

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2019/891**af 28. maj 2019****om ændring af bilag I og II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår den funktionelle gruppe »stabilisatorer« og anvendelsen af ferrolactat (E 585) på hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) som fødevaringrediens i svenske leverpostej****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarer-tilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 2, og artikel 10, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder bestemmelser om fødevarer-tilsætningsstoffer og deres funktionelle klasser samt en EU-liste over fødevarer-tilsætningsstoffer.
- (2) I bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008 er der fastsat funktionelle grupper af fødevarer-tilsætningsstoffer i fødevarer og af fødevarer-tilsætningsstoffer i fødevarer-tilsætningsstoffer og fødevarer-tilsætningsstoffer.
- (3) Videnskabelige fremskridt og teknologisk udvikling har givet en bedre forståelse af den teknologiske funktion ved fødevarer-tilsætningsstoffet ferrolactat (E 585). Ved anvendelse på hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) afgiver ferrolactat ikke sin egen farve og forstærker heller ikke svampens eksisterende farve. Stoffet påvirker og ændrer svampens farve (fra hvid til mørk) ved at reagere med visse af svampens vævsbestanddele, såsom polyphenoler. Denne egenskab ved ferrolactat falder ikke ind under den nuværende funktionelle gruppe »stabilisatorer« eller nogen anden funktionel gruppe, der er opført i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008. Den funktionelle gruppe »stabilisatorer« bør derfor ændres således, at ordet »eksisterende« udgår (*vedrører ikke den danske udgave*), så den dækker den teknologiske funktion ved ferrolactat (E 585), når stoffet anvendes på hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*).
- (4) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevarer-tilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (5) EU-listen over fødevarer-tilsætningsstoffer kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 ⁽²⁾, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (6) Der blev den 25. oktober 2016 indgivet en ansøgning om godkendelse til at anvende ferrolactat (E 585) på hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) anvendt som fødevaringrediens i svenske leverpostej. Medlemsstaterne fik adgang til ansøgningen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (7) I Sverige indeholder visse typer leverpostej (»leverpastej«) traditionelt hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) som fødevaringrediens. Inden hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) tilsættes leverpostej, er der et teknologisk behov for at anvende ferrolactat (E 585) til behandling af den naturligt hvide svamp for at opnå den ønskede mørke farve.
- (8) Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler har vurderet, at sikkerheden ved anvendelse af ferrolactat (E 585) på oliven er acceptabel ⁽³⁾. Svenske leverpostej indeholder kun ca. 0,5 % svamp. Den yderligere eksponering for ferrolactat i forbindelse med tilsætning til hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) anvendt som fødevaringrediens i svenske leverpostej vil således være ubetydelig.
- (9) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«), inden den opdaterer EU-listen over fødevarer-tilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, undtagen hvis den pågældende opdatering ikke kan få virkninger for menneskers sundhed.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevarer-tilsætningsstoffer, fødevarer-tilsætningsstoffer og fødevarer-tilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Rapport fra Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, 25. serie, 1990.

- (10) Eftersom godkendelsen af ferrolactat (E 585) i hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) anvendt som fødevaringrediens i svenske leverpostej er udgør en opdatering af den nævnte liste, som ikke kan påvirke menneskers sundhed, er det ikke nødvendigt at indhente en udtalelse fra autoriteten.
- (11) Ferrolactat (E 585) bør derfor godkendes som stabilisator for hvidlig fåreporesvamp (*Albatrellus ovinus*) anvendt som fødevaringrediens i svenske leverpostej.
- (12) Bilag I og II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres.
- (13) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag I og II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. maj 2019.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG

I forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

1) (vedrører ikke den danske udgave)

2) I bilag II, del E, foretages følgende ændringer:

a) I fødevarekategori 04.2.2 (»Frukt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage«) affattes rækken vedrørende ferrolactat (E 585) således:

	»E 585	Ferrolactat	150	(56)	Kun til hvidlig fåreporesvamp (<i>Albatrellus ovinus</i>) anvendt som fødevareingrediens i svenske leverpostej og til oliven, der er blevet mørke ved oxidation«
--	--------	-------------	-----	------	--

b) I fødevarekategori 04.2.3 (»Frukt og grøntsager på dåse eller i glas«) affattes rækken vedrørende ferrolactat (E 585) således:

	»E 585	Ferrolactat	150	(56)	Kun til hvidlig fåreporesvamp (<i>Albatrellus ovinus</i>) anvendt som fødevareingrediens i svenske leverpostej og til oliven, der er blevet mørke ved oxidation«
--	--------	-------------	-----	------	--