IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE (EU) 2015/1291

z dne 23. julija 2015

o odobritvi dajanja na trg toplotno obdelanih mlečnih proizvodov, fermentiranih z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), kot novega živila v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta

(notificirano pod dokumentarno številko C(2015) 4960)

(Besedilo v nemškem jeziku je edino verodostojno)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 258/97 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. januarja 1997 v zvezi z novimi živili in novimi živilskimi sestavinami ([1]) ter zlasti člena 7 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Podjetje Avitop GmbH je 18. decembra 2012 pri pristojnih organih Irske vložilo zahtevek za dajanje na trg toplotno obdelanih mlečnih proizvodov, fermentiranih z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), kot novega živila.

(2) Pristojni organ Irske za presojo živil je 21. junija 2013 izdal poročilo o začetni presoji. V navedenem poročilu je prišel do ugotovitve, da toplotno obdelani mlečni proizvodi, fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), izpolnjujejo merila za novo živilo iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 258/97.

(3) Komisija je 4. septembra 2013 poročilo o začetni presoji poslala drugim državam članicam.

(4) V roku 60 dni, ki je določen v prvem pododstavku člena 6(4) Uredbe (ES) št. 258/97, so bili vloženi upravičeni ugovori.

(5) Komisija se je 10. aprila 2014 posvetovala z Evropsko agencijo za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: EFSA) in jo prosila za presojo toplotno obdelanih mlečnih proizvodov, fermentiranih z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), kot novega živila v skladu z Uredbo (ES) št. 258/97.

(6) EFSA je 10. decembra 2014 sprejela „Znanstveno mnenje o varnosti,toplotno obdelanih mlečnih proizvodov, fermentiranih z *Bacteroides xylanisolvens* DSM 23964', kot novega živila“ ([2]) in ugotovila, da so navedeni mlečni proizvodi varni.

(7) Znanstveno mnenje je zadosten razlog, da se toplotno obdelani mlečni proizvodi, fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), kot novo živilo štejejo za skladne z merili iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 258/97.

(8) Ukrepi iz tega sklepa so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Toplotno obdelani mlečni proizvodi, fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964), kakor so določeni v Prilogi, se lahko dajejo na trg Unije kot novo živilo v tekoči obliki, poltekoči obliki in v obliki prahu, posušenega z razprševanjem.

([1]) UL L 43, 14.2.1997, str. 1.
([2]) *EFSA Journal* (2015); 13(1):3956.

Člen 2

Ta sklep je naslovljen na podjetje Avitop GmbH, Robert Rössle Str. 10, 13125 Berlin, Nemčija.

V Bruslju, 23. julija 2015

Za Komisijo
Vytenis ANDRIUKAITIS
Član Komisije

PRILOGA

SPECIFIKACIJA TOPLOTNO OBDELANIH MLEČNIH PROIZVODOV, FERMENTIRANIH Z *BACTEROIDES XYLANISOLVENS* (DSM 23964)

Opredelitev: Toplotno obdelani mlečni proizvodi so fermentirani z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) kot starter kulturo.

Opis: Polposneto mleko (med 1,5 % in 1,8 % maščobe) ali posneto mleko (0,5 % maščobe ali manj) je pasterizirano ali ultra toplotno obdelano pred začetkom fermentacije z *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Fermentirani mlečni proizvod se homogenizira in nato toplotno obdela, da se inaktivira *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Končni proizvod ne vsebuje živih celic *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) ([1]).

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