktozes mikrobioloģiskie kritēriji:<br>Kopējais aerobo baktēriju skaits (KVV/g): < $10^4$<br>*Salmonella* spp.: 25 g paraugā nekonstatē" |