

A BIZOTTSÁG (EU) 2019/891 RENDELETE

(2019. május 28.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. és II. mellékletének a „stabilizátorok” funkcionális csoport, valamint a vas-laktátnak (E 585) a svéd májpástétomokban élelmiszer-összetevőként használt *Albatrellus ovinus* gombán történő felhasználása tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésére és 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet szabályokat állapít meg az élelmiszer-adalékanyagok és azok funkcionális csoportjai tekintetében, valamint meghatározza az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét.
- (2) Az 1333/2008/EK rendelet I. melléklete megállapítja az élelmiszerekben, valamint az élelmiszer-adalékanyagokban és élelmiszerezimékben található élelmiszer-adalékanyagok funkcionális csoportjait.
- (3) A tudományos előrelépések és a technológiai fejlődés lehetővé tette a vas-laktát mint élelmiszer-adalékanyag (E 585) technológiai funkciójának jobb megértését. Az *Albatrellus ovinus* gombán történő használata esetén a vas-laktát nem adja át saját színét, és nem is erősíti az *Albatrellus ovinus* meglévő színét. Befolyásolja és megváltoztatja az *Albatrellus ovinus* színét (fehértől a sötét színűig) azáltal, hogy reakcióba lép a gomba egyes szövetrészeivel, például a polifenolokkal. A vas-laktát e jellemzője nem tartozik sem a „stabilizátorok” jelenlegi funkcionális csoportjába, sem pedig az 1333/2008/EK rendelet I. mellékletében felsorolt bármely más funkcionális csoportba. Ezért a „stabilizátorok” funkcionális csoportot a „meglévő” szó elhagyásával kell módosítani a vas-laktát (E 585) technológiai funkciójának lefedése érdekében, amikor azt az *Albatrellus ovinus* gombán alkalmazzák.
- (4) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.
- (5) Az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽²⁾ említett egységes eljárás révén, a Bizottság kezdeményezésére vagy kérelemre történhet.
- (6) A vas-laktátnak (E 585) a svéd májpástétomokban élelmiszer-összetevőként használt *Albatrellus ovinus* gombán való felhasználása iránti engedélykérelmet 2016. október 25-én nyújtották be, és az 1331/2008/EK rendelet 4. cikkének megfelelően a tagállamok rendelkezésére bocsátották.
- (7) Svédországban egyes májpástétomok („leverpastej”) hagyományosan tartalmazzák az *Albatrellus ovinus* gombát élelmiszer-összetevőként. A májpástétomokhoz való hozzáadás előtt természetes állapotában még fehér színű *Albatrellus ovinus* gomba kezelésekor a kívánt sötét szín elérése érdekében technológiai igény van a vas-laktát (E 585) használatára.
- (8) Az élelmiszerügyi tudományos bizottság a vas-laktát (E 585) olajbogyókon való használatát elfogadhatónak értékelte ⁽³⁾. A svéd májpástétomok csak kb. 0,5 % gombát tartalmaznak. Tehát a vas-laktátnak a svéd májpástétomok élelmiszer-összetevőjeként használt *Albatrellus ovinus* gombához való hozzáadása révén való további kitettség elhanyagolható lenne.
- (9) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének alapján a Bizottság kikéri az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve, ha a szóban forgó frissítések valószínűsíthetően nem gyakorolnak hatást a közegészségre.

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1331/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerezimék és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

⁽³⁾ Az élelmiszerügyi tudományos bizottság jelentései, 25. sorozat, 1990.

- (10) Mivel a vas-laktátnak (E 585) a svéd májpastétomok élelmiszer-összetevőjeként használt *Albatrellus ovinus* gombán való használatának az engedélyezése az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének olyan naprakészé tételét vonja maga után, amely valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre, nem szükséges kikérni a Hatóság véleményét.
- (11) Ezért helyénvaló engedélyezni a vas-laktát (E 585) stabilizátorként való használatát a svéd májpastétomokban élelmiszer-összetevőként használt *Albatrellus ovinus* gombán.
- (12) Az 1333/2008/EK rendelet I., és II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (13) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet I. és II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2019. Május 28-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet a következőképpen módosul:

1. Az I. mellékletben a 24. bejegyzés „stabilizátorok” helyébe a következő szöveg lép:

„24. „stabilizátorok”: olyan anyagok, amelyek lehetővé teszik az élelmiszer fizikai-kémiai állapotának megőrzését; stabilizátorok azok az anyagok is, amelyek lehetővé teszik két vagy több nem elegyedő anyag homogén diszperziójának fenntartását az élelmiszerben, azok az anyagok, amelyek stabilizálják, megőrzik vagy erősítik az élelmiszer színét, továbbá azok az anyagok, amelyek fokozzák az élelmiszer kötőkéességét, ideértve az élelmiszerrészeknek az előállított élelmiszerben való megkötését lehetővé tevő proteinek közötti keresztkötések kialakulását is;”

2. A II. melléklet E. része a következőképpen módosul:

a) A 04.2.2. „Gyümölcs és zöldség ecetben, olajban vagy sós lében” élelmiszer-kategóriában a vas-laktátra (E 585) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

	„E 585	vas-laktát	150	(56)	kizárólag: a svéd májpástétomok összetevőjeként használt <i>Albatrellus ovinus</i> gomba és az oxidációval barnított olajbogyó”
--	--------	------------	-----	------	---

b) A 04.2.3. élelmiszer-kategóriában „Dobozos vagy üveges gyümölcs- és zöldségkonzervek”, a vas-laktátra (E 585) vonatkozó bejegyzés helyébe a következő lép:

	„E 585	vas-laktát	150	(56)	kizárólag: a svéd májpástétomok összetevőjeként használt <i>Albatrellus ovinus</i> gomba és az oxidációval barnított olajbogyó”
--	--------	------------	-----	------	---