

REGULAMENTO (UE) 2019/891 DA COMISSÃO**de 28 de maio de 2019****que altera os anexos I e II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à classe funcional dos «estabilizadores» e à utilização do lactato ferroso (E 585) no cogumelo *Albatrellus ovinus* como ingrediente alimentar em patês de fígado suecos****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2, e o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece regras relativas aos aditivos alimentares e às suas classes funcionais e estabelece a lista da União de aditivos alimentares.
- (2) O anexo I do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece classes funcionais de aditivos presentes em produtos alimentares e de aditivos presentes em aditivos e enzimas alimentares.
- (3) O progresso científico e o desenvolvimento tecnológico permitiram compreender melhor a função tecnológica do aditivo alimentar lactato ferroso (E 585). Quando aplicado ao cogumelo *Albatrellus ovinus*, o lactato ferroso não confere a cor propriamente dita nem intensifica a cor natural do *Albatrellus ovinus*. No entanto, afeta e altera a cor do *Albatrellus ovinus* (de branco para escuro) ao reagir com certos componentes tecidulares do cogumelo, tais como os polifenóis. Esta característica do lactato ferroso não é abrangida pela atual classe funcional dos «estabilizadores» nem por qualquer outra classe funcional enumerada no anexo I do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. Por conseguinte, a classe funcional dos «estabilizadores» deve ser alterada mediante a eliminação do termo «natural», a fim de abranger a função tecnológica do lactato ferroso (E 585) quando aplicado ao *Albatrellus ovinus*.
- (4) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (5) A lista da União de aditivos alimentares pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum referido no Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, quer por iniciativa da Comissão quer na sequência de um pedido.
- (6) Em 25 de outubro de 2016, foi apresentado um pedido de autorização da utilização de lactato ferroso (E 585) no cogumelo *Albatrellus ovinus* utilizado como ingrediente alimentar em patês de fígado suecos, tendo esse pedido sido comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (7) Na Suécia, certos patês de fígado («leverpastej») contêm tradicionalmente o cogumelo *Albatrellus ovinus* como ingrediente alimentar. Existe a necessidade tecnológica de utilizar o lactato ferroso (E 585) no tratamento do cogumelo *Albatrellus ovinus*, naturalmente branco, antes de este ser adicionado aos patês de fígado, a fim de obter a cor escura desejada.
- (8) O Comité Científico da Alimentação Humana tinha anteriormente avaliado a segurança da utilização do lactato ferroso (E 585) em azeitonas ⁽³⁾, concluindo que é aceitável. Os patês de fígado suecos contêm apenas cerca de 0,5 % de cogumelos. Por conseguinte, a exposição adicional ao lactato ferroso quando adicionado ao cogumelo *Albatrellus ovinus* utilizado como ingrediente alimentar em patês de fígado suecos seria negligenciável.
- (9) Nos termos do disposto no artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares constante do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, exceto se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).⁽³⁾ Relatório do Comité Científico da Alimentação Humana, vigésima quinta série, 1990.

- (10) Uma vez que a autorização do lactato ferroso (E 585) no cogumelo *Albatrellus ovinus* utilizado como ingrediente alimentar em patês de fígado suecos constitui uma atualização da lista da União de aditivos alimentares que não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (11) Por conseguinte, é adequado autorizar o lactato ferroso (E 585) como estabilizador do cogumelo *Albatrellus ovinus* utilizado como ingrediente alimentar em patês de fígado suecos.
- (12) Os anexos I e II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 devem, pois, ser alterados em conformidade.
- (13) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os anexos I e II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 são alterados em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 28 de maio de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

O Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

1) No anexo I, a entrada 24, «Estabilizadores», passa a ter a seguinte redação:

«24. “Estabilizadores”: substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios. Os estabilizadores incluem as substâncias que permitem a manutenção de uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis nos géneros alimentícios, as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor dos géneros alimentícios e as substâncias que aumentam a capacidade de aglomeração do género alimentício, incluindo a formação de ligações cruzadas entre proteínas que permitem a aglomeração dos elementos alimentares para a formação de um género alimentício reconstituído.»;

2) No anexo II, a parte E é alterada do seguinte modo:

a) Na categoria de géneros alimentícios 04.2.2, «Frutas e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura», a entrada relativa ao lactato ferroso (E 585) passa a ter a seguinte redação:

	«E 585	Lactato ferroso	150	(56)	Unicamente o cogumelo <i>Albatrellus ovinus</i> utilizado como ingrediente alimentar em pâtés de fígado suecos e azeitonas escurecidas por oxidação»
--	--------	-----------------	-----	------	--

b) Na categoria de géneros alimentícios 04.2.3 «Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco», a entrada relativa ao lactato ferroso (E 585) passa a ter a seguinte redação:

	«E 585	Lactato ferroso	150	(56)	Unicamente o cogumelo <i>Albatrellus ovinus</i> utilizado como ingrediente alimentar em pâtés de fígado suecos e azeitonas escurecidas por oxidação»
--	--------	-----------------	-----	------	--