

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2020/1634****z dnia 4 listopada 2020 r.****zezwalające na wprowadzenie na rynek cukrów otrzymanych z miąższu owoców kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.) jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 12,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) 2015/2283 stanowi, że nowa żywność może być wprowadzana na rynek w Unii, pod warunkiem że wydano na nią zezwolenie i została ona wpisana do unijnego wykazu.
- (2) Na podstawie art. 8 rozporządzenia (UE) 2015/2283 przyjęto rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 <sup>(2)</sup> ustanawiające unijny wykaz nowej żywności, która uzyskała zezwolenie.
- (3) Zgodnie z art. 12 rozporządzenia (UE) 2015/2283 Komisja ma podjąć decyzję w sprawie wydania zezwolenia oraz wprowadzenia na rynek w Unii nowej żywności i w sprawie aktualizacji unijnego wykazu.
- (4) Rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2020/206 <sup>(3)</sup> zezwolono na wprowadzenie na rynek miąższu, soku z miąższu i zagęszczonego soku z miąższu owoców *Theobroma cacao* L. jako tradycyjnej żywności z państwa trzeciego zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/2283 oraz zmieniono unijny wykaz nowej żywności, która uzyskała zezwolenie.
- (5) W dniu 22 listopada 2019 r. przedsiębiorstwo Cabosse Naturals NV („wnioskodawca”) zwróciło się do Komisji zgodnie z art. 10 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2015/2283 z wnioskiem o wprowadzenie na rynek w Unii cukrów otrzymanych z miąższu owoców kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.) jako nowej żywności. Wnioskodawca wystąpił o wykorzystanie cukrów otrzymywanych z miąższu owoców kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.) jako składnika dla ogółu populacji.
- (6) Cukry te są otrzymywane w procesie suszenia lub oczyszczania, który usuwa nadmiar wilgoci i inne składniki obecne w zagęszczonym soku z miąższu owoców *Theobroma cacao* L.
- (7) Komisja uważa, że ocena bezpieczeństwa wniosku przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności zgodnie z art. 10 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2015/2283 nie jest konieczna. Cukry otrzymane z zagęszczonego soku z miąższu owoców *Theobroma cacao* L. poprzez suszenie lub oczyszczanie są identyczne z cukrami naturalnie występującymi w miąższu owoców kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.) i składają się głównie z glukozy i fruktozy, które mają długą historię bezpiecznego stosowania w żywności, w związku z czym zezwolenie nie zmieniłoby względów bezpieczeństwa, które uzasadniały zezwolenie na stosowanie zagęszczonego soku z miąższu owoców *Theobroma cacao* L. jako tradycyjnej żywności.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 327 z 11.12.2015, s. 1.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72).

<sup>(3)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/206 z dnia 14 lutego 2020 r. zezwalające na wprowadzenie na rynek miąższu, soku z miąższu i zagęszczonego soku z miąższu owoców *Theobroma cacao* L. jako tradycyjnej żywności z państwa trzeciego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2017/2470 (Dz.U. L 43 z 17.2.2020, s. 66).

- (8) Informacje zawarte we wniosku dają wystarczające podstawy do stwierdzenia, że w proponowanych zastosowaniach i przy proponowanych poziomach stosowania będące nową żywnością cukry otrzymane z miąższu owoców kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.) są zgodne z art. 12 rozporządzenia (UE) 2015/2283.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

1. Cukry otrzymane z miąższu owoców kakaowca właściwego (*Theobroma cacao* L.), jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia, włącza się do unijnego wykazu nowej żywności ustanowionego rozporządzeniem wykonawczym (UE) 2017/2470.
2. Wpis w unijnym wykazie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje warunki stosowania i wymogi w zakresie etykietowania określone w załączniku.

#### Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 listopada 2020 r.

W imieniu Komisji  
Ursula VON DER LEYEN  
Przewodnicząca

## ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tabeli 1 (Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie) dodaje się następujący wpis w porządku alfabetycznym:

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Warunki stosowania nowej żywności	Dodatkowe szczególne wymagania dotyczące etykietowania	Inne wymagania
„Cukry otrzymane z miąższu owoców kakaowca właściwego ( <i>Theobroma cacao</i> L.)	Nie określono	Nowa żywność jest oznaczana w ramach etykietowania zawierających ją środków spożywczych jako »cukry otrzymane z miąższu owoców kakaowca właściwego ( <i>Theobroma cacao</i> L.)«, »glukoza otrzymana z miąższu owoców kakaowca właściwego ( <i>Theobroma cacao</i> L.)« lub »fruktoza otrzymana z miąższu owoców kakaowca właściwego ( <i>Theobroma cacao</i> L.)«, w zależności od stosowanej postaci.»	

2) w tabeli 2 (Specyfikacje) dodaje się następujący wpis w porządku alfabetycznym:

Nowa żywność, na którą wydano zezwolenie	Specyfikacje
„Cukry otrzymane z miąższu owoców kakaowca właściwego ( <i>Theobroma cacao</i> L.)	<p><b>Opis/definicja:</b> Cukry są otrzymywane ze skoncentrowanego soku z miąższu owoców kakaowca właściwego (<i>Theobroma cacao</i> L.) w procesie suszenia lub w procesie oczyszczenia w celu wytworzenia glukozy lub fruktozy o wysokiej czystości.</p> <p><b>Cukry produkowane w procesie suszenia</b> Skład odżywczy: Cukry ogółem (g/100 g): &gt; 80 Wilgotność (%): &lt; 5 Kryteria mikrobiologiczne: Ogólna liczba drobnoustrojów (tlenowych) (jtk/g): &lt; 10<sup>4</sup> Pleśnie i drożdże (jtk/g): &lt; 50 Enterobakterie (jtk/g): &lt; 10 <i>Salmonella</i> spp.: brak w 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: brak w 50 g Bakterie termooacydofilne brak w 50 g</p> <p><b>Cukry produkowane w procesie oczyszczenia</b> Skład odżywczy glukozy otrzymanej z miąższu owoców kakaowca właściwego (<i>Theobroma cacao</i> L.): Zawartość glukozy (%): &gt; 93 Popiół (%): &lt; 0,2 Wilgotność (%): &lt; 1,0 Skład odżywczy fruktozy otrzymanej z miąższu owoców kakaowca właściwego (<i>Theobroma cacao</i> L.): Zawartość fruktozy (%): &gt; 98 Zawartość glukozy (%): &lt; 0,5 % Popiół (%): &lt; 0,2 Wilgotność (%): &lt; 0,5 Kryteria mikrobiologiczne dla glukozy i fruktozy otrzymanych z miąższu owoców kakaowca właściwego (<i>Theobroma cacao</i> L.): Ogólna liczba drobnoustrojów (tlenowych) (jtk/g): &lt; 10<sup>4</sup> <i>Salmonella</i> spp.: brak w 25 g”</p>