

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION**vom 23. Mai 2001****zur Genehmigung des Inverkehrbringens von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates***(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2001) 1462)***(Nur der französische Text ist verbindlich)**

(2001/424/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7,

gestützt auf den Antrag auf Inverkehrbringen von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen als neuartige Lebensmittelzutat, den die Danone-Gruppe am 3. Dezember 1998 bei der zuständigen französischen Behörde gestellt hat,

gestützt auf den ersten Bewertungsbericht der zuständigen französischen Behörde, den die Kommission am 16. Mai 2000 an alle Mitgliedstaaten weitergeleitet hat,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In ihrem ersten Bewertungsbericht gelangte die zuständige französische Lebensmittelprüfstelle zu der Auffassung, dass es unbedenklich ist, anstelle der allgemein üblichen Pasteurisierung durch Erhitzen (10 min bei 85 °C) die Hochdruckbehandlung (6 min bei 8 kbar und 20 °C) anzuwenden.
- (2) Innerhalb der in Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung festgelegten Frist von 60 Tagen wurden jedoch begründete Einwände gegen das Inverkehrbringen des Produkts erhoben. Nach Artikel 7 der Verordnung ist daher eine Entscheidung nach dem Verfahren des Artikels 13 zu treffen.
- (3) Auf einer Sitzung am 9. Oktober 2000 wurden Sachverständige der Danone-Gruppe aufgefordert, auf die Bemerkungen und Einwände von Mitgliedstaaten hin die erforderlichen Informationen vorzulegen. Insbesondere wurde eine technische Erläuterung geliefert, der zufolge die Hochdruckbehandlung hinsichtlich der bakteriologischen Risiken und des Allergiepoteziels das gleiche Sicherheitsniveau bietet wie die allgemein übliche Hitze-pasteurisierung.

- (4) Es ist daher nicht davon auszugehen, dass die Anwendung der Hochdruckpasteurisierung bei der Produktion von Fruchtzubereitungen Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben könnte, weshalb eine Entscheidung getroffen werden kann, ohne den Wissenschaftlichen Ausschuss „Lebensmittel“ anzuhören.
- (5) Auf dieser Grundlage wird festgestellt, dass das Erzeugnis die in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung festgelegten Kriterien erfüllt.
- (6) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen stehen im Einklang mit der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen gemäß Anhang dürfen in der Gemeinschaft als neuartige Lebensmittelzutat in Verkehr gebracht werden.

Artikel 2

Unbeschadet der sonstigen gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen über die Etikettierung von Lebensmitteln sind die fraglichen Fruchtzubereitungen als solche und jedes Produkt, in dem diese verwendet werden, mit dem Zusatz, „hochdruckpasteurisiert“ zu kennzeichnen.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist an die Groupe Danone, 7, rue de Téhéran, F-75391 Paris Cedex 08 gerichtet.

Brüssel, den 23. Mai 2001

Für die Kommission

David BYRNE

Mitglied der Kommission⁽¹⁾ ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.

ANHANG

Spezifikationen für hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen

Parameter	Ziel	Anmerkungen
Fruchtarten	Apfel, Aprikose, Banane, Brombeere, Heidelbeere, Kirsche, Kokosnuss, Feige, Traube, Grapefruit, Mandarine, Mango, Melone, Pfirsich, Birne, Ananas, Pflaume, Himbeere, Rhabarber, Erdbeere	In konventionellen Verfahren verwendete Früchte
Lagerung der Früchte vor der Hochdruckbehandlung	Mindestens 15 Tage bei - 20 °C	Ernte und Lagerung der Früchte in Übereinstimmung mit guter/hygienischer landwirtschaftlicher und Herstellungspraxis
Fruchtzusatz	40-60 % aufgetaute Früchte	Homogenisierte, zu anderen Zutaten hinzugefügte Früchte
pH	3,2-4,2	
° Brix	7-42	Durch Zuckerzusatz gewährleistet
a _w	< 0,95	Durch Zuckerzusatz gewährleistet
Abschließende Lagerung	Max. 60 Tage bei max. + 5 °C	Entspricht den Lagervorschriften für auf konventionelle Weise verarbeitete Produkte