

UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/891

od 28. svibnja 2019.

o izmjeni priloga I. i II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu funkcionalnog razreda „stabilizatora” i upotrebe željezova laktata (E 585) na gljivi *Albatrellus ovinus* kao sastojku švedskih jetrenih pašteta

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim aditivima ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 9. stavak 2. i članak 10. stavak 3.,

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 1333/2008 utvrđena su pravila o prehranbenim aditivima, njihovim funkcionalnim razredima i popis prehranbenih aditiva odobrenih u Uniji.
- (2) U Prilogu I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđeni su funkcionalni razredi prehranbenih aditiva u namirnicama i prehranbenih aditiva u prehranbenim aditivima i prehranbenim enzimima.
- (3) Znanstveni napredak i razvoj tehnologije omogućili su da bolje razumijemo tehnološku ulogu željezova laktata (E 585) kao prehranbenog aditiva. Kad se upotrijebi na gljivi *Albatrellus ovinus*, željezov laktat ne daje boju sam po sebi i ne pojačava postojeću boju gljive *Albatrellus ovinus*. On djeluje na boju te gljive i mijenja je (iz svijetle u tamnu) reakcijom s određenim sastavnicama tkiva kao što su polifenoli. To obilježje željezova laktata nije obuhvaćeno postojećim funkcionalnim razredom stabilizatora ni bilo kojim drugim funkcionalnim razredom iz Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008. Stoga bi funkcionalni razred „stabilizatora” trebalo izmijeniti uklaňanjem riječi „postojeću” kako bi se obuhvatila tehnološka funkcija željezova laktata (E 585) kad ga se upotrijebi na gljivi *Albatrellus ovinus*.
- (4) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehranbenih aditiva odobrenih u Uniji za upotrebu u hrani i uvjeti njihove upotrebe.
- (5) Popis prehranbenih aditiva odobrenih u Uniji može se ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ na inicijativu Komisije ili na temelju podnesenog zahtjeva.
- (6) Zahtjev za odobrenje upotrebe željezova laktata (E 585) na gljivi *Albatrellus ovinus* koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama podnesen je 25. listopada 2016. i stavljen na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.
- (7) Gljiva *Albatrellus ovinus* tradicionalan je sastojak određenih jetrenih pašteta („leverpastej”) u Švedskoj. Budući da je prirodno bijela, postoji tehnološka potreba za primjenom željezova laktata (E 585) u njezinoj obradi, prije dodavanja jetrenim paštetama, kako bi se dobila željena tamna boja gljive.
- (8) Znanstveni odbor za hranu prihvatljivom je ocijenio sigurnost upotrebe željezova laktata (E 585) na maslinama ⁽³⁾. Švedske jetrene paštete sadržavaju samo oko 0,5 % gljiva. Stoga bi dodatno izlaganje željezovu laktatu dodanom gljivi *Albatrellus ovinus* kao sastojku švedskih jetrenih pašteta bilo zanemarivo.
- (9) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je dužna zatražiti mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane („Agencija”) kako bi ažurirala popis prehranbenih aditiva odobrenih u Uniji iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, osim ako to ažuriranje neće utjecati na zdravlje ljudi.

⁽¹⁾ SL L 354, 31.12.2008., str. 16.

⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehranbenih aditiva, prehranbenih enzima i prehranbenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).

⁽³⁾ Izvješće Znanstvenog odbora za hranu, 25. serija, 1990.

- (10) Budući da se odobrenje upotrebe željezova laktata (E 585) na gljivi *Albatrellus ovinus* koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama smatra ažuriranjem popisa prehrambenih aditiva odobrenih u Uniji koje neće utjecati na zdravlje ljudi, nije potrebno tražiti mišljenje Agencije.
- (11) Stoga je primjereno odobriti željezov laktat (E 585) kao stabilizator za gljivu *Albatrellus ovinus* koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama.
- (12) Priloge I. i II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (13) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilozi I. i II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenjaju se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. svibnja 2019.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

Uredba (EZ) br. 1333/2008 mijenja se kako slijedi:

(1) u Prilogu I. unos 24., „stabilizatori”, zamjenjuje se sljedećim:

„24. ‚stabilizatori’ su tvari koje omogućuju održavanje fizikalno-kemijskog stanja prehrambenog proizvoda; stabilizatori obuhvaćaju tvari koje omogućuju održavanje homogene raspršenosti dviju ili više tvari koje se u prehrambenom proizvodu međusobno ne miješaju, tvari koje stabiliziraju, zadržavaju ili pojačavaju boju prehrambenog proizvoda i tvari koje povećavaju sposobnost vezivanja hrane, uključujući stvaranje unakrsnih veza između bjelančevina koje omogućuju vezivanje komada hrane u ponovo pripremljenoj hrani;”;

(2) dio E Priloga II. mijenja se kako slijedi:

(a) u kategoriji hrane 04.2.2. „Voće i povrće u octu, ulju ili salamuri” unos za željezov laktat (E 585) zamjenjuje se sljedećim:

	„E 585	Željezov laktat	150	(56)	samo gljiva <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije”
--	--------	-----------------	-----	------	---

(b) u kategoriji hrane 04.2.3. „Voće i povrće u konzervama ili staklenkama” unos za željezov laktat (E 585) zamjenjuje se sljedećim:

	„E 585	Željezov laktat	150	(56)	samo gljiva <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije”
--	--------	-----------------	-----	------	---