

DECISÃO DE EXECUÇÃO (UE) 2015/1291 DA COMISSÃO**de 23 de julho de 2015****que autoriza a colocação no mercado de produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como novos alimentos, nos termos do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho**

[notificada com o número C(2015) 4960]

(Apenas faz fé o texto na língua alemã)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de janeiro de 1997, relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 7.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Em 18 de dezembro de 2012, a empresa Avitop GmbH apresentou um pedido às autoridades competentes da Irlanda para colocar no mercado produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como novos alimentos.
- (2) Em 21 de junho de 2013, o organismo competente da Irlanda para a avaliação dos alimentos emitiu o seu relatório de avaliação inicial. Nesse relatório, chegou à conclusão de que os produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) satisfazem os critérios aplicáveis aos novos alimentos estabelecidos no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 258/97.
- (3) Em 4 de setembro de 2013, a Comissão transmitiu o relatório de avaliação inicial aos outros Estados-Membros.
- (4) No prazo de 60 dias previsto no artigo 6.º, n.º 4, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 258/97, foram apresentadas objeções fundamentadas.
- (5) Em 10 de abril de 2014, a Comissão consultou a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA) solicitando-lhe uma avaliação dos produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como novos alimentos nos termos do Regulamento (CE) n.º 258/97.
- (6) Em 10 de dezembro de 2014, a AESA adotou o «Parecer científico sobre a segurança de» produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964 «como novos alimentos» ⁽²⁾, concluindo que estes produtos lácteos são seguros.
- (7) O parecer contém fundamentos suficientes para concluir que os produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como novos alimentos cumprem os critérios estabelecidos no artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 258/97.
- (8) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Os produtos lácteos tratados termicamente e fermentados com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), tal como especificados no anexo, podem ser colocados no mercado da União como novos alimentos no estado líquido, semilíquido e em forma de pó seco obtido por pulverização.

⁽¹⁾ JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.⁽²⁾ EFSA Journal (2015); 13(1): 3956.

Artigo 2.º

A destinatária da presente decisão é a empresa Avitop GmbH, Robert Rössle Str. 10, D-13125 Berlim, Alemanha.

Feito em Bruxelas, em 23 de julho de 2015.

Pela Comissão
Vytenis ANDRIUKAITIS
Membro da Comissão

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS LÁCTEOS TRATADOS TERMICAMENTE E FERMENTADOS COM BACTEROIDES XYLANISOLVENS (DSM 23964)

Definição: Os produtos lácteos tratados termicamente e fermentados são produzidos utilizando *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como inóculo.

Descrição: O leite meio-gordo (entre 1,5 % e 1,8 % de matéria gorda) ou o leite magro (0,5 % ou menos de matéria gorda) é pasteurizado ou ultrapasteurizado (processo UHT) antes do início da fermentação com *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). O produto lácteo fermentado resultante é homogeneizado e, em seguida, é submetido a tratamento térmico para inativar a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). O produto final não contém células viáveis de *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Modificado DIN EN ISO 21528-2.