

VERORDNUNG (EU) 2019/891 DER KOMMISSION**vom 28. Mai 2019****zur Änderung der Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Funktionsklasse „Stabilisatoren“ und die Verwendung von Eisen(II)-lactat (E 585) bei dem Pilz *Albatrellus ovinus* als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 und Artikel 10 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 regelt die Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Funktionsklassen und enthält die Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe.
- (2) In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sind die Funktionsklassen von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln und Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen und -enzymen definiert.
- (3) Der wissenschaftliche Fortschritt und die technologische Entwicklung haben ein besseres Verständnis der technologischen Funktion des Lebensmittelzusatzstoffs Eisen(II)-lactat (E 585) ermöglicht. Bei der Verwendung bei dem Pilz *Albatrellus ovinus* gibt Eisen(II)-lactat von sich aus keine Farbe ab und verstärkt auch nicht die bestehende Farbe von *Albatrellus ovinus*. Es beeinflusst und verwandelt die Farbe von *Albatrellus ovinus* (von weiß in dunkel), indem es mit bestimmten Gewebebestandteilen des Pilzes reagiert, wie Polyphenolen. Diese Eigenschaft von Eisen(II)-lactat wird weder von der bisherigen Funktionsklasse der „Stabilisatoren“ noch von einer anderen Funktionsklasse in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 abgedeckt. Daher sollte die Definition der Funktionsklasse „Stabilisatoren“ dahingehend geändert werden, dass das Wort „vorhandene“ gestrichen wird, damit die technologische Funktion von Eisen(II)-lactat (E 585) bei Verwendung bei *Albatrellus ovinus* abgedeckt wird.
- (4) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine Unionsliste der zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (5) Die Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe kann nach dem in der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (6) Am 25. Oktober 2016 wurde die Zulassung für die Verwendung von Eisen(II)-lactat (E 585) bei dem Pilz *Albatrellus ovinus*, der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, beantragt; der Antrag wurde gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.
- (7) Bestimmte Leberpâtés („leverpastej“) in Schweden enthalten traditionellerweise den Pilz *Albatrellus ovinus* als Lebensmittelzutat. Vor der Zugabe zu Leberpâtés besteht die technologische Notwendigkeit der Verwendung von Eisen(II)-lactat (E 585) bei der Behandlung des von Natur aus weißen Pilzes *Albatrellus ovinus* zwecks Erhalt der gewünschten dunklen Farbe.
- (8) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel“ hat die Sicherheit der Verwendung von Eisen(II)-lactat (E 585) bei Oliven als annehmbar eingestuft ⁽³⁾. Schwedische Leberpâtés enthalten lediglich rund 0,5 % Pilze. Daher ist die zusätzliche Exposition gegenüber Eisen(II)-lactat bei Zugabe zu dem Pilz *Albatrellus ovinus*, der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, vernachlässigbar.
- (9) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) um ein Gutachten ersuchen, um die Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aktualisieren zu können, es sei denn, die betreffende Aktualisierung kann keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (AbL. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).⁽³⁾ Report from the Scientific Committee for food, 25. Reihe, 1990.

- (10) Da die Zulassung von Eisen(II)-lactat (E 585) für den Pilz *Albatrellus ovinus*, der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, eine Aktualisierung der Unionsliste der Lebensmittelzusatzstoffe darstellt, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann, kann auf die Einholung eines Gutachtens bei der Behörde verzichtet werden.
- (11) Es ist daher angezeigt, Eisen(II)-lactat (E 585) als Stabilisator für den Pilz *Albatrellus ovinus*, der als Lebensmittelzutat in schwedisches Leberpâtés verwendet wird, zuzulassen.
- (12) Die Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (13) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 28. Mai 2019

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

Die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

1. In Anhang I erhält Eintrag Nr. 24 („Stabilisatoren“) folgende Fassung:

„24. ‚Stabilisatoren‘ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.“

2. Anhang II Teil E wird wie folgt geändert:

a) in der Lebensmittelkategorie 04.2.2 („Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake“) erhält der Eintrag für Eisen(II)-lactat (E 585) folgende Fassung:

	„E 585	Eisen(II)-lactat	150	(56)	nur der Pilz <i>Albatrellus ovinus</i> , der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, und durch Oxidation geschwärzte Oliven“
--	--------	------------------	-----	------	---

b) in der Lebensmittelkategorie 04.2.3 („Obst- und Gemüsekonserven“) erhält der Eintrag für Eisen(II)-lactat (E 585) folgende Fassung:

	„E 585	Eisen(II)-lactat	150	(56)	nur der Pilz <i>Albatrellus ovinus</i> , der als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés verwendet wird, und durch Oxidation geschwärzte Oliven“
--	--------	------------------	-----	------	---