KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2019/800

af 17. maj 2019

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 for så vidt angår udvidet anvendelse af carminsyre (carmin) (E 120) i visse kødprodukter, der er traditionelle specialiteter i de franske oversøiske territorier

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ([1]), særlig artikel 10, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.

(2) Denne liste kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 ([2]), enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.

(3) Carminsyre (carmin) (E 120) er et stof, der er godkendt som farvestof i forskellige fødevarer, jf. bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008.

(4) Den 23. juni 2017 blev der indgivet en ansøgning om tilladelse til at anvende carminsyre (carmin) (E 120) i visse ikke-varmebehandlede kødprodukter. Medlemsstaterne fik efterfølgende adgang til ansøgningen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.

(5) Ansøgeren har anmodet om tilladelse til at anvende carminsyre (carmin) (E 120) til at opnå den ønskede lyserøde farve i visse traditionelle specialiteter af saltede spiselige slagtebiprodukter af svin samt oksekødsprodukter, f. eks. *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* og *paleron de bœuf à la créole*, for at opfylde forbrugernes forventninger i de franske oversøiske territorier, hvor disse produkter har indgået i de lokale madtraditioner siden det 18. århundrede.

(6) Carminsyre (carmin) (E 120) tilsættes til saltlage med høj saltholdighed, hvori de spiselige slagtebiprodukter nedsænkes. For produkter, der markedsføres, er saltindholdet mindst 70 g pr. kg kød for at sikre mikrobiologisk stabilitet og lang holdbarhed (ofte 12 måneder). Inden tilberedning skal produkterne udvandes. Carminsyre (carmin) (E 120) bliver hovedsagelig siddende på kødets yderside, og stabiliteten, hvad angår temperatur, lys, pH-værdi og iltning, sikrer kødets karakteristiske udseende også efter tilberedning.

(7) Ifølge betragtning 7 i forordning (EF) nr. 1333/2008 bør der ved godkendelse af fødevaretilsætningsstoffer også tages hensyn til andre faktorer af relevans for det spørgsmål, der er under overvejelse, deriblandt også traditionsmæssige faktorer. I en række medlemsstater bør visse traditionelle produkter derfor bibeholdes på markedet, hvis anvendelsen af tilsætningsstoffer opfylder de generelle og særlige betingelser i forordning (EF) nr. 1333/2008.

(8) Den 18. november 2015 offentliggjorde Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (i det følgende benævnt »autoriteten«) en videnskabelig udtalelse med en ny vurdering af sikkerheden ved carminsyre (carmin) (E 120) som fødevaretilsætningsstof ([3]). Autoriteten konkluderede, at der ikke var nogen grund til at ændre det acceptable daglige indtag (ADI) på 2,5 mg carminsyre pr. kg legemsvægt pr. dag, og at de mere præcise skøn over eksponeringen for det ikke-varemærkeloyale scenario ligger under ADI for samtlige befolkningsgrupper. Carminsyre (carmin) (E 120) er godkendt til anvendelse i en bred vifte af fødevarer. Den foreslåede udvidede anvendelse omfatter nogle få nichekødprodukter og til en lavere grænseværdi end de andre nuværende tilladte

([1]) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.
([2]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymer og fødevarearomaer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1).
([3]) *EFSA Journal* 2015; 13(11):4288.

anvendelser i fødevarekategori 08.3.1 (»Ikke-varmebehandlede kødprodukter«) i del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008. Da kødprodukter ifølge den videnskabelige udtalelse ikke er blandt de væsentligste kilder til den samlede eksponering for carminsyre (carmin) (E 120), forventes det ikke, at den foreslåede anvendelse vil få nogen væsentlig indvirkning på den samlede eksponering, som derfor vil ligge under ADI.

(9) I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1331/2008 skal Kommissionen indhente en udtalelse fra autoriteten, inden den opdaterer EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, medmindre den pågældende opdatering ikke kan påvirke menneskers sundhed. Eftersom den udvidede anvendelse af carminsyre (carmin) (E 120) ikke kan påvirke menneskers sundhed, er det ikke nødvendigt at indhente en udtalelse fra autoriteten.

(10) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 bør derfor ændres.

(11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. maj 2019.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG

I del E i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008, fødevarekategori 08.3.1 (»Ikke-varmebehandlede kødprodukter«), indsættes følgende række vedrørende E 120 efter rækken vedrørende E 110:

	»E 120	Carminsyre (carmin)	50		Kun til følgende traditionelle specialiteter af saltede spiselige slagtebiprodukter af svin samt oksekødsprodukter: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* og *paleron de bœuf à la créole*. Disse produkter konsumeres efter udvanding og tilberedning.«