

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE (EU) 2015/1291**ze dne 23. července 2015,****kterým se povoluje uvádění tepelně ošetřených mléčných výrobků fermentovaných *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) na trh jako nové potraviny podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97**

(oznámeno pod číslem C(2015) 4960)

(Pouze německé znění je závazné)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 ze dne 27. ledna 1997 o nových potravinách a nových složkách potravin ⁽¹⁾, a zejména na článek 7 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Dne 18. prosince 2012 požádala společnost Avitop GmbH příslušné orgány Irska o uvedení tepelně ošetřených mléčných výrobků fermentovaných *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) na trh jako nové potraviny.
- (2) Dne 21. června 2013 vydal příslušný irský subjekt pro posuzování potravin zprávu o prvním posouzení. V uvedené zprávě dospěl k závěru, že tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) splňují kritéria pro novou potravinu stanovená v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 258/97.
- (3) Dne 4. září 2013 rozeslala Komise zprávu o prvním posouzení ostatním členským státům.
- (4) Během 60denní lhůty stanovené v čl. 6 odst. 4 prvním pododstavci nařízení (ES) č. 258/97 byly vzneseny odůvodněné námitky.
- (5) Dne 10. dubna 2014 se Komise obrátila na Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) a požádala jej, aby provedl posouzení tepelně ošetřených mléčných výrobků fermentovaných *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nové potraviny v souladu s nařízením (ES) č. 258/97.
- (6) Dne 10. prosince 2014 přijal EFSA vědecké stanovisko s názvem „Scientific Opinion on the safety of 'heat-treated milk products fermented with *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964' as a novel food“ ⁽²⁾, v němž dospěl k závěru, že uvedené mléčné výrobky jsou bezpečné.
- (7) Toto stanovisko poskytuje dostatečné odůvodnění k závěru, že tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nová potravina splňují kritéria stanovená v čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 258/97.
- (8) Opatření stanovená tímto rozhodnutím jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO ROZHODNUTÍ:

Článek 1

Tepelně ošetřené mléčné výrobky fermentované *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), jak jsou specifikovány v příloze, mohou být uváděny na trh v Unii jako nová potravina v tekuté a polotekuté formě nebo ve formě rozprašování sušeného prášku.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 43, 14.2.1997, s. 1.⁽²⁾ EFSA Journal 2015; 13(1):3956.

Článek 2

Toto rozhodnutí je určeno společnosti Avitop GmbH, Robert Rössle S. 10, D-13125 Berlín, Německo.

V Bruselu dne 23. července 2015.

Za Komisi

Vytenis ANDRIUKAITIS

člen Komise

PŘÍLOHA

**SPECIFIKACE TEPELNĚ OŠETŘENÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ FERMENTOVANÝCH *BACTEROIDES*
XYLANISOLVENS (DSM 23964)**

Definice: Tepelně ošetřené fermentované mléčné výrobky se vyrábí s využitím *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako startovací kultury.

Popis: Polotučné mléko (1,5 % až 1,8 % tuku) nebo odstředěné mléko (0,5 % tuku nebo méně) je pasterizováno nebo ošetřeno ultravysokou teplotou před zahájením fermentace *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Výsledný fermentovaný mléčný výrobek je homogenizován a poté podroben tepelnému ošetření za účelem inaktivace *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Konečný výrobek neobsahuje životaschopné buňky *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Modifikovaná norma DIN EN ISO 21528-2.