KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS (EU) 2015/1291,

annettu 23 päivänä heinäkuuta 2015,

Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964) -bakteerin avulla fermentoitujen lämpökäsiteltyjen maitotuotteiden markkinoille saattamisen sallimisesta uuselintarvikkeena Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 mukaisesti

(tiedoksiannettu numerolla C(2015) 4960)

(Ainoastaan saksankielinen teksti on todistusvoimainen)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 27 päivänä tammikuuta 1997 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 ([1]) ja erityisesti sen 7 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Avitop GmbH esitti 18 päivänä joulukuuta 2012 Irlannin toimivaltaisille viranomaisille hakemuksen *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin avulla fermentoitujen lämpökäsiteltyjen maitotuotteiden saattamisesta markkinoille uuselintarvikkeena.

(2) Irlannin toimivaltainen elintarvikkeiden arviointielin antoi 21 päivänä kesäkuuta 2013 ensiarvioraporttinsa. Raportissa tultiin siihen tulokseen, että kyseiset *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin avulla fermentoidut lämpökäsitellyt maitotuotteet täyttävät asetuksen (EY) N:o 258/97 3 artiklan 1 kohdassa uuselintarvikkeille asetetut arviointiperusteet.

(3) Komissio toimitti ensiarvioraportin muille jäsenvaltioille 4 päivänä syyskuuta 2013.

(4) Asiasta esitettiin perusteltuja muistutuksia asetuksen (EY) N:o 258/97 6 artiklan 4 kohdan ensimmäisessä alakohdassa asetetussa 60 päivän määräajassa.

(5) Komissio pyysi 10 päivänä huhtikuuta 2014 Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista, jäljempänä 'EFSA', tekemään arvioinnin *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin avulla fermentoitujen lämpökäsiteltyjen maitotuotteiden käytöstä uuselintarvikkeena asetuksen (EY) N:o 258/97 mukaisesti.

(6) EFSA antoi 10 päivänä joulukuuta 2014 tieteellisen lausunnon "Scientific Opinion on the safety of 'heat-treated milk products fermented with *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964' as a novel food" ([2]), ja totesi kyseisten maitotuotteiden olevan turvallisia.

(7) Kyseinen lausunto antaa riittävästi perusteita vahvistaa, että *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin avulla fermentoidut lämpökäsitellyt maitotuotteet täyttävät uuselintarvikkeina asetuksen (EY) N:o 258/97 3 artiklan 1 kohdassa säädetyt arviointiperusteet.

(8) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Bacteroides xylanisolvens (DSM 23964) -bakteerin avulla fermentoituja lämpökäsiteltyjä maitotuotteita, sellaisina kuin ne on määritelty liitteessä, voidaan saattaa markkinoille unionissa uuselintarvikkeina nestemäisessä ja puolijuoksevassa muodossa ja sumutuskuivattuna jauheena.

([1]) EYVL L 43, 14.2.1997, s. 1.
([2]) EFSA Journal 2015; 13(1):3956.

2 artikla

Tämä päätös on osoitettu yritykselle Avitop GmbH, Robert Rössle Str. 10, 13125 Berlin, Saksa.

Tehty Brysselissä 23 päivänä heinäkuuta 2015.

Komission puolesta
Vytenis ANDRIUKAITIS
Komission jäsen

LIITE

BACTEROIDES XYLANISOLVENS (DSM 23964) -BAKTEERIN AVULLA FERMENTOITUJEN LÄMPÖKÄSITELTYJEN MAITOTUOTTEIDEN KOOSTUMUS

Määritelmä: Lämpökäsiteltyjä fermentoituja maitotuotteita valmistetaan käyttäen *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteeria hapatteena.

Kuvaus: Kevytmaito (1,5 % – 1,8 % rasvaa) tai rasvaton maito (enintään 0,5 % rasvaa) pastöroidaan tai iskukuumennetaan ennen kuin käynnistetään fermentointi *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin avulla. Tuloksena saatava fermentoitu maitotuote homogenoidaan ja sen jälkeen lämpökäsitellään *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin inaktivoimiseksi. Lopputuote ei sisällä *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) -bakteerin elinkykyisiä soluja ([1]).

([1]) Muutettu DIN EN ISO 21528-2.