

DECISÃO DA COMISSÃO**de 23 de Maio de 2001****que autoriza a colocação no mercado de preparações à base de frutos produzidas por pasteurização de alta pressão, na aceção do Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho***[notificada com o número C(2001) 1462]***(Apenas faz fé o texto em língua francesa)**

(2001/424/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 258/97 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de Janeiro de 1997 relativo a novos alimentos e ingredientes alimentares ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 7.º,

Tendo em conta o pedido apresentado pelo grupo Danone às autoridades competentes da França, em 3 de Dezembro de 1998, tendo em vista a colocação no mercado de preparações à base de frutos produzidas por pasteurização de alta pressão, como novo ingrediente alimentar,

Tendo em conta o relatório de avaliação inicial elaborado pelas autoridades competentes da França, que a Comissão transmitiu a todos os Estados-Membros em 16 de Maio de 2000,

Considerando o seguinte:

- (1) No seu relatório de avaliação inicial, o organismo francês de avaliação alimentar competente chegou à conclusão de que o tratamento de alta pressão (8 kbar durante 6 minutos a uma temperatura de 20 °C) pode ser utilizado sem perigo em vez do procedimento de pasteurização térmica geralmente utilizado (85 °C durante 10 minutos).
- (2) No prazo de 60 dias previsto no n.º 4 do artigo 6.º do regulamento, foram porém apresentadas objecções fundamentadas à comercialização do produto, em conformidade com aquela disposição. Nos termos do disposto no artigo 7.º do regulamento, deve por conseguinte ser tomada uma decisão em conformidade com o procedimento previsto no artigo 13.º do regulamento.
- (3) Numa reunião realizada em 9 de Outubro de 2000, os peritos do grupo Danone foram solicitados a fornecer as informações necessárias em resposta aos comentários e objecções formulados pelos Estados-Membros. Em particular, foi dada uma explicação técnica indicando que o tratamento de alta pressão fornece o mesmo nível de segurança que o procedimento de pasteurização térmica geralmente utilizado, no que se refere aos riscos bacteriológicos e ao potencial alergénico.

- (4) Considera-se por conseguinte que a utilização da pasteurização de alta pressão na produção de preparações de frutos não é susceptível de ter repercussões na saúde pública, pelo que é possível tomar uma decisão sem consultar o Comité Científico da Alimentação Humana.
- (5) Perante os elementos aduzidos, fica estabelecido que os produtos cumprem os critérios enunciados no n.º 1 do artigo 3.º do regulamento.
- (6) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

As preparações de frutos pasteurizadas por um tratamento de alta pressão, tal como especificado no anexo, podem ser colocadas no mercado comunitário como novo ingrediente alimentar.

Artigo 2.º

Sem prejuízo dos outros requisitos da legislação comunitária sobre rotulagem de géneros alimentícios, a expressão «pasteurizadas por tratamento de alta pressão» será mencionada nas preparações de frutos propriamente ditas, bem como em qualquer produto em que tenham sido utilizadas estas preparações.

Artigo 3.º

O grupo Danone, 7 rue de Téhéran, F-75391 Paris CEDEX 08, é o destinatário da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 23 de Maio de 2001.

Pela Comissão

David BYRNE

Membro da Comissão⁽¹⁾ JO L 43 de 14.2.1997, p. 1.

ANEXO

Especificações das preparações de frutos pasteurizadas por tratamento de alta pressão

Parâmetros	Objecto	Observações
Tipos de frutos	Alperces, ameixas, amoras, ananases, bananas, cerejas, figos, framboesas, maçãs, mangas, melões, mirtilos, morangos, côcos, pêssegos, peras, ruibarbos, tangerinas, toranjas, uvas	Frutos utilizados nos procedimentos clássicos
Armazenagem dos frutos antes do tratamento de alta pressão	Mínimo 15 dias a -20°C	Frutos colhidos e armazenados segundo os princípios de boas práticas agrícolas e de fabrico em matéria de higiene
Adição de frutos	40-60 % de frutos descongelados	Frutos homogeneizados e adicionados a outros ingredientes
pH	3,2-4,2	
° Brix	7-42	Garantido por adição de açúcar
a_w	$< 0,95$	Garantido por adição de açúcar
Armazenagem final	Máximo 60 dias a $+5^{\circ}\text{C}$ no máximo	Equivalente ao regime de armazenagem dos produtos transformados pelos procedimentos clássicos