A BIZOTTSÁG (EU) 2015/1291 VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2015. július 23.)

a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékeknek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerekként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről

(az értesítés a C(2015) 4960. számú dokumentummal történt)

(Csak a német nyelvű szöveg hiteles)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, 1997. január 27-i 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 7. cikkére,

mivel:

(1) Az Avitop GmbH vállalat 2012. december 18-án Írország illetékes hatóságainál kérelmezte a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek új élelmiszerekként való forgalomba hozatalát.

(2) Írország illetékes élelmiszer-értékelő testülete 2013. június 21-én közzétette elsődleges értékelési jelentését. A testület jelentésében arra a következtetésre jutott, hogy a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek megfelelnek a 258/97/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésében az új élelmiszerekre előírt feltételeknek.

(3) A Bizottság az elsődleges értékelési jelentést 2013. szeptember 4-én továbbította a többi tagállam számára.

(4) A 258/97/EK rendelet 6. cikke (4) bekezdésének első albekezdésében meghatározott hatvannapos időszak alatt a tagállamok indokolt kifogásokkal éltek.

(5) 2014. április 10-én a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), hogy végezze el a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek mint a 258/97/EK rendelet szerinti új élelmiszerek értékelését.

(6) 2014. december 10-én a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek mint új élelmiszerek biztonságosságáról szóló tudományos szakvéleményében (Scientific Opinion on the safety of „heat-treated milk products fermented with *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964" as a novel food ([2])) az EFSA megállapította, hogy a szóban forgó tejtermékek biztonságosak.

(7) Az említett szakvélemény így elegendő alapot nyújt annak megállapítására, hogy a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek mint új élelmiszerek megfelelnek a 258/97/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésében szereplő kritériumoknak.

(8) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A mellékletben meghatározott, *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) felhasználásával savanyított hőkezelt tejtermékek forgalomba hozhatók az Unióban új élelmiszerekként folyékony, félfolyékony vagy porlasztva szárított por formában.

([1]) HL L 43., 1997.2.14., 1. o.
([2]) *EFSA Journal* 2015; 13(1):3956.

2. cikk

Ennek a határozatnak az Avitop GmbH (Robert Rössle Str. 10, D-13125 Berlin, Németország) a címzettje.

Kelt Brüsszelben, 2015. július 23-án.

a Bizottság részéről
Vytenis ANDRIUKAITIS
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A *BACTEROIDES XYLANISOLVENS* (DSM 23964) FELHASZNÁLÁSÁVAL SAVANYÍTOTT HŐKEZELT TEJTERMÉKEK RÉSZLETES LEÍRÁSA

Meghatározás: A hőkezelt savanyú tejtermékeket *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) starterkultúrával állítják elő.

Leírás: A zsírszegény tejet (zsírtartalma 1,5 és 1,8 % között) vagy sovány tejet (zsírtartalma 0,5 % vagy annál kevesebb) pasztőrözik vagy ultramagas hőmérsékleten kezelik, mielőtt elkezdenék a savanyítást a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) segítségével. Az így előállított savanyú tejterméket a *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ártalmatlanítása érdekében homogenizálják, majd hőkezelik. A végtermék nem tartalmaz életképes *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) sejteket ([1]).

([1]) Módosított DIN EN ISO 21528-2.