UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/800

od 17. svibnja 2019.

o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu proširenja uporabe tvari „karminska kiselina, karmin" (E 120) u određenim mesnim proizvodima koji su tradicionalni u francuskim prekomorskim područjima

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima ([1]), a posebno njezin članak 10. stavak 3.,

budući da:

(1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je popis prehrambenih aditiva odobrenih u Uniji za uporabu u hrani te uvjeti njihove uporabe.

(2) Taj se popis može ažurirati u skladu sa zajedničkim postupkom iz članka 3. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ([2]) na inicijativu Komisije ili nakon podnošenja zahtjeva.

(3) „Karminska kiselina, karmin" (E 120) tvar je koja je odobrena kao bojilo u raznim vrstama hrane u skladu s Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.

(4) Dana 23. lipnja 2017. podnesen je zahtjev za odobrenje uporabe tvari „karminska kiselina, karmin" (E 120) u određenim toplinski neobrađenim mesnim proizvodima. Zahtjev je potom stavljen na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.

(5) Podnositelj zahtjeva zatražio je odobrenje za uporabu tvari „karminska kiselina, karmin" (E 120) radi postizanja željene ružičaste boje za određene tradicionalne soljene specijalitete od svinjskih iznutrica i govedine, kao što su *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* i *paleron de bœuf à la créole,* kako bi ispunio očekivanja potrošača u francuskim prekomorskim područjima, u kojima su ti proizvodi dio kulinarske tradicije od 18. stoljeća.

(6) „Karminska kiselina, karmin" (E 120) dodaje se slanoj salamuri u kojoj se namaču iznutrice. U proizvodima koji se stavljaju na tržište sadržaj soli iznosi najmanje 70 g po kilogramu mesa kako bi se očuvala mikrobiološka stabilnost i dulji rok trajanja (često 12 mjeseci). Prije kuhanja proizvode je potrebno desalinizirati u vodi. „Karminska kiselina, karmin" (E 120) uglavnom ostaje na površini mesa, a zahvaljujući svojoj stabilnosti bez obzira na promjene temperature, količine svjetlosti, pH-vrijednosti i izloženost kisiku zadržava karakterističan izgled i nakon kuhanja.

(7) U uvodnoj izjavi 7. Uredbe (EZ) br. 1333/2008 navodi se da bi pri odobravanju prehrambenih aditiva u obzir trebalo uzeti i druge čimbenike koji su važni za problem koji se razmatra, uključujući, među ostalim, tradicijske čimbenike. Stoga je primjereno određene tradicionalne proizvode zadržati na tržištu u nekim državama članicama ako je uporaba prehrambenih aditiva u skladu s općim i posebnim uvjetima utvrđenima u Uredbi (EZ) br. 1333/2008.

(8) Europska agencija za sigurnost hrane („Agencija") objavila je 18. studenoga 2015. znanstveno mišljenje o ponovnoj ocjeni sigurnosti tvari „karminska kiselina, karmin" (E 120) kao prehrambenog aditiva ([3]). Agencija je zaključila da nije potrebna revizija vrijednosti prihvatljivog dnevnog unosa (PDU) od 2,5 mg karminske kiseline/kg tjelesne težine dnevno te da preciznije procijenjena izloženost u slučaju potrošača koji nije nužno odan jednoj robnoj marki ostaje ispod vrijednosti PDU-a za sve skupine stanovništva. Tvar „karminska kiselina, karmin" (E 120) odobrena je za uporabu u mnogim vrstama hrane. Proširena uporaba predlaže se za nekoliko mesnih proizvoda u tržišnoj niši i pri nižim najvećim dopuštenim količinama u odnosu na druge trenutačno odobrene uporabe u kategoriji hrane 08.3.1 „Toplinski neobrađeni mesni proizvodi" u dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008. Budući da, prema znanstvenom mišljenju, mesni proizvodi nisu među glavnim uzročnicima

([1]) SL L 354, 31.12.2008., str. 16.
([2]) Uredba (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma (SL L 354, 31.12.2008., str. 1.).
([3]) EFSA Journal 2015.; 13(11):4288.

povećanja ukupne izloženosti tvari „karminska kiselina, karmin” (E 120), ne očekuje se da će predložena uporaba znatno utjecati na ukupnu izloženost, koja će stoga ostati ispod vrijednosti PDU-a.

(9) U skladu s člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Komisija je dužna zatražiti mišljenje Agencije kako bi ažurirala Unijin popis prehrambenih aditiva iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, osim ako predmetno ažuriranje neće imati utjecaj na zdravlje ljudi. Budući da proširena uporaba tvari „karminska kiselina, karmin” (E 120) vjerojatno neće imati utjecaj na zdravlje ljudi, nije potrebno tražiti mišljenje Agencije.

(10) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.

(11) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 17. svibnja 2019.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

U dijelu E Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008, u kategoriji hrane 08.3.1 „Toplinski neobrađeni mesni proizvodi”, nakon unosa za E 110 umeće se sljedeći novi unos za E 120:

	„E 120	Karminska kiselina, karmin	50		samo sljedeći tradicionalni soljeni specijaliteti od svinjskih iznutrica i govedine: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* i *paleron de bœuf à la créole*. Ti se proizvodi konzumiraju nakon desalinizacije i kuhanja.”