

**REGOLAMENTO (UE) 2019/891 DELLA COMMISSIONE****del 28 maggio 2019****che modifica gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la categoria funzionale «stabilizzanti» e l'impiego del lattato ferroso (E 585) sul fungo *Albatrellus ovinus* usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, e l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce norme relative agli additivi alimentari e alle loro categorie funzionali e fissa l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari.
- (2) L'allegato I del regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce le categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari.
- (3) Il progresso scientifico e lo sviluppo tecnologico hanno consentito una migliore comprensione della funzione tecnologica dell'additivo alimentare lattato ferroso (E 585). Quando è applicato sul fungo *Albatrellus ovinus*, il lattato ferroso non conferisce il colore di per sé, né intensifica la colorazione originaria del fungo. Esso influisce sul colore dell'*Albatrellus ovinus* e lo modifica (da bianco a scuro) attraverso la reazione con alcuni componenti del tessuto del fungo, ad esempio i polifenoli. Questa caratteristica del lattato ferroso non rientra nell'attuale categoria funzionale «stabilizzanti» e in nessun'altra delle categorie funzionali elencate nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1333/2008. La categoria funzionale «stabilizzanti» dovrebbe pertanto essere modificata, sopprimendo il termine «esistente» al fine di farvi rientrare la funzione tecnologica del lattato ferroso (E 585) quando è applicato sull'*Albatrellus ovinus*.
- (4) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (5) L'elenco dell'Unione degli additivi alimentari può essere aggiornato in conformità alla procedura uniforme prevista nel regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (6) Una domanda di autorizzazione dell'impiego del lattato ferroso (E 585) sul fungo *Albatrellus ovinus* usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi è stata presentata il 25 ottobre 2016 ed è stata resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (7) In Svezia alcuni paté di fegato («*leverpastej*») contengono tradizionalmente il fungo *Albatrellus ovinus* come ingrediente alimentare. Prima di aggiungerlo ai paté di fegato è necessario, per esigenze tecnologiche, utilizzare il lattato ferroso (E 585) nel trattamento del fungo *Albatrellus ovinus*, bianco per natura, al fine di ottenere il colore scuro desiderato.
- (8) Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha esaminato la sicurezza dell'impiego del lattato ferroso (E 585) sulle olive, definendola accettabile <sup>(3)</sup>. I paté di fegato svedesi contengono funghi solo in una percentuale dello 0,5 % circa. L'ulteriore esposizione al lattato ferroso, nei casi in cui è aggiunto al fungo *Albatrellus ovinus* usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi, sarebbe quindi trascurabile.
- (9) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari riportato nell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità»), salvo nei casi in cui l'aggiornamento in questione non può avere un effetto sulla salute umana.

<sup>(1)</sup> GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Relazione del comitato scientifico dell'alimentazione umana, 25ª serie, 1990.

- (10) Dato che l'autorizzazione del lattato ferroso (E 585) nel fungo *Albatrellus ovinus* usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi costituisce un aggiornamento dell'elenco dell'Unione degli additivi alimentari che non può avere un effetto sulla salute umana, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (11) È quindi opportuno autorizzare il lattato ferroso (E 585) come stabilizzante per il fungo *Albatrellus ovinus* usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi.
- (12) Gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza.
- (13) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 1333/2008 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 28 maggio 2019

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

## ALLEGATO

Il regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

1) nell'allegato I, il punto 24 «stabilizzanti» è sostituito dal seguente:

«24. Gli “stabilizzanti” sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.»;

2) l'allegato II, parte E, è così modificato:

a) nella categoria alimentare 04.2.2 «Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia», la voce relativa al lattato ferroso (E 585) è sostituita dalla seguente:

	«E 585	Lattato ferroso	150	(56)	Solo il fungo <i>Albatrellus ovinus</i> usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi e olive scurite dall'ossidazione»;
--	--------	-----------------	-----	------	---

b) nella categoria alimentare 04.2.3 «Ortofrutticoli in recipienti», la voce relativa al lattato ferroso (E 585) è sostituita dalla seguente:

	«E 585	Lattato ferroso	150	(56)	Solo il fungo <i>Albatrellus ovinus</i> usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi e olive scurite dall'ossidazione»
--	--------	-----------------	-----	------	--