

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 23. maj 2001

om tilladelse til at markedsføre højtrykspasteuriseret tilberedt frugt i medfør af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97

(meddelt under nummer K(2001) 1462)

(Kun den franske udgave er autentisk)

(2001/424/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —
under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 258/97 af 27. januar 1997 om nye levnedsmidler og nye levnedsmiddelingredienser ⁽¹⁾, særlig artikel 7,

under henvisning til Danone-koncernens ansøgning af 3. december 1998 til de relevante myndigheder i Frankrig om tilladelse til at markedsføre højtrykspasteuriseret tilberedt frugt som en ny levnedsmiddelingrediens,

under henvisning til den første vurderingsrapport, som de relevante franske myndigheder udarbejdede, og som Kommissionen fremsendte til medlemsstaterne den 16. maj 2000, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I den første vurderingsrapport kom det relevante franske fødevareruleringsorgan til den konklusion, at højtryksbehandling (8 kbar i 6 min. ved 20 °C) uden risiko kan anvendes i stedet for den foreskrevne generelt anvendte varmepasteurisering (85 °C i 10 min.).
- (2) Inden for det i forordningens artikel 6, stk. 4, fastsatte tidsrum på 60 dage blev der dog fremsat begrundede indsigelser mod markedsføringen af produktet i henhold til bestemmelserne. I henhold til bestemmelserne i forordningens artikel 7 skal der derfor træffes beslutning efter proceduren i forordningens artikel 13.
- (3) På et møde den 9. oktober 2000 blev eksperter fra Danone-koncernen opfordret til at tilvejebringe de nødvendige oplysninger som svar på medlemsstaternes bemærkninger og indsigelser. Der blev navnlig givet en teknisk forklaring om, at højtryksbehandling giver samme grad af sikkerhed som den generelt anvendte varmepasteurisering for så vidt angår bakteriologiske risici og allergifremkaldende potentiale.

- (4) Det anses derfor ikke som sandsynligt, at anvendelsen af højtrykspasteurisering i fremstillingen af tilberedt frugt vil påvirke folkesundheden, hvorfor der kan træffes beslutning uden høring af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler.
- (5) Det er således påvist, at produkterne opfylder kriterierne i forordningens artikel 3, stk. 1.
- (6) De i denne beslutning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Levnedsmiddelkomité —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

Højtrykspasteuriseret tilberedt frugt som specificeret i bilaget kan markedsføres i Fællesskabet som en ny levnedsmiddelingrediens.

Artikel 2

Uden at de øvrige bestemmelser i EF-lovgivningen om mærkning af levnedsmidler tilsidesættes, anføres betegnelsen »højtrykspasteuriseret« på de pågældende former for tilberedt frugt og alle produkter, hvori disse indgår.

Artikel 3

Denne beslutning er rettet til Groupe Danone, 7, rue de Téhéran, F-75391 Paris Cedex 08.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. maj 2001.

På Kommissionens vegne

David BYRNE

Medlem af Kommissionen

(1) EFT L 43 af 14.2.1997, s. 1.

BILAG

Specifikationer for højtrykspasteuriseret tilberedt frugt

Parameter	Mål	Bemærkninger
Frugttyper	Æble, abrikos, banan, brombær, blåbær, kirsebær, kokosnød, figen, drue, grapefrugt, mandarin, mango, melon, fersken, pære, ananas, sveske, hindbær, rabarber, jordbær	Frugt anvendt i traditionelle processer
Opbevaring af frugt inden højtrykspasteurisering	Min. 15 dage ved - 20 °C	Frugt, der er høstet og lagret i overensstemmelse med god landbrugs- og fremstillingspraksis for så vidt angår hygiejne
Tilsat frugt	40-60 % optøet frugt	Homogeniseret frugt, der tilsættes til andre ingredienser
pH	3,2-4,2	
° Brix	7-42	Sikret ved tilsætning af sukker
a _w	< 0,95	Sikret ved tilsætning af sukker
Endelig lagring	Maks. 60 dage ved maks. + 5 °C	Svarende til lagringsordningen for traditionelt forarbejdede produkter