

UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/891**z dne 28. maja 2019****o spremembi prilog I in II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede funkcijskega razreda „stabilizatorji“ in uporabe železovega (II) laktata (E 585) na gobah *Albatrellus ovinus* kot živilski sestavini v švedskih jetrnih paštetah****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ ter zlasti člena 9(2) in člena 10(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 1333/2008 določa pravila za aditive za živila in njihove funkcijske razrede ter določa seznam Unije aditivov za živila.
- (2) Priloga I k Uredbi (ES) št. 1333/2008 določa funkcijske razrede aditivov za živila v živilih ter aditivov za živila v aditivih za živila in encimih za živila.
- (3) Znanstveni napredek in tehnološki razvoj omogočata boljše razumevanje tehnološke funkcije aditiva za živila železov (II) laktat (E 585). Ko se železov (II) laktat uporabi na gobah *Albatrellus ovinus*, sam niti ne prenaša barve niti ne poudari obstoječe barve gob *Albatrellus ovinus*. Na barvo gob *Albatrellus ovinus* vpliva in jo spremeni (iz bele v temno) ob reakciji z nekaterimi sestavinami v tkivu gob, kot so polifenoli. Ta lastnost železovega (II) laktata ne spada niti v sedanji funkcijski razred „stabilizatorji“ niti v kateri koli drugi funkcijski razred iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 1333/2008. Zato bi bilo treba funkcijski razred „stabilizatorji“ spremeniti s črtanjem besede „obstoječo“, da se zajame tehnološka funkcija železovega (II) laktata (E 585), ko se uporabi na gobah *Albatrellus ovinus*.
- (4) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (5) Seznam Unije aditivov za živila se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobi v skladu s skupnim postopkom iz Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾.
- (6) Zahtevk za odobritev uporabe železovega (II) laktata (E 585) na gobah *Albatrellus ovinus*, ki se uporabljajo kot živilska sestavina v švedskih jetrnih paštetah, je bil vložen 25. oktobra 2016 in dan na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.
- (7) Na Švedskem nekatere jetrne paštete („leverpastej“) tradicionalno vsebujejo gobe *Albatrellus ovinus* kot živilsko sestavino. Preden jih dodajo jetrnim paštetam, obstaja tehnološka potreba po uporabi železovega (II) laktata (E 585) pri obdelavi naravno bele gobe *Albatrellus ovinus*, da se dobi zaželeno temna barva.
- (8) Znanstveni odbor za hrano je varnost uporabe železovega (II) laktata (E 585) na olivah ocenil kot sprejemljivo ⁽³⁾. Švedske jetrne paštete vsebujejo samo okrog 0,5 % gob. Zato bi bila dodatna izpostavljenost železovemu (II) laktatu, ko se doda gobam *Albatrellus ovinus*, ki se uporabljajo kot živilska sestavina v švedskih jetrnih paštetah, zanemarljiva.
- (9) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 mora Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 zaprositi za mnenje Evropsko agencijo za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija), razen če ta posodobitev ne bo imela učinka za zdravje ljudi.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

⁽²⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).

⁽³⁾ Poročilo Znanstvenega odbora za hrano, 25. serija, 1990.

- (10) Pri odobritvi železovega (II) laktata (E 585) v gobah *Albatrellus ovinus*, ki se uporabljajo kot živilska sestavina v švedskih jetrnih paštetah ne gre za posodobitev seznama Unije, ki bi imela učinek na zdravje ljudi, zato mnenje Agencije ni potrebno.
- (11) Zato je primerno odobriti železov (II) laktat (E 585) kot stabilizator za gobe *Albatrellus ovinus*, ki se uporabljajo kot živilska sestavina v švedskih jetrnih paštetah.
- (12) Prilogi I in II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (13) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Prilogi I in II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremenita v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 28. maja 2019

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

Uredba (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

(1) v Prilogi I se vnos 24 „stabilizatorji“ nadomesti z naslednjim:

„24. ‚stabilizatorji‘ so snovi, ki vzdržujejo fizikalno-kemično stanje živila; stabilizatorji vključujejo snovi, ki vzdržujejo homogeno razpršenost dveh ali več snovi, ki se v živilu med seboj ne mešajo, snovi, ki stabilizirajo, ohranijo ali poudarijo barvo živila, ter snovi, ki povečajo sposobnost vezave živil, vključno z nastankom navzkrižnih povezav med beljakovinami, ki omogočajo vezavo delcev živil v rekonstituiranih živilih;“;

(2) del E Priloge II se spremeni:

(a) v kategoriji živil 04.2.2 „Sadje in zelenjava v kislu, olju ali slanici“ se vnos za železov (II) laktat (E 585) nadomesti z naslednjim:

	„E 585	železov (II) laktat	150	(56)	samo gobe <i>Albatrellus ovinus</i> , ki se uporabljajo kot živilska sestavina v švedskih jetrnih paštetah, in olive, potemnjene zaradi oksidacije“
--	--------	---------------------	-----	------	---

(b) v kategoriji živil 04.2.3 „Sadje in zelenjava v pločevinkah ali kozarcih“ se vnos za železov (II) laktat (E 585) nadomesti z naslednjim:

	„E 585	železov (II) laktat	150	(56)	samo gobe <i>Albatrellus ovinus</i> , ki se uporabljajo kot živilska sestavina v švedskih jetrnih paštetah, in olive, potemnjene zaradi oksidacije“
--	--------	---------------------	-----	------	---