

**DÉCISION DE LA COMMISSION****du 23 mai 2001****autorisant la mise sur le marché de préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil**

[notifiée sous le numéro C(2001) 1462]

(Le texte en langue française est le seul faisant foi.)

(2001/424/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires <sup>(1)</sup>, et notamment son article 7,

vu la demande présentée par le groupe Danone aux autorités compétentes de la France le 3 décembre 1998 aux fins de mettre sur le marché des préparations pasteurisées à base de fruits produites au moyen d'un traitement de pasteurisation à haute pression en tant que nouvel ingrédient alimentaire,

vu le premier rapport d'évaluation établi par les autorités compétentes de la France, que la Commission a transmis à tous les États membres le 16 mai 2000,

considérant ce qui suit:

- (1) Le premier rapport d'évaluation établi par les autorités françaises compétentes conclut que le traitement à haute pression (8 kilobars pendant 6 minutes à une température de 20 °C) peut être utilisé sans danger à la place du procédé de pasteurisation thermique généralement employé (85 °C pendant 10 minutes).
- (2) Dans le délai de soixante jours prévu à l'article 6, paragraphe 4, du règlement, des objections motivées à la commercialisation du produit ont été cependant formulées, conformément à cette disposition. En vertu de l'article 7 du règlement, une décision doit par conséquent être prise selon la procédure prévue à l'article 13 dudit règlement.
- (3) Lors d'une réunion tenue le 9 octobre 2000, les experts du groupe Danone ont été invités à fournir les informations nécessaires en réponse aux commentaires et aux objections formulés par les États membres. Plus particulièrement, une explication technique a été fournie selon laquelle le traitement à haute pression garantit le même niveau de sécurité que le procédé de pasteurisation thermique généralement employé en ce qui concerne les risques bactériologiques et le potentiel allergisant.
- (4) Il est donc considéré que l'utilisation d'un traitement de pasteurisation à haute pression dans la production de préparations de fruits n'est pas susceptible d'avoir un

effet sur la santé publique, de telle sorte qu'une décision peut être prise sans consultation du comité scientifique de l'alimentation humaine.

(5) Compte tenu des éléments précités, il est établi que les produits sont conformes aux critères définis à l'article 3, paragraphe 1, du règlement.

(6) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

*Article premier*

Les préparations de fruits pasteurisées par un traitement à haute pression spécifiées dans l'annexe peuvent être mises sur le marché communautaire en tant que nouvel ingrédient alimentaire.

*Article 2*

Sans préjudice des autres dispositions du droit communautaire concernant l'étiquetage des denrées alimentaires, l'indication «pasteurisées par traitement à haute pression» figure sur ces préparations de fruits proprement dites, ainsi que sur tout produit pour lequel ce procédé est utilisé.

*Article 3*

Le groupe Danone  
7, rue de Téhéran  
F-75391 Paris cedex 08

est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 23 mai 2001.

*Par la Commission*

David BYRNE

*Membre de la Commission*

(1) JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

## ANNEXE

**Spécifications des préparations de fruits pasteurisées par un traitement à haute pression**

Paramètre	Cible	Observations
Types de fruit	Abricots, ananas, bananes, cerises, figues, fraises, framboises, mandarines, mangues, melons, mûres, myrtilles, noix de coco, pamplemousses, pêches, poires, pommes, prunes, raisins, rhubarbes	Fruits utilisés dans un procédé classique
Stockage des fruits avant le traitement à haute pression	Au minimum 15 jours à - 20 °C	Fruits récoltés et stockés selon les principes de bonnes pratiques agricoles et de fabrication en matière d'hygiène
Addition de fruits	40-60 % de fruits décongelés	Fruits homogénéisés et ajoutés à d'autres ingrédients
pH	3,2-4,2	
° Brix	7-42	Garanti par l'adjonction de sucre
a <sub>w</sub>	< 0,95	Garanti par l'adjonction de sucre
Stockage final	60 jours au maximum à + 5 °C au maximum	Équivalent au régime de stockage des produits transformés par un procédé classique