



Rat der  
Europäischen Union

057445/EU XXVI. GP  
Eingelangt am 12/03/19

Brüssel, den 11. März 2019  
(OR. en)

7354/19  
ADD 1

DENLEG 37  
AGRI 129  
SAN 138

## ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	8. März 2019
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D060620/03 - ANNEX
Betr.:	ANHANG der VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION 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 <i>Albatrellus ovinus</i> als Lebensmittelzutat in schwedischen Leberpâtés

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D060620/03 - ANNEX.

Anl.: D060620/03 - ANNEX

Brüssel, den **XXX**  
SANTE/11634/2018 ANNEX  
(POOL/E2/2018/11634/11634-EN  
ANNEX.doc) D060620/03  
[...](2019) **XXX** draft

ANNEX 1

## ANHANG

der

### VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

**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**

## 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
--	-------	------------------	-----	------	--

“