KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2020/1634

2020 m. lapkričio 4 d.

kuriuo leidžiama pateikti rinkai kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrus kaip naują maisto produktą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 ir kuriuo iš dalies keičiamas Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 dėl naujų maisto produktų, iš dalies keičiantį Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 ir panaikinantį Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 ir Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1852/2001 ([1]), ypač į jo 12 straipsnį,

kadangi:

(1) Reglamente (ES) 2015/2283 nustatyta, kad pateikti rinkai Sąjungoje galima tik leidžiamus naudoti ir į Sąjungos sąrašą įtrauktus naujus maisto produktus;

(2) pagal Reglamento (ES) 2015/2283 8 straipsnį buvo priimtas Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470 ([2]), kuriuo nustatomas Sąjungos leidžiamų naudoti naujų maisto produktų sąrašas;

(3) pagal Reglamento (ES) 2015/2283 12 straipsnį Komisija turi priimti sprendimą dėl leidimo naudoti naują maisto produktą, jo pateikimo Sąjungos rinkai ir dėl Sąjungos sąrašo atnaujinimo;

(4) Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2020/206 ([3]) leista pateikti rinkai kakavmedžių (*Theobroma cacao*) vaisių minkštimą, minkštimo sultis ir koncentruotas minkštimo sultis kaip trečiosios šalies tradicinį maisto produktą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 ir iš dalies pakeistas Sąjungos leidžiamų naudoti naujų maisto produktų sąrašas;

(5) 2019 m. lapkričio 22 d. bendrovė „Cabosse Naturals NV“ (toliau – pareiškėjas) pagal Reglamento (ES) 2015/2283 10 straipsnio 1 dalį pateikė Komisijai paraišką leisti pateikti Sąjungos rinkai kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrus kaip naują maisto produktą. Pareiškėjas paprašė leisti naudoti kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrus kaip visiems vartotojams skirtą maisto sudedamąją dalį;

(6) cukrūs gaunami džiovinant arba gryninant, pašalinant perteklinį drėgnį ir kitas kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo koncentruotų sulčių sudedamąsias dalis;

(7) Komisijos nuomone, Europos maisto saugos tarnybos pagal Reglamento (ES) 2015/2283 10 straipsnio 3 dalį atliekamas dabartinės paraiškos saugos vertinimas nėra būtinas. Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo koncentruotų sulčių cukrūs yra identiški natūraliai kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštime esantiems cukrums, juos daugiausia sudaro gliukozė ir fruktozė, kurios seniai saugiai naudojamos maisto produktuose, todėl dėl jų suteiktas leidimas nepakeistų saugumo aspektų, kuriais buvo pagrįstas leidimas naudoti koncentruotas kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo sultis kaip tradicinį maisto produktą;

([1]) OL L 327, 2015 12 11, p. 1.

([2]) 2017 m. gruodžio 20 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470, kuriuo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 dėl naujų maisto produktų nustatomas Sąjungos naujų maisto produktų sąrašas (OL L 351, 2017 12 30, p. 72).

([3]) 2020 m. vasario 14 d. Komisijos Įgyvendinimo Reglamentas (ES) 2020/206, kuriuo leidžiama pateikti rinkai tikrųjų kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimą, minkštimo sultis ir koncentruotas minkštimo sultis kaip trečiosios šalies tradicinį maisto produktą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 ir kuriuo iš dalies keičiamas Įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470 (OL L 43, 2020 2 17, p. 66).

(8) paraiškoje pateikta informacija suteikiamas pakankamas pagrindas nustatyti, kad siūlomos naujo maisto produkto kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrų naudojimo paskirtys ir naudojimo kiekiai atitinka Reglamento (ES) 2015/2283 12 straipsnį;

(9) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

1. Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrūs, kaip nurodyta šio reglamento priede, įtraukiami į Įgyvendinimo reglamentu (ES) 2017/2470 nustatytą Sąjungos leidžiamų naudoti naujų maisto produktų sąrašą.

2. Į 1 dalyje nurodyto Sąjungos sąrašo įrašą turi būti įtrauktos priede nustatytos naudojimo sąlygos ir ženklinimo reikalavimai.

2 straipsnis

Įgyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2020 m. lapkričio 4 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

Įgyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 priedas iš dalies keičiamas taip:

1) 1 lentelėje (Leidžiami naudoti nauji maisto produktai) abėcėlės tvarka įterpiamas šis įrašas:

Leidžiami naudoti nauji maisto produktai	Naujo maisto produkto naudojimo sąlygos	Papildomi specialieji ženklinimo reikalavimai	Kiti reikalavimai
„**Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrūs**	Nenurodyta	Maisto produktų, kurių sudėtyje yra naujo maisto produkto, etiketėje nurodomas jo pavadinimas „kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrus“, „kakavmedžių(*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo gliukozė“ arba „kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo fruktozė“, atsižvelgiant į produkto pavidalą.“	

2) 2 lentelėje (Specifikacijos) abėcėlės tvarka įterpiamas šis įrašas:

Leidžiami naudoti nauji maisto produktai	Specifikacijos
„**Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo cukrūs**	**Aprašymas / apibrėžtis:** Cukrūs gaunami iš kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo koncentruotų sulčių jas džiovinant arba gryninant, kad būtų gauta didelio grynumo gliukozė arba fruktozė. **Džiovinimo būdu pagaminti cukrūs** Maistinė sudėtis: Bendras cukrų kiekis (g/100 g): > 80 Drėgnis (%): < 5 Mikrobiologiniai kriterijai: Bendras gyvų organizmų (aerobinių) skaičius (KSV/g): < 10^4 Pelėsiai ir mielės (KSV/g): < 50 *Enterobacteriaceae* (KSV/g): < 10 *Salmonella* spp.: nėra 25 g *Alicyclobacillus:* nėra 50 g Termoacidofilinės bakterijos: nėra 50 g **Gryninimo būdu pagaminti cukrūs** Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo gliukozės maistinė sudėtis: Gliukozės kiekis (%): > 93 Peleningumas (%): < 0,2 Drėgnis (%): < 1,0 Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo fruktozės maistinė sudėtis: Fruktozės kiekis (%): > 98 Gliukozės kiekis (%): < 0,5 % Peleningumas (%): < 0,2 Drėgnis (%): < 0,5 Kakavmedžių (*Theobroma cacao* L.) vaisių minkštimo gliukozės ir fruktozės mikrobiologiniai kriterijai: Bendras gyvų organizmų (aerobinių) skaičius (KSV/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: nėra 25 g“