VERORDNUNG (EU) 2019/800 DER KOMMISSION

vom 17. Mai 2019

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Erweiterung der Verwendung von Echtem Karmin (E 120) in bestimmten in den französischen überseeischen Gebieten gebräuchlichen Fleischerzeugnissen

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ([1]), insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.

(2) Diese Liste kann nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.

(3) Echtes Karmin (E 120) ist ein Stoff, der gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Farbstoff in verschiedenen Lebensmitteln zugelassen ist.

(4) Am 23. Juni 2017 wurde ein Antrag auf Zulassung der Verwendung von Echtem Karmin (E 120) in bestimmten nicht wärmebehandelten Fleischerzeugnissen vorgelegt. Der Antrag wurde anschließend gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 den Mitgliedstaaten zugänglich gemacht.

(5) Der Antragsteller beantragte die Zulassung für die Verwendung von Echtem Karmin (E 120), um bei bestimmten traditionellen gesalzenen Schlachtnebenerzeugnissen vom Schwein und Rindfleischspezialitäten wie *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* und *paleron de bœuf à la créole* die von den Verbrauchern gewünschte rosa Färbung zu erzielen, da in den französischen Überseegebieten die genannten Erzeugnisse Teil einer seit dem 18. Jahrhundert bestehenden kulinarischen Tradition sind.

(6) Echtes Karmin (E 120) wird einer salzreichen Lake hinzugefügt, in die Schlachtnebenerzeugnisse eingelegt werden. Bei den in Verkehr gebrachten Erzeugnissen beträgt der Salzgehalt mindestens 70 g je kg Fleisch, um die mikrobiologische Stabilität und eine lange Haltbarkeitsdauer (häufig 12 Monate) zu gewährleisten. Vor ihrer Zubereitung müssen die Erzeugnisse durch Wässern entsalzt werden. Das Echte Karmin (E 120) verbleibt zum größten Teil an der Oberfläche des Fleisches, und seine Stabilität gegenüber Temperatur, Licht, pH-Wert und Sauerstoff gewährleistet auch nach dem Kochen ein charakteristisches Aussehen.

(7) Nach Erwägungsgrund 7 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollten bei der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen auch noch andere für diesen Bereich relevante Faktoren wie Traditionen berücksichtigt werden. Es ist daher angemessen, bestimmte traditionelle Erzeugnisse in einigen Mitgliedstaaten, in denen die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen im Einklang mit den allgemeinen und besonderen Zulassungsbedingungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 steht, auf dem Markt zu belassen.

(8) Am 18. November 2015 veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden die „Behörde“) eine wissenschaftliche Stellungnahme zur Neubewertung der Sicherheit von Echtem Karmin (E 120) als Lebensmittelzusatzstoff ([3]). Die Behörde kam zu dem Schluss, dass keine Überarbeitung des Wertes für die annehmbare tägliche Aufnahme (Acceptable Daily Intake — ADI) von 2,5 mg Echtem Karmin/kg Körpergewicht/Tag erforderlich ist und dass die verfeinerten Expositionsschätzungen bei nicht markentreuen Konsumenten für alle Bevölkerungsgruppen unterhalb des ADI liegen. Echtes Karmin (E 120) ist in zahlreichen Lebensmitteln zugelassen. Die Erweiterung des Verwendungszwecks wird für einige wenige und ungewöhnliche Fleischerzeugnisse beantragt, bei denen ein niedrigerer Höchstwert zugrunde gelegt wird als in anderen derzeit zugelassenen

([1]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.
([2]) Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).
([3]) The EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

Verwendungen der Lebensmittelkategorie 08.3.1. „nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ in Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Da der wissenschaftlichen Stellungnahme zufolge Fleischerzeugnisse nicht zu den Hauptverursachern der Gesamtexposition gegenüber Echtem Karmin (E 120) gehören, ist nicht davon auszugehen, dass sich die vorgeschlagene Verwendung erheblich auf die Gesamtexposition auswirken wird, die deshalb unterhalb der ADI bleiben wird.

(9) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Behörde um ein Gutachten ersuchen, um die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aktualisieren zu können, es sei denn, von einer solchen Aktualisierung sind keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu erwarten. Da von der Erweiterung der Verwendung von Echtem Karmin (E 120) keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu erwarten sind, ist es nicht erforderlich, ein Gutachten der Behörde einzuholen.

(10) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.

(11) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß dem Anhang dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 17. Mai 2019

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

In Anhang II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird in der Lebensmittelkategorie 08.3.1 „nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ nach dem Eintrag für E 110 folgender neuer Eintrag zu E 120 eingefügt:

	„E 120	Echtes Karmin	50		nur folgende traditionelle gesalzene Schlachtnebenerzeugnisse vom Schwein und Rindfleischspezialitäten: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* und *paleron de bœuf à la créole*. Vor dem Verzehr werden die Erzeugnisse entsalzt und gekocht verzehrt.“