

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2015/1291**z dnia 23 lipca 2015 r.****zezwalająca na wprowadzenie do obrotu poddanych obróbce termicznej produktów mlecznych fermentowanych za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady***(notyfikowana jako dokument nr C(2015) 4960)***(Jedynie tekst w języku niemieckim jest autentyczny)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 18 grudnia 2012 r. przedsiębiorstwo Avitop GmbH zwróciło się do właściwych organów Irlandii z wnioskiem o zezwolenie na wprowadzenie do obrotu poddanych obróbce termicznej produktów mlecznych fermentowanych za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nowej żywności.
- (2) W dniu 21 czerwca 2013 r. właściwy organ ds. oceny żywności w Irlandii wydał sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny. W sprawozdaniu tym stwierdzono, że poddane obróbce termicznej produkty mleczne fermentowane za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) spełniają kryteria nowej żywności określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (3) W dniu 4 września 2013 r. Komisja przekazała sprawozdanie dotyczące wstępnej oceny pozostałym państwom członkowskim.
- (4) Przed upływem okresu 60 dni określonego w art. 6 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 258/97 zgłoszono uzasadniony sprzeciw.
- (5) W dniu 10 kwietnia 2014 r. Komisja zwróciła się do Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) o przeprowadzenie oceny poddanych obróbce termicznej produktów mlecznych fermentowanych za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97.
- (6) W dniu 10 grudnia 2014 r. EFSA przyjęła opinię naukową dotyczącą bezpieczeństwa poddanych obróbce termicznej produktów mlecznych fermentowanych za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nowej żywności ⁽²⁾, w której to opinii ustaliła, że te produkty mleczne są bezpieczne.
- (7) Opinia ta daje wystarczające podstawy do stwierdzenia, że poddane obróbce termicznej produkty mleczne fermentowane za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako nowa żywność spełniają kryteria określone w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 258/97.
- (8) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Poddane obróbce termicznej produkty mleczne fermentowane za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) określone w załączniku mogą być wprowadzane do obrotu w Unii jako nowa żywność w formie płynnej, półpłynnej i w formie proszku suszonego rozpyłowo.⁽¹⁾ Dz.U. L 43 z 14.2.1997, s. 1.⁽²⁾ Dziennik EFSA 2015; 13(1):3956.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja jest skierowana do przedsiębiorstwa Avitop GmbH, Robert Rössle Str. 10, D-13125 Berlin (Niemcy).

Sporządzono w Brukseli dnia 23 lipca 2015 r.

W imieniu Komisji
Vytenis ANDRIUKAITIS
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

**SPECYFIKACJA PODDANYCH OBRÓBCE TERMICZNEJ PRODUKTÓW MLECZNYCH FERMENTOWANYCH
ZA POMOCĄ BACTEROIDES XYLANISOLVENS (DSM 23964)**

Definicja: Poddane obróbce termicznej produkty mleczne są wytwarzane z wykorzystaniem *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) jako kultury starterowej.

Opis: Mleko częściowo odtłuszczone (1,5–1,8 % tłuszczu) i mleko odtłuszczone (0,5 % tłuszczu lub mniej) jest pasteryzowane lub poddawane działaniu bardzo wysokiej temperatury przed rozpoczęciem fermentacji za pomocą *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Powstały w ten sposób fermentowany produkt mleczny jest homogenizowany, a następnie poddawany obróbce termicznej w celu inaktywowania *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Produkt końcowy nie zawiera żywotnych komórek *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964⁽¹⁾).

⁽¹⁾ Zmieniona norma DIN EN ISO 21528-2.