

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2019/891**z dnia 28 maja 2019 r.****zmieniające załączniki I i II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do rodzaju pełnionej funkcji „stabilizatory” oraz stosowania mleczanu żelazawego (E 585) na grzybach *Albatrellus ovinus* jako składnikach żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 oraz art. 10 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 ustanowiono przepisy dotyczące dodatków do żywności, rodzaje funkcji pełnionej przez te dodatki oraz unijny wykaz dodatków do żywności.
- (2) W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 określa się rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych oraz przez dodatki do żywności w dodatkach do żywności i w enzymach spożywczych.
- (3) Postęp naukowy i rozwój technologiczny pozwoliły na lepsze zrozumienie funkcji technologicznej mleczanu żelazawego (E 585) jako dodatku do żywności. Mleczan żelazawy stosowany na grzybach *Albatrellus ovinus* samoczynnie nie nadaje barwy ani nie wzmacnia istniejącej barwy *Albatrellus ovinus*. Wpływa on na barwę *Albatrellus ovinus* i zmienia ją (z białej na ciemną), reagując z niektórymi składnikami tkanki grzybów takimi jak polifenole. Ta cecha mleczanu żelazawego nie jest objęta obecnym rodzajem pełnionej funkcji „stabilizatory” ani żadnym innym rodzajem pełnionej funkcji wymienionym w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. W związku z tym należy zmienić rodzaj pełnionej funkcji „stabilizatory” poprzez usunięcie słowa „istniejącą” w celu objęcia funkcji technologicznej mleczanu żelazawego (E 585) stosowanego na *Albatrellus ovinus*.
- (4) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (5) Unijny wykaz dodatków do żywności może zostać zaktualizowany z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽²⁾.
- (6) W dniu 25 października 2016 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie mleczanu żelazawego (E 585) na grzybach *Albatrellus ovinus* stosowanych jako składnik żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby i udostępniono go państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (7) W Szwecji niektóre pasztety z wątroby („leverpastej”) zgodnie z tradycyjną recepturą zawierają grzyby *Albatrellus ovinus* jako składnik żywności. Istnieje technologiczna potrzeba zastosowania mleczanu żelazawego (E 585) przy obróbce naturalnie białego grzyba *Albatrellus ovinus* przed jego dodaniem do pasztetu z wątroby, aby uzyskać pożądaną ciemną barwę.
- (8) Komitet Naukowy ds. Żywności uznał poziom bezpieczeństwa stosowania mleczanu żelazawego (E 585) na oliwkach za dopuszczalny ⁽³⁾. Szwedzkie pasztety z wątroby zawierają jedynie około 0,5 % grzybów. W związku z tym dodatkowe narażenie na mleczan żelazawy dodany do grzyba *Albatrellus ovinus* stosowanego jako składnik żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby byłoby nieistotne.
- (9) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności określonego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Sprawozdanie Komitetu Naukowego ds. Żywności, seria 25, 1990 r.

- (10) Ponieważ zezwolenie na stosowanie mleczanu żelazawego (E 585) w grzybach *Albatrellus ovinus* stosowanych jako składnik żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby stanowi aktualizację unijnego wykazu dodatków do żywności niemającą wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (11) Należy zatem zezwolić na stosowanie mleczanu żelazawego (E 585) jako stabilizatora w odniesieniu do grzybów *Albatrellus ovinus* stosowanych jako składnik żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby.
- (12) Należy zatem odpowiednio zmienić załączniki I i II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (13) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załącznikach I i II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 maja 2019 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku I pozycja 24 „stabilizatory” otrzymuje brzmienie:

„24) »stabilizatory« to substancje umożliwiające utrzymanie właściwości fizyczno-chemicznych środków spożywczych; stabilizatory obejmują substancje umożliwiające utrzymanie w środkach spożywczych jednorodnej dyspersji dwóch lub większej liczby wzajemnie nierozpuszczalnych substancji, substancje stabilizujące, zachowujące lub wzmacniające barwę środków spożywczych i substancje zwiększające zdolność środków spożywczych do wiązania, w tym do tworzenia wiązań poprzecznych pomiędzy białkami, umożliwiającymi wiązanie się elementów środków spożywczych, a tym samym uzyskiwanie produktów zrekonstruowanych;”;

2) w załączniku II część E wprowadza się następujące zmiany:

a) w kategorii żywności 04.2.2 „Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance” pozycja dotycząca mleczanu żelazawego (E 585) otrzymuje brzmienie:

	„E 585	Mleczan żelazawy	150	(56)	Tylko grzyby <i>Albatrellus ovinus</i> stosowane jako składnik żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby oraz oliwki ciemniejące w wyniku utleniania”
--	--------	------------------	-----	------	--

b) w kategorii żywności 04.2.3 „Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach” pozycja dotycząca mleczanu żelazawego (E 585) otrzymuje brzmienie:

	„E 585	Mleczan żelazawy	150	(56)	Tylko grzyby <i>Albatrellus ovinus</i> stosowane jako składnik żywności w szwedzkich pasztetach z wątroby oraz oliwki ciemniejące w wyniku utleniania”
--	--------	------------------	-----	------	--