

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2019/891 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 28ης Μαΐου 2019

για την τροποποίηση των παραρτημάτων I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη λειτουργική κατηγορία «σταθεροποιητές» και τη χρήση του γαλακτικού σιδήρου(II) (E 585) στο μανιτάρι *Albatrellus ovinus* ως συστατικό τροφίμων σε σουηδικά πατέ συκωτιού

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 και το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει κανόνες για τα πρόσθετα τροφίμων και τις λειτουργικές τους κατηγορίες, ενώ θεσπίζει και τον ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων.
- (2) Το παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 καθορίζει τις λειτουργικές κατηγορίες προσθέτων τροφίμων σε τρόφιμα και προσθέτων τροφίμων σε πρόσθετα τροφίμων και ένζυμα τροφίμων.
- (3) Η επιστημονική πρόοδος και η τεχνολογική ανάπτυξη έχουν επιτρέψει την καλύτερη κατανόηση της τεχνολογικής λειτουργίας του προσθέτου τροφίμων γαλακτικός σίδηρος(II) (E 585). Κατά την εφαρμογή του στο μανιτάρι *Albatrellus ovinus*, ο γαλακτικός σίδηρος(II) δεν προσδίδει από μόνος του το χρώμα ούτε ενισχύει το υπάρχον χρώμα του *Albatrellus ovinus*. Επηρεάζει και μεταβάλλει το χρώμα του *Albatrellus ovinus* (από λευκό σε σκούρο) αντιδρώντας με ορισμένα συστατικά των ιστών του μανιταριού, όπως οι πολυφαινόλες. Το χαρακτηριστικό αυτό του γαλακτικού σιδήρου (II) δεν εμπίπτει στην υφιστάμενη λειτουργική κατηγορία των σταθεροποιητών, ούτε σε οποιαδήποτε άλλη λειτουργική κατηγορία από τις απαριθμούμενες στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. Ως εκ τούτου, η λειτουργική κατηγορία των σταθεροποιητών θα πρέπει να τροποποιηθεί με την αφαίρεση της λέξης «υπάρχον» ώστε να καλυφθεί η τεχνολογική λειτουργία του γαλακτικού σιδήρου(II) (E 585) όταν εφαρμόζεται σε *Albatrellus ovinus*.
- (4) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (5) Ο ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την ενιαία διαδικασία που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽²⁾ είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από υποβολή αίτησης.
- (6) Στις 25 Οκτωβρίου 2016 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης του γαλακτικού σιδήρου(II) (E 585) στο μανιτάρι *Albatrellus ovinus*, το οποίο χρησιμοποιείται ως συστατικό τροφίμων στα σουηδικά πατέ συκωτιού, και κοινοποιήθηκε στα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (7) Στη Σουηδία, ορισμένα πατέ συκωτιού («leverpastej») περιέχουν παραδοσιακά το μανιτάρι *Albatrellus ovinus* ως συστατικό τροφίμων. Πριν από την προσθήκη του εκ φύσεως λευκού μανιταριού *Albatrellus ovinus* στο πατέ συκωτιού, υπάρχει τεχνολογική ανάγκη για τη χρήση του γαλακτικού σιδήρου(II) (E 585) στην επεξεργασία του μανιταριού, προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό σκούρο χρώμα.
- (8) Η Επιστημονική Επιτροπή Τροφίμων είχε αξιολογήσει την ασφάλεια της χρήσης του γαλακτικού σιδήρου(II) (E 585) στις ελιές ως αποδεκτή ⁽³⁾. Τα σουηδικά πατέ συκωτιού περιέχουν μανιτάρια σε ποσοστό περίπου 0,5 % μόνο. Ως εκ τούτου, η πρόσθετη έκθεση σε γαλακτικό σίδηρο(II), όταν αυτός προστίθεται στο μανιτάρι *Albatrellus ovinus* που χρησιμοποιείται ως συστατικό τροφίμων σε σουηδικά πατέ συκωτιού, θα ήταν αμελητέα.
- (9) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητεί τη γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή») για την επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων ο οποίος παρατίθεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις που η επικαιροποίηση αυτή δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1).

⁽³⁾ Έκθεση της Επιστημονικής Επιτροπής Τροφίμων, 25η σειρά, 1990.

- (10) Δεδομένου ότι η έγκριση της χρήσης του γαλακτικού σιδήρου(II) (E 585) στο μανιτάρι *Albatrellus oninus*, που χρησιμοποιείται ως συστατικό τροφίμων σε σουηδικά πατέ συκωτιού, συνιστά επικαιροποίηση του ενωσιακού καταλόγου προσθέτων τροφίμων η οποία δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνωμοδότηση της Αρχής.
- (11) Ως εκ τούτου, είναι σκόπιμο να εγκριθεί ο γαλακτικός σίδηρος(II) (E 585) ως σταθεροποιητής για το μανιτάρι *Albatrellus oninus*, το οποίο χρησιμοποιείται ως συστατικό τροφίμων σε σουηδικά πατέ συκωτιού.
- (12) Συνεπώς, τα παραρτήματα I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.
- (13) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα παραρτήματα I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 28 Μαΐου 2019.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται ως εξής:

1) Στο παράρτημα I, η εγγραφή 24 «σταθεροποιητές» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«24. «σταθεροποιητές»: ουσίες που επιτρέπουν τη διατήρηση της φυσικοχημικής κατάστασης ενός τροφίμου. Οι σταθεροποιητές περιλαμβάνουν ουσίες οι οποίες επιτρέπουν τη διατήρηση της ομοιογενούς διασποράς δύο ή περισσότερων μη αναμειγμένων ουσιών σε ένα τρόφιμο, ουσίες οι οποίες σταθεροποιούν, συντηρούν ή εντείνουν το χρώμα ενός τροφίμου και ουσίες οι οποίες αυξάνουν τη συνδετική ικανότητα του τροφίμου, περιλαμβανομένου του σχηματισμού διασταυρούμενων δεσμών μεταξύ πρωτεϊνών που επιτρέπουν τη σύνδεση τεμαχίων τροφίμου κατά την ανασύσταση τροφίμου.»

2) Το παράρτημα II μέρος E τροποποιείται ως εξής:

α) Στην κατηγορία τροφίμων 04.2.2 «Φρούτα και λαχανικά σε ξύδι, λάδι ή άλμη», η εγγραφή για τον γαλακτικό σίδηρο(II) (E 585) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

	«E 585	Γαλακτικός σίδηρος(II)	150	(56)	μόνο μανιτάρι <i>Albatrellus ovinus</i> που χρησιμοποιείται ως συστατικό τροφίμων σε σουηδικά πατέ συκωτιού και ελιές μαυρισμένες με οξείδωση»
--	--------	------------------------	-----	------	--

β) Στην κατηγορία τροφίμων 04.2.3 «Φρούτα και λαχανικά σε κονσέρβες και γυάλινα δοχεία», η εγγραφή για τον γαλακτικό σίδηρο(II) (E 585) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

	«E 585	Γαλακτικός σίδηρος(II)	150	(56)	μόνο μανιτάρι <i>Albatrellus ovinus</i> που χρησιμοποιείται ως συστατικό τροφίμων σε σουηδικά πατέ συκωτιού και ελιές μαυρισμένες με οξείδωση»
--	--------	------------------------	-----	------	--