KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2020/1634

av den 4 november 2020

om godkännande för utsläppande på marknaden av socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) som ett nytt livsmedel enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 och om ändring av kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 av den 25 november 2015 om nya livsmedel och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 och upphävande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 258/97 och kommissionens förordning (EG) nr 1852/2001 ([1]), särskilt artikel 12, och

av följande skäl:

(1) Enligt förordning (EU) 2015/2283 får endast nya livsmedel som godkänts och införts i unionsförteckningen släppas ut på marknaden i unionen.

(2) I enlighet med artikel 8 i förordning (EU) 2015/2283 antogs kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ([2]) genom vilken en unionsförteckning över godkända nya livsmedel upprättas.

(3) Enligt artikel 12 i förordning (EU) 2015/2283 ska kommissionen besluta om godkännande och utsläppande av ett nytt livsmedel på marknaden i unionen och om uppdatering av unionsförteckningen.

(4) Genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/206 ([3]) godkändes utsläppandet på marknaden av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av *Theobroma cacao* L. som ett traditionellt livsmedel från ett tredjeland enligt förordning (EU) 2015/2283 och ändrades unionsförteckningen över godkända nya livsmedel.

(5) Den 22 november 2019 ansökte företaget Cabosse Naturals NV (nedan kallat *sökanden*) hos kommissionen i enlighet med artikel 10.1 i förordning (EU) 2015/2283 om att få släppa ut socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) på marknaden i unionen som ett nytt livsmedel. Sökanden begärde att socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) skulle få användas som en ingrediens av befolkningen i allmänhet.

(6) Sockret erhålls genom torkning eller rening som avlägsnar överflödig fukt och andra komponenter i juicekoncentrat av fruktkött av *Theobroma cacao* L.

(7) Kommissionen anser att Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet inte behöver göra någon säkerhetsutvärdering av den nuvarande ansökan i enlighet med artikel 10.3 i förordning (EU) 2015/2283. Socker från juicekoncentrat av fruktkött av *Theobroma cacao* L. genom torkning eller rening är identiskt med det socker som finns naturligt i fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) och som huvudsakligen består av glukos och fruktos med en lång historiskt säker användning i livsmedel; godkännandet av sockret skulle sålunda inte ändra de säkerhetsöverväganden som låg till grund för godkännandet av juicekoncentrat av fruktkött av *Theobroma cacao* L. som ett traditionellt livsmedel.

([1]) EUT L 327, 11.12.2015, s. 1.

([2]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470 av den 20 december 2017 om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel (EUT L 351, 30.12.2017, s. 72).

([3]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/206 av den 14 februari 2020 om godkännande för utsläppande på marknaden av fruktkött samt juice och juicekoncentrat av fruktkött av *Theobroma cacao* L. som ett traditionellt livsmedel från ett tredjeland enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 och om ändring av genomförandeförordning (EU) 2017/2470 (EUT L 43, 17.2.2020, s. 66).

(8) Uppgifterna i ansökan ger tillräckligt underlag för att man ska kunna fastställa att den föreslagna användningen och de föreslagna halterna av det nya livsmedlet socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) uppfyller kraven i artikel 12 i förordning (EU) 2015/2283.

(9) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) enligt bilagan till den här förordningen ska införas i den unionsförteckning över godkända nya livsmedel som upprättats genom genomförandeförordning (EU) 2017/2470.

2. Uppgifterna i den unionsförteckning som avses i punkt 1 ska omfatta de användningsvillkor och märkningskrav som anges i bilagan.

Artikel 2

Bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 4 november 2020.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

Bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ska ändras på följande sätt:

1. Följande post ska införas i tabell 1 (Godkända nya livsmedel) i alfabetisk ordning:

Godkänt nytt livsmedel	Villkoren för hur det nya livsmedlet får användas	Ytterligare särskilda märkningskrav	Andra krav
”Socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.)	Ej angivet	Det nya livsmedlet ska vid märkning av livsmedel där det ingår benämnas ”socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.)”, ”glukos från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.)” eller ”fruktos från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.)”, beroende på vilken form som används.”	

2. Följande post ska införas i tabell 2 (Specifikationer) i alfabetisk ordning:

Godkänt nytt livsmedel	Specifikation
”Socker från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.)	**Beskrivning/definition** Socker erhålls från juicekoncentrat av fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.), antigen genom torkning eller genom rening för att framställa glukos eller fruktos med hög renhet. **Socker som framställts genom torkning** Näringssammansättning Sockerarter totalt (g/100 g): > 80 Fukt (%): < 5 Mikrobiologiska kriterier Bakterietal totalt (aeroba) (CFU/g): < 10^4 Jäst och mögel (CFU/g): < 50 Enterobacteriaceae (CFU/g): < 10 *Salmonella* spp.: ej påvisade i 25 g *Alicyclobacillus:* ej påvisade i 50 g Termoacidofila bakterier: ej påvisade i 50 g **Socker som framställts genom rening** Näringssammansättning för glukos från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) Glukoshalt (%): > 93 Aska (%): < 0,2 Fukt (%): < 1,0 Näringssammansättning för fruktos från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) Fruktoshalt (%): > 98 Glukoshalt (%): < 0,5 % Aska (%): < 0,2 Fukt (%): < 0,5 Mikrobiologiska kriterier för glukos och fruktos från fruktkött av kakao (*Theobroma cacao* L.) Bakterietal totalt (aeroba) (CFU/g): < 10^4 *Salmonella* spp.: ej påvisade i 25 g”