

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2015/1291 A COMISIEI

din 23 iulie 2015

de autorizare a introducerii pe piață a produselor lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ca alimente noi în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului

[notificată cu numărul C(2015) 4960]

(Numai textul în limba germană este autentic)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 258/97 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 ianuarie 1997 privind alimentele și ingredientele alimentare noi ⁽¹⁾, în special articolul 7,

întrucât:

- (1) La 18 decembrie 2012, societatea Avitop GmbH a înaintat o cerere către autoritățile competente din Irlanda în vederea introducerii pe piață a produselor lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ca alimente noi.
- (2) La 21 iunie 2013, organismul competent de evaluare a produselor alimentare din Irlanda a emis raportul său de evaluare inițială. În raportul respectiv, organismul a ajuns la concluzia că produsele lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) îndeplinesc criteriile privind alimentele noi, prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (3) La 4 septembrie 2013, Comisia a transmis raportul privind evaluarea inițială celorlalte state membre.
- (4) Au fost prezentate obiecții motivate în termenul de 60 de zile prevăzut la articolul 6 alineatul (4) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (5) La 10 aprilie 2014, Comisia a consultat Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA), solicitându-i să efectueze o evaluare cu privire la produsele lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ca alimente noi, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (6) La 10 decembrie 2014, EFSA a adoptat „Avizul științific privind siguranța” produselor lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) „ca alimente noi” ⁽²⁾, concluzionând că aceste produse lactate sunt sigure.
- (7) Avizul respectiv oferă suficiente motive pentru a se stabili că produsele lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ca alimente noi respectă criteriile prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 258/97.
- (8) Măsurile prevăzute în prezenta decizie sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTA DECIZIE:

Articolul 1

Produsele lactate tratate termic și fermentate cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), astfel cum sunt specificate în anexă, pot fi introduse pe piața Uniunii ca alimente noi în formă lichidă, semilichidă și ca pulbere atomizată.

⁽¹⁾ JO L 43, 14.2.1997, p. 1.

⁽²⁾ EFSA Journal 2015; 13(1):3956.

Articolul 2

Prezenta decizie se adresează societății Avitop GmbH, Robert Rössle Str. 10, D-13125 Berlin, Germania.

Adoptată la Bruxelles, 23 iulie 2015.

Pentru Comisie

Vytenis ANDRIUKAITIS

Membru al Comisiei

ANEXĂ

SPECIFICAȚIILE PRODUSELOR LACTATE TRATATE TERMIC ȘI FERMENTATE CU *BACTEROIDES XYLANISOLVENS* (DSM 23964)

Definiție: produsele lactate tratate termic și fermentate sunt fabricate utilizând *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ca ferment lactic.

Descriere: laptele semidegresat (între 1,5 % și 1,8 % grăsime) sau laptele degresat (cel mult 0,5 % grăsime) este pasteurizat sau tratat la temperatură foarte ridicată înainte de a începe fermentarea cu *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Produsul lactat fermentat astfel obținut este omogenizat, apoi este tratat termic pentru a inactiva *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Produsul final nu conține celule viabile de *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ DIN EN ISO 21528-2 modificat.