РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2019/800 НА КОМИСИЯТА

от 17 май 2019 година

за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на разширяването на обхвата на употреба на карминова киселина, кармин (Е 120) в някои месни продукти, традиционни във френските отвъдморски територии

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните ([1]), и по-специално член 10, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

(1) В приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките в храните, одобрени за употреба в храни, и условията за тяхната употреба.

(2) Този списък може да се актуализира в съответствие с общата процедура, посочена в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета ([2]), по инициатива на Комисията или при постъпване на заявление.

(3) Карминова киселина, кармини (Е 120) е вещество, разрешено като оцветител в редица храни в съответствие с приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008.

(4) На 23 юни 2017 г. бе подадено заявление за разрешаване на употребата на карминова киселина, кармин (Е 120) в някои месни продукти, непреминали топлинна обработка. Впоследствие на държавите членки бе предоставен достъп до заявлението съгласно член 4 от Регламент (ЕО) № 1331/2008.

(5) Заявителят поиска разрешение за употреба на карминова киселина, кармин (Е 120) с цел да се постигне желаният розов цвят при някои традиционни осолени свински карантии и специалитети от говеждо месо, като например *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* и *paleron de bœuf à la créole*, за да отговарят те на очакванията на потребителите във френските отвъдморски територии, където тези продукти са част от кулинарната традиция още от XVIII век.

(6) Карминова киселина, кармин (Е 120) се добавя в богата на сол саламура, в която се потапя карантията. В продуктите, предлагани на пазара, съдържанието на сол е поне 70 g на kg месо, за да се запази микробиологичната стабилност и дългият срок на съхранение (често 12 месеца). Преди готвене продуктите е необходимо да бъдат обезсолени във вода. Карминова киселина, кармин (Е120) остава предимно върху повърхността на месото и устойчивостта на веществото на температура, светлина, pH и кислород осигурява характерен външен вид дори след готвене.

(7) В съображение 7 от Регламент (ЕО) № 1333/2008 се предвижда, че при одобряването на добавките в храните следва също така да се отчитат и други фактори от значение за разглеждания въпрос, включително, наред с другото, фактори, свързани с традициите. Поради това е целесъобразно определени традиционни продукти да бъдат запазени на пазара в някои държави членки, когато употребата на добавки в храните отговаря на общите и специалните условия на Регламент (ЕО) № 1333/2008.

(8) На 18 ноември 2015 г. Европейският орган за безопасност на храните („Органът“) публикува научно становище за повторна оценка на безопасността на карминова киселина, кармин (Е120) като добавка в храните ([3]). Органът стигна до заключението, че няма основание да се преразглежда стойността на допустимия дневен прием на 2,5 mg карминова киселина/kg телесно тегло на ден и че данните от прецизираната оценка на експозицията при вариант, при който има нелоялност към марката, са под допустимия дневен прием за всички групи от населението. Карминова киселина, кармин (Е 120) е вещество, разрешено за употреба в широка гама от храни. Предложеното разширяване на обхвата се отнася за употреба в някои месни продукти от специализирана пазарна ниша и в максимални количества, които са под определените за другите понастоящем разрешени видове употреба в категория храни 08.3.1 „Месни продукти, непреминали термична обработка“ в част Д от приложение II към

([1]) ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16.
([2]) Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1).
([3]) EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ), 2015; 13(11):4288.

Регламент (ЕО) № 1333/2008. Тъй като според научното становище месните продукти не са сред основните продукти, които допринасят за общата експозиция на карминова киселина, кармин (Е 120), не се очаква предложената употреба да има значително въздействие върху цялостната експозиция, която следователно ще остане под допустимия дневен прием.

(9) Съгласно член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 Комисията трябва да изиска становището на Органа, за да актуализира списъка на Съюза на добавките в храните, установен в приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008, освен в случаите, когато не съществува вероятност актуализацията да има отражение върху здравето на хората. Тъй като не съществува вероятност разширяването на употребата на карминова киселина, кармин (Е120) да има отражение върху здравето на хората, не е необходимо да се изисква становището на Органа.

(10) Поради това приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 следва да бъде съответно изменено.

(11) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 17 май 2019 година.

За Комисията

Председател

Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

В част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 в категория храни 08.3.1 „Месни продукти, непреминали термична обработка“ се вмъква следното ново вписване за E 120 след вписването за E 110:

	„E 120	Карминова киселина, кармин	50		само следните традиционни осолени свински карантии и специалитети от говеждо месо: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* и *paleron de bœuf à la créole*. Тези продукти се консумират след обезсоляване и готвене.“