

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/1291 НА КОМИСИЯТА**от 23 юли 2015 година****за разрешаване на пускането на пазара на топлинно обработени млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), като нова храна съгласно Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета**

(нотифицирано под номер C(2015) 4960)

(само текстът на немски език е автентичен)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета от 27 януари 1997 г. относно нови храни и нови хранителни съставки ⁽¹⁾, и по-специално член 7 от него,

като има предвид, че:

- (1) На 18 декември 2012 г. дружеството Avitor GmbH подава заявление до компетентните органи на Ирландия за пускане на пазара на топлинно обработени млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), като нова храна.
- (2) На 21 юни 2013 г. компетентният орган за оценка на храните на Ирландия издава доклада си за първоначална оценка. В него той стига до заключението, че топлинно обработените млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), отговарят на критериите за нови храни, установени в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 258/97.
- (3) На 4 септември 2013 г. Комисията препрати доклада за първоначална оценка на останалите държави членки.
- (4) В 60-дневния срок, предвиден в член 6, параграф 4, първа алинея от Регламент (ЕО) № 258/97, бяха представени обосновани възражения.
- (5) На 10 април 2014 г. Комисията проведе консултации с Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ), като поиска от него да направи оценка на „топлинно обработените млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964“ като нова храна в съответствие с Регламент (ЕО) № 258/97.
- (6) На 10 декември 2014 г. в своето „Научно становище относно безопасността на „топлинно обработените млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964“ като нова храна“ (Scientific Opinion on the safety of 'heat-treated milk products fermented with *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964) ⁽²⁾ ЕОБХ стигна до заключението, че посочените млечни продукти са безопасни.
- (7) Посоченото становище дава достатъчно основания, за да се установи, че като нова храна, топлинно обработените млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), отговарят на критериите, установени в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 258/97.
- (8) Мерките, предвидени в настоящото решение, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Топлинно обработените млечни продукти, подложени на ферментация с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), посочени в приложението, могат да бъдат пускани на пазара в Съюза като нова храна в течна, полутечна и прахообразна (изсушени чрез пулверизация) форма.⁽¹⁾ ОВ L 43, 14.2.1997 г., стр. 1.⁽²⁾ EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2015; 13(1):3956.

Член 2

Адресат на настоящото решение е Avitor GmbH, Robert Rössle Str. 10, D-13125 Berlin, Germany.

Съставено в Брюксел на 23 юли 2015 година.

За Комисията
Vytenis ANDRIUKAITIS
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

**СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ТОПЛИННО ОБРАБОТЕНИ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ, ПОДЛОЖЕНИ НА ФЕРМЕНТАЦИЯ С
BACTEROIDES XYLANSOLVENS (DSM 23964)**

Определение: Топлинно обработените ферментирани млечни продукти са произведени с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) като закваска.

Описание: Преди началото на ферментацията с *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) полуобезмасленото мляко (със съдържание на мазнини между 1,5 % и 1,8 %) или обезмасленото мляко (със съдържание на мазнини 0,5 % или по-малко) се пастьоризира или уперизира. Полученият продукт от ферментирало мляко се хомогенизира, след което се подлага на топлинна обработка, за да бъдат инактивирани *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Крайният продукт не съдържа жизнеспособни клетки от *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Изменен DIN EN ISO 21528-2.