

KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) 2020/1634**2023/EØS/49/30**

av 4. november 2020

om tillatelse til å bringe sukker fra fruktmasse av kakao (*Theobroma cacao* L.) i omsetning som et nytt næringsmiddel i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EU) 2015/2283 og om endring av Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EU) 2015/2283 av 25. november 2015 om nye næringsmidler og om endring av europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1169/2011 og oppheving av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 258/97 og kommisjonsforordning (EF) nr. 1852/2001⁽¹⁾, særlig artikkel 12, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Forordning (EU) 2015/2283 fastsetter at bare nye næringsmidler som er godkjent og oppført på EU-listen, kan bringes i omsetning i Unionen.
- 2) Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470⁽²⁾ om opprettelse av en EU-liste over godkjente nye næringsmidler ble vedtatt i henhold til artikkel 8 i forordning (EU) 2015/2283.
- 3) I samsvar med artikkel 12 i forordning (EU) 2015/2283 skal Kommisjonen treffe beslutning om godkjenning av at et nytt næringsmiddel bringes i omsetning i Unionen, og om ajourføring av EU-listen.
- 4) Ved Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2020/206⁽³⁾ ble det gitt tillatelse til at fruktmasse, juice av fruktmasse og konsentrert juice av fruktmasse av *Theobroma cacao* L. kan bringes i omsetning som et tradisjonelt næringsmiddel fra et tredjeland i henhold til forordning (EU) 2015/2283, og EU-listen over godkjente nye næringsmidler ble endret.
- 5) Den 22. november 2019 innga selskapet Cabosse Naturals NV («søkeren») en søknad til Kommisjonen i samsvar med artikkel 10 nr. 1 i forordning (EU) 2015/2283 om tillatelse til å bringe sukker fra fruktmasse av kakao (*Theobroma cacao* L.) i omsetning i Unionen som et nytt næringsmiddel. Søkeren anmodet om at sukker fra fruktmasse av kakao (*Theobroma cacao* L.) skal kunne brukes som en ingrediens beregnet på befolkningen generelt.
- 6) Sukkeret utvinnes gjennom en tørkeprosess eller en renseprosess som fjerner overskuddsfukt og de andre bestanddelene i konsentrert juice av fruktmasse av *Theobroma cacao* L.
- 7) Kommisjonen mener at Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet ikke behøver å foreta en trygghetsvurdering av den aktuelle søknaden i samsvar med artikkel 10 nr. 3 i forordning (EU) 2015/2283. Sukker fra konsentrert juice av fruktmasse av *Theobroma cacao* L. som utvinnes gjennom tørking eller rensing, er identisk med det sukkeret som forekommer naturlig i fruktmassen av kakao (*Theobroma cacao* L.), og består hovedsakelig av glukose og fruktose, som har vært trygt å bruke i næringsmidler i lang tid, og en godkjenning av dem vil dermed ikke endre trygghetshensynene som ligger til grunn for godkjenningen av konsentrert juice av fruktmasse av *Theobroma cacao* L. som tradisjonelt næringsmiddel.

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 367 av 5.11.2020, s. 39, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 105/2021 av 19. mars 2021 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), ennå ikke kunngjort.

⁽¹⁾ EUT L 327 av 11.12.2015, s. 1.

⁽²⁾ Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470 av 20. desember 2017 om opprettelse av EU-listen over nye næringsmidler i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EU) 2015/2283 om nye næringsmidler (EUT L 351 av 30.12.2017, s. 72).

⁽³⁾ Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2020/206 av 14. februar 2020 om tillatelse til å bringe fruktmasse, juice av fruktmasse og konsentrert juice av fruktmasse av *Theobroma cacao* L. i omsetning som et tradisjonelt næringsmiddel fra et tredjeland i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EU) 2015/2283, og om endring av gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470 (EUT L 43 av 17.2.2020, s. 66).

- 8) Opplysningene i søknaden gir et tilstrekkelig grunnlag for å kunne fastslå at de foreslåtte bruksområdene og bruksmengdene for det nye næringsmiddelet sukker fra fruktmasse av kakao (*Theobroma cacao* L.) er i samsvar med artikkel 12 i forordning (EU) 2015/2283.
- 9) Tiltakene fastsatt i denne forordningen er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr.

VEDTATT DENNE FORORDNINGEN:

Artikkel 1

1. Sukker fra fruktmasse av kakao (*Theobroma cacao* L.) som angitt i vedlegget til denne forordningen skal oppføres på EU-listen over godkjente nye næringsmidler opprettet ved gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470.
2. Posten på EU-listen nevnt i nr. 1 skal inneholde de vilkårene for bruk og kravene til merking som er fastsatt i vedlegget.

Artikkel 2

Vedlegget til gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470 endres i samsvar med vedlegget til denne forordningen.

Artikkel 3

Denne forordningen trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordningen er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 4. november 2020.

For Kommisjonen
Ursula VON DER LEYEN
President

VEDLEGG

I vedlegget til gjennomføringsforordning (EU) 2017/2470 gjøres følgende endringer:

1) I tabell 1 («Godkjente nye næringsmidler») innsettes følgende post på riktig sted alfabetisk:

Godkjent nytt næringsmiddel	Vilkår for bruk av det nye næringsmiddelet	Andre særlige krav til merking	Andre krav
«Sukker fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Ikke angitt	Næringsmidler som inneholder det nye næringsmiddelet, skal merkes med betegnelsen «sukker fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)», «glukose fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)» eller «fruktose fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)», avhengig av hvilken form som benyttes.»	

2) I tabell 2 («Spesifikasjoner») innsettes følgende post på riktig sted alfabetisk:

Godkjent nytt næringsmiddel	Spesifikasjon
«Sukker fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	<p>Beskrivelse/definisjon: Sukker fra konsentrert juice av fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) utvinnes enten gjennom en tørkeprosess eller en renseprosess for å framstille glukose eller fruktose med høy renhet.</p> <p>Sukker som framstilles ved en tørkeprosess Ernæringsmessig sammensetning: Sukker i alt (g/100g): > 80 Vanninnhold (%): < 5 Mikrobiologiske kriterier: Samlet kimtall (aerobt) (KDE/g): < 10⁴ Gjær og mugg (KDE/g): < 50 Enterobacteriaceae (KDE/g): < 10 <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 g <i>Alicyclobacillus</i>: Ikke påvist i 50 g Termoacidofile bakterier: Ikke påvist i 50 g</p> <p>Sukker som framstilles ved en renseprosess Ernæringsmessig sammensetning av glukose fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Glukoseinnhold (%): > 93 Aske (%): < 0,2 Vanninnhold (%): < 1,0 Ernæringsmessig sammensetning av fruktose fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Fruktoseinnhold (%): > 98 Glukoseinnhold (%): < 0,5 % Aske (%): < 0,2 Vanninnhold (%): < 0,5 Mikrobiologiske kriterier for glukose og fruktose fra fruktmasse av kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.): Samlet kimtall (aerobt) (KDE/g): < 10⁴ <i>Salmonella</i> spp.: Ikke påvist i 25 g»</p>