KOMISIJAS REGULA (ES) 2019/800

(2019. gada 17. maijs),

ar ko attiecībā uz karmīnskābes, karmīna (E 120), lietojuma paplašināšanu noteiktos Francijas aizjūras teritorijās tradicionālos gaļas produktos groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulu (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām ([1]) un jo īpaši tās 10. panta 3. punktu,

tā kā:

(1) Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumā noteikts Savienības atļauto pārtikas piedevu saraksts un to lietošanas nosacījumi.

(2) Minēto sarakstu pēc Komisijas iniciatīvas vai pēc pieteikuma saņemšanas var atjaunināt saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1331/2008 ([2]) 3. panta 1. punktā minēto vienoto procedūru.

(3) Karmīnskābe, karmīns (E 120), ir viela, ko saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu atļauts lietot par krāsvielu dažādos pārtikas produktos.

(4) 2017. gada 23. jūnijā tika iesniegts pieteikums uz atļauju lietot karmīnskābi, karmīnu (E 120), noteiktos termiski neapstrādātos gaļas produktos. Pēc tam pieteikumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1331/2008 4. pantu darīja pieejamu dalībvalstīm.

(5) Pieteikuma iesniedzējs lūdza atļauju karmīnskābi, karmīnu (E 120), lietot tādu tradicionālu sālītu cūkgaļas subproduktu un liellopu produktu kā *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* un *paleron de bœuf à la créole* vēlamās sārtās krāsas panākšanai, lai apmierinātu patērētāju vēlmes Francijas aizjūras teritorijās, kur šie produkti kopš 18. gadsimta ir bijuši kulinārijas tradīcijas daļa.

(6) Karmīnskābi, karmīnu (E 120), pievieno ļoti sāļam sālījumam, kurā subprodukti tiek iegremdēti. Tirgotajos produktos sāls saturs ir vismaz 70 g uz kg gaļas, tādējādi tiek nodrošināta mikrobioloģiskā stabilitāte un ilgs glabāšanas laiks (bieži vien 12 mēneši). Pirms gatavošanas produkti jāatsāļo ūdenī. Karmīnskābe, karmīns (E 120), lielākoties paliek uz gaļas virsmas un tā izturība pret temperatūras, gaismas, pH un skābekļa iedarbību nodrošina raksturīgu izskatu pat pēc termiskas apstrādes.

(7) Regulas (EK) Nr. 1333/2008 7. apsvērumā noteikts, ka pārtikas piedevu apstiprināšanā būtu jāņem vērā arī citi ar konkrēto jautājumu saistīti faktori, tostarp tradicionālie faktori. Tādēļ ir lietderīgi dažās dalībvalstīs tirgū saglabāt noteiktus tradicionālus produktus, kuros pārtikas piedevu lietošana atbilst Regulā (EK) Nr. 1333/2008 noteiktajiem vispārīgajiem un īpašajiem nosacījumiem.

(8) 2015. gada 18. novembrī Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ("Iestāde") publicēja zinātnisku atzinumu ([3]), kurā atkārtoti novērtēts par pārtikas piedevu lietotas karmīnskābes, karmīna (E 120), drošums. Iestāde secināja, ka nav iemesla pārskatīt pieņemamo diennakts devu (PDD), kas ir 2,5 mg karmīnskābes/kg ķermeņa svara dienā, un ka *non-brand-loyal* scenārija vajadzībām detalizētās aplēses liecina, ka visu iedzīvotāju grupu eksponētība ir zemāka par PDD. Karmīnskābi, karmīnu (E 120), ir atļauts lietot plaša klāsta pārtikas produktos. Paplašinātais lietojums ir ierosināts dažiem nišas gaļas produktiem, un ierosinātais maksimālais līmenis ir zemāks par to, kas Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikuma E daļā pašlaik atļauts lietojumiem pārtikas kategorijā Nr. 08.3.1 "Termiski

([1]) OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.
([2]) Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1331/2008, ar ko nosaka vienotu atļauju piešķiršanas procedūru attiecībā uz pārtikas piedevām, fermentiem un aromatizētājiem (OV L 354, 31.12.2008., 1. lpp.).
([3]) *EFSA Journal* 2015; 13(11):4288.

neapstrādāti gaļas produkti". Saskaņā ar zinātnisko atzinumu gaļas produkti nav vieni no galvenajiem karmīnskābes, karmīna (E 120), kopējās ekspozīcijas avotiem, tāpēc nav sagaidāms, ka ierosinātais lietojums būtiski ietekmēs vispārējo eksponētību, kura minētā iemesla dēļ būs zemāka par PDD.

(9) Lai atjauninātu Savienības atļauto pārtikas piedevu sarakstu, kas dots Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumā, Komisijai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1331/2008 3. panta 2. punktu jālūdz Iestādes atzinums, izņemot, ja attiecīgais atjauninājums nevar ietekmēt cilvēka veselību. Paplašināts karmīnskābes, karmīna (E 120), lietojums cilvēka veselību ietekmēt nevar, tāpēc Iestādes atzinumu lūgt nav nepieciešams.

(10) Tāpēc Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikums būtu attiecīgi jāgroza.

(11) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2019. gada 17. maijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II pielikuma E daļā pārtikas produktu kategorijā Nr. 08.3.1 "Termiski neapstrādāti gaļas produkti" pēc ieraksta par E 110 iekļauj šādu jaunu ierakstu par E 120:

	"E 120	Karmīnskābe, karmīns	50		Tikai šādos tradicionāli sālītos cūkgaļas subproduktu un liellopu produktos: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* un *paleron de bœuf à la créole*. Šos produktus patērē atsāļotus un termiski apstrādātus."