VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE (EÚ) 2015/1291

z 23. júla 2015,

ktorým sa povoľuje umiestňovať na trh tepelne ošetrené mliečne výrobky fermentované baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako novú potravinu podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97

[oznámené pod číslom C(2015) 4960]

(Iba nemecké znenie je autentické)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 z 27. januára 1997 o nových potravinách a nových prídavných látkach ([1]), a najmä na jeho článok 7,

keďže:

(1) Dňa 18. decembra 2012 spoločnosť Avitop GmbH požiadala príslušné orgány Írska o umiestnenie tepelne ošetrených mliečnych výrobkov fermentovaných baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako novej potraviny na trh.

(2) Príslušný orgán Írska pre posudzovanie potravín vydal 21. júna 2013 svoju prvotnú hodnotiacu správu. V uvedenej správe dospel k záveru, že tepelne ošetrené mliečne výrobky fermentované baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) spĺňajú kritériá pre nové potraviny stanovené v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 258/97.

(3) Komisia zaslala 4. septembra 2013 prvotnú hodnotiacu správu ostatným členským štátom.

(4) V lehote 60 dní predpísanej v článku 6 ods. 4 prvom pododseku nariadenia (ES) č. 258/97 boli vznesené odôvodnené námietky.

(5) Komisia sa 10. apríla 2014 obrátila na Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „EFSA“) s požiadavkou o vykonanie posúdenia tepelne ošetrených mliečnych výrobkov fermentovaných baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako novej potraviny v súlade s nariadením (ES) č. 258/97.

(6) Dňa 10. decembra 2014 prijal EFSA „Vedecké stanovisko k bezpečnosti ‚tepelne ošetrených mliečnych výrobkov fermentovaných baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako novej potraviny‘ (Scientific Opinion on the safety of ‚heat-treated milk products fermented with *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964‘ as a novel food) ([2])“, v ktorom dospel k záveru, že uvedené mliečne výrobky sú bezpečné.

(7) Uvedené stanovisko poskytuje dostatočné dôvody na potvrdenie toho, že tepelne ošetrené mliečne výrobky fermentované baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako nová potravina spĺňajú kritériá stanovené v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 258/97.

(8) Opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Tepelne ošetrené mliečne výrobky fermentované baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) špecifikované v prílohe možno umiestňovať na trh v Únii ako novú potravinu v tekutej a polotekutej forme, ako aj vo forme prášku sušeného rozprašovaním.

([1]) Ú. v. ES L 43, 14.2.1997, s. 1.
([2]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2015); 13(1):3956.

Článok 2

Toto rozhodnutie je adresované spoločnosti Avitop GmbH, Robert Rössle Str. 10, D-13125 Berlin, Germany.

V Bruseli 23. júla 2015

Za Komisiu
Vytenis ANDRIUKAITIS
člen Komisie

PRÍLOHA

ŠPECIFIKÁCIA TEPELNE OŠETRENÝCH MLIEČNYCH VÝROBKOV FERMENTOVANÝCH BAKTÉRIAMI *BACTEROIDES XYLANISOLVENS* (DSM 23964)

Vymedzenie: Tepelne ošetrené fermentované mliečne výrobky sa vyrábajú pomocou baktérií *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ako štartovacou kultúrou.

Opis: Polotučné mlieko (1,5 % až 1,8 % tuku) alebo odtučnené mlieko (0,5 % tuku alebo menej) sa pred začatím fermentácie baktériami *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) pasterizuje alebo ošetrí zahriatím na ultravysokú teplotu. Výsledný fermentovaný mliečny výrobok sa homogenizuje a potom tepelne ošetrí s cieľom inaktivovať baktérie *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Konečný výrobok neobsahuje životaschopné bunky *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ([1]).

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