VERORDENING (EU) 2019/800 VAN DE COMMISSIE

van 17 mei 2019

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat de uitbreiding van het gebruik van karmijnzuur, karmijn (E 120) in bepaalde traditionele vleesproducten uit de Franse overzeese gebieden betreft

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ([1]), en met name artikel 10, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.

(2) Die lijst kan volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ([2]) hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag worden bijgewerkt.

(3) Karmijnzuur, karmijn (E 120) is een stof die als kleurstof in allerlei levensmiddelen is toegelaten overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008.

(4) Op 23 juni 2017 is een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van karmijnzuur, karmijn (E 120) in bepaalde niet-warmtebehandelde vleesproducten. Deze aanvraag is vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.

(5) De aanvrager heeft verzocht om de goedkeuring van het gebruik van karmijnzuur, karmijn (E 120) om de gewenste roze kleur te verkrijgen voor bepaalde traditionele specialiteiten op basis van gezouten varkensslachtafval of rundvlees, zoals *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* en *paleron de bœuf à la créole*, om te voldoen aan de verwachtingen van de consument in de Franse overzeese gebieden waar deze producten sinds de 18e eeuw deel uitmaken van de culinaire traditie.

(6) Karmijnzuur, karmijn (E 120) wordt toegevoegd aan pekel met een hoog zoutgehalte waarin het slachtafval wordt ondergedompeld. Van producten die in de handel worden gebracht, bedraagt het zoutgehalte ten minste 70 gram per kg vlees om de microbiologische stabiliteit en de houdbaarheid (vaak twaalf maanden) te waarborgen. Voor de bereiding moeten de producten in water worden ontzout. Karmijnzuur, karmijn (E 120) blijft voornamelijk op het oppervlak van het vlees en door de stabiliteit ervan onder invloed van temperatuur, licht, pH en zuurstof blijft zelfs na het koken het karakteristieke uitzicht behouden.

(7) In overweging 7 van Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gesteld dat bij de goedkeuring van levensmiddelenadditieven ook andere relevante factoren in aanmerking moeten worden genomen, waaronder traditionele factoren. Het is derhalve aangewezen bepaalde traditionele producten in sommige lidstaten op de markt te behouden indien het gebruik van levensmiddelenadditieven voldoet aan de in Verordening (EG) nr. 1333/2008 vastgelegde algemene en specifieke voorwaarden.

(8) Op 18 november 2015 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) een wetenschappelijk advies uitgebracht over de herbeoordeling van de veiligheid van karmijnzuur, karmijn (E 120) als levensmiddelenadditief ([3]). De EFSA heeft geconcludeerd dat er geen reden is om de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van 2,5 mg karmijnzuur/kg lichaamsgewicht/dag te herzien en dat de verfijnde blootstellingsschattingen voor de niet-merkvaste consument voor alle bevolkingsgroepen onder de ADI liggen. Karmijnzuur, karmijn (E 120) is toegestaan voor gebruik in een uitgebreid gamma aan levensmiddelen. Het uitgebreide gebruik wordt voorgesteld voor enkele nicheproducten en op een lager maximumniveau dan andere momenteel toegestane toepassingen in

([1]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.
([2]) Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).
([3]) *EFSA Journal* 2015; 13(11):4288.

levensmiddelencategorie 08.3.1 "Niet-warmtebehandelde vleesproducten" in bijlage II, deel E, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008. Aangezien vleesproducten volgens het wetenschappelijk advies niet tot de belangrijkste bronnen van de totale blootstelling aan karmijnzuur, karmijn (E 120) behoren, wordt niet verwacht dat het voorgestelde gebruik een aanzienlijke invloed zal hebben op de totale blootstelling, die dus onder de ADI zal blijven.

(9) Overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 moet de Commissie het advies van de EFSA inwinnen met het oog op het bijwerken van de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008, tenzij die bijwerking geen gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de mens. Aangezien het onwaarschijnlijk is dat het uitgebreide gebruik van karmijnzuur, karmijn (E 120) gevolgen heeft voor de gezondheid van de mens, hoeft het advies van de EFSA niet te worden ingewonnen.

(10) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 moet bijgevolg dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(11) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 17 mei 2019.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

In bijlage II, deel E, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt in levensmiddelencategorie 08.3.1 "Niet-warmtebehandelde vleesproducten" na de vermelding voor E 110 de volgende nieuwe vermelding voor E 120 ingevoegd:

	"E 120	Karmijnzuur, karmijn	50		alleen de volgende traditionele specialiteiten op basis van gezouten varkensslachtafval of rundvlees: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* en *paleron de bœuf à la créole*. Deze producten worden geconsumeerd na ontzouting en bereiding."