VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2020/1634

zo 4. novembra 2020,

ktorým sa povoľuje umiestnenie cukrov získaných z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) na trh ako novej potraviny podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 a ktorým sa mení vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 z 25. novembra 2015 o nových potravinách, ktorým sa mení nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, ktorým sa zrušuje nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 a nariadenie Komisie (ES) č. 1852/2001 ([1]), a najmä na jeho článok 12,

keďže:

(1) V nariadení (EÚ) 2015/2283 sa stanovuje, že na trh v Únii možno umiestňovať iba nové potraviny, ktoré sú povolené a zaradené do únijného zoznamu.

(2) V súlade s článkom 8 nariadenia (EÚ) 2015/2283 bolo prijaté vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 ([2]), ktorým sa zriaďuje únijný zoznam povolených nových potravín.

(3) Podľa článku 12 nariadenia (EÚ) 2015/2283 má Komisia rozhodnúť o povolení a umiestnení novej potraviny na trh Únie a o aktualizácii únijného zoznamu.

(4) Vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2020/206 ([3]) bolo povolené umiestnenie dužiny plodu, šťavy z dužiny, koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. na trh ako tradičnej potraviny z tretej krajiny podľa nariadenia (EÚ) 2015/2283 a zmenený únijný zoznam povolených nových potravín.

(5) Spoločnosť Cabosse Naturals NV (ďalej len „žiadateľ“) predložila 22. novembra 2019 Komisii v súlade s článkom 10 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2015/2283 žiadosť o uvedenie cukru získaného z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) na trh Únie ako novej potraviny. Žiadateľ požiadal o používanie cukrov získaných z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) ako zložky potravín celkovej populácie.

(6) Cukry sa získavajú sušiacim alebo purifikačným procesom, ktorý odstraňuje nadbytočnú vlhkosť a ostatné zložky prítomné v koncentrovanej dužinovej šťave z kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.).

(7) Komisia sa domnieva, že hodnotenie bezpečnosti aktuálnej žiadosti Európskym úradom pre bezpečnosť potravín v súlade s článkom 10 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2015/2283 nie je potrebné. Cukry získané z koncentrovanej dužinovej šťavy z kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) sušením alebo purifikáciou sú rovnaké ako cukry prirodzene prítomné v dužine kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) a pozostávajú najmä z glukózy a fruktózy, ktoré majú dlhú históriu bezpečného používania v potravinách, takže ich povolenie by nezmenilo bezpečnostné hľadiská, o ktoré sa opieralo povolenie koncentrovanej dužinovej šťavy z kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) ako tradičnej potraviny.

([1]) Ú. v. EÚ L 327, 11.12.2015, s. 1.

([2]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2470 z 20. decembra 2017, ktorým sa zriaďuje únijný zoznam nových potravín v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 o nových potravinách (Ú. v. EÚ L 351, 30.12.2017, s. 72).

([3]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2020/206 zo 14. februára 2020, ktorým sa povoľuje umiestnenie dužiny plodu, šťavy z dužiny, koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka pravého *Theobroma cacao* L. na trh ako tradičnej potraviny z tretej krajiny podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/2283 a ktorým sa mení vykonávacie nariadenie (EÚ) 2017/2470 (Ú. v. EÚ L 43, 17.2.2020, s. 66).

(8) Informácie uvedené v žiadosti poskytujú dostatočné dôvody na to, aby sa dalo skonštatovať, že použitia a prípustné množstvá, ktoré sa navrhujú v prípade cukru získaného z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) ako novej potraviny, sú v súlade s článkom 12 nariadenia (EÚ) 2015/2283.

(9) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

1. Cukry získané z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) špecifikované v prílohe k tomuto nariadeniu sa zaraďujú do únijného zoznamu povolených nových potravín podľa vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2017/2470.

2. Zápis v únijnom zozname podľa odseku 1 musí zahŕňať podmienky používania a požiadavky na označovanie stanovené v prílohe.

Článok 2

Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. novembra 2020

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

Príloha k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2017/2470 sa mení takto:

1. V tabuľke 1 (Povolené nové potraviny) sa v príslušnom abecednom poradí vkladá tento zápis:

Povolená nová potravina	Podmienky, za ktorých možno novú potravinu používať	Doplňujúce špecifické požiadavky na označovanie	Iné požiadavky
„**Cukry získané z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)**	Nešpecifikované	Názov novej potraviny na označení potravín, ktoré ju obsahujú, je ‚cukry získané z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)‘, ‚glukóza získaná z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)‘ alebo ‚fruktóza získaná z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)‘ v závislosti od použitej formy.“	

2. V tabuľke 2 (Špecifikácie) sa v príslušnom abecednom poradí vkladá tento zápis:

Povolená nová potravina	Špecifikácie
„**Cukry získané z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.)**	**Opis/definícia:** Cukry sa získavajú z koncentrovanej šťavy z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.) buď sušiacim procesom, alebo purifikačným procesom s cieľom dosiahnuť vysoko čistú glukózu alebo fruktózu. **Cukry vyrobené sušiacim procesom** Nutričné zloženie: Celkový obsah cukrov (g/100 g): > 80 Vlhkosť (%): < 5 Mikrobiologické kritériá: Počet aeróbnych mikroorganizmov (JTK/g): < 10^4 Plesne a kvasinky (JTK/g): < 50 *Enterobacteriaceae* (JTK/g): < 10 *Salmonella* spp.: Neprítomná v 25 g *Alicyclobacillus:* Neprítomný v 50 g Termoacidofilné baktérie: Neprítomné v 50 g **Cukry vyrobené purifikačným procesom** Nutričné zloženie glukózy získanej z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.): Obsah glukózy (%): > 93 Popol (%): < 0,2 Vlhkosť (%): < 1,0 Nutričné zloženie fruktózy získanej z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.): Obsah fruktózy (%): > 98 Obsah glukózy (%): < 0,5 % Popol (%): < 0,2 Vlhkosť (%): < 0,5 Mikrobiologické kritériá pre glukózu a fruktózu získané z dužiny kakaovníka pravého (*Theobroma cacao* L.): Počet aeróbnych mikroorganizmov (JTK/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: Neprítomné v 25 g“