

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 23 de mayo de 2001

por la que se autoriza la comercialización de preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión con arreglo al Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo

*[notificada con el número C(2001) 1462]***(El texto en lengua francesa es el único auténtico)**

(2001/424/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios ⁽¹⁾ y, en particular, su artículo 7,

Vista la solicitud presentada por el grupo Danone a las autoridades francesas competentes el 3 de diciembre de 1998 para comercializar preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión como nuevo ingrediente alimentario.

Visto el informe inicial de valoración elaborado por las autoridades competentes de Francia, que la Comisión envió a todos los Estados miembros el 16 de mayo de 2000,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el informe de evaluación inicial, el organismo de evaluación de los alimentos competente de Francia concluía que el tratamiento a alta presión (8 kilobares durante 6 minutos a 20 °C) se puede utilizar sin riesgos en vez del proceso de pasteurización por calor utilizado generalmente (85 °C durante 10 minutos).
- (2) Sin embargo, en el plazo de sesenta días establecido en el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento se presentaron objeciones fundamentadas a la comercialización del producto de acuerdo con lo dispuesto en dicho apartado. De acuerdo con el artículo 7 del Reglamento, es preciso adoptar una Decisión con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 13 del Reglamento.
- (3) En una reunión celebrada el 9 de octubre de 2000, se pidió a los expertos del grupo Danone que suministraran la información necesaria como respuesta a los comentarios y objeciones de los Estados miembros. En particular, se proporcionó una explicación técnica que probaba que, por lo que se refiere a los riesgos bacteriológicos y al potencial alergénico, el tratamiento a alta presión proporciona el mismo nivel de seguridad que el proceso de pasteurización utilizado generalmente.

- (4) En consecuencia, se considera que el uso de tratamientos de pasteurización a alta presión en la producción de preparados a base de frutas no presenta riesgos para la salud pública, por lo que se puede tomar una decisión sin solicitar el dictamen previo del Comité científico de la alimentación humana.
- (5) Sobre estas bases, se ha demostrado que los productos se ajustan a los criterios establecidos con arreglo al apartado 1 del artículo 3 del Reglamento.
- (6) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité permanente de productos alimenticios.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Los preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión enumerados en el anexo podrán comercializarse en la Comunidad como nuevo ingrediente alimentario.

Artículo 2

Sin perjuicio de otros requisitos de la legislación comunitaria sobre etiquetado de los alimentos, la expresión «pasteurizado con tratamiento de pasteurización a alta presión» se indicará en el envase de los propios preparados de fruta en cuestión, así como en cualquier producto en el que se utilicen estos preparados.

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será el grupo Danone, 7 rue de Téhéran, F-75391 Paris CEDEX 08.

Hecho en Bruselas, el 23 de mayo de 2001.

Por la Comisión

David BYRNE

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

ANEXO

Especificaciones de los preparados pasteurizados a base de frutas obtenidos por medio de un tratamiento de pasteurización a alta presión

Parámetro	Producto	Observaciones
Tipos de fruta	Manzana, albaricoque, plátano, mora, arándano, cereza, coco, higo, pomelo, uva, mandarina, mango, melón, melocotón, pera, piña, ciruela, frambuesa, ruibarbo, fresa	Fruta utilizada en los tratamientos convencionales
Almacenamiento de la fruta antes del tratamiento por alta presión	Mínimo de quince días - 20 °C	Fruta recogida y almacenada según los principios de buenas prácticas agrícolas y de fabricación en materia de higiene
Fruta añadida	40-60 % de fruta descongelada	Fruta homogeneizada y añadida a otros ingredientes
pH	3,2 a 4,2	
° Brix	7 a 42	Garantizado por adición de azúcar
a_w	< 0,95	Garantizado por adición de azúcar
Almacenamiento final	Máximo de sesenta días a + 5 °C máximo	Equivalente al régimen de almacenamiento de los productos tratados por métodos convencionales