NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/800

zo 17. mája 2019,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokiaľ ide o rozšírenie použitia kyseliny karmínovej, karmínu (E 120) v určitých tradičných mäsových výrobkoch vo francúzskych zámorských územiach

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ([1]), a najmä na článok 10 ods. 3,

keďže:

(1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 je stanovený zoznam Únie obsahujúci prídavné látky schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.

(2) Uvedený zoznam možno aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ([2]), a to buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.

(3) Kyselina karmínová, karmíny (E 120) je látka povolená ako farbivo v rôznych druhoch potravín v súlade s prílohou II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.

(4) Dňa 23. júna 2017 bola predložená žiadosť o povolenie používania kyseliny karmínovej, karmínu (E 120) v určitých mäsových výrobkoch bez tepelného ošetrenia. Žiadosť bola následne sprístupnená členským štátom podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008.

(5) Žiadateľ požiadal o povolenie používať kyselinu karmínovú, karmín (E 120), aby dosiahol želanú ružovú farbu pri určitých tradičných solených bravčových droboch a hovädzích špecialitách, ako sú *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* a *paleron de bœuf à la créole*, a tým splnil očakávania spotrebiteľov vo francúzskych zámorských územiach, kde sa tieto výrobky stali súčasťou kulinárskej tradície od 18. storočia.

(6) Kyselina karmínová, karmín (E 120) sa pridáva do slaného nálevu s vysokým obsahom soli, do ktorého sa ponoria droby. Vo výrobkoch uvádzaných na trh je obsah soli najmenej 70 g na kg mäsa, aby sa zabezpečila mikrobiologická stabilita a dlhá trvanlivosť (často 12 mesiacov). Pred varením treba výrobky vo vode odsoliť. Kyselina karmínová, karmín (E120) ostáva najmä na povrchu mäsa a stabilita tejto látky voči teplote, svetlu, pH a kyslíku zaručuje charakteristický vzhľad aj po varení.

(7) V odôvodnení 7 nariadenia (ES) č. 1333/2008 sa uvádza, že pri schvaľovaní prídavných látok v potravinách by sa mali vziať do úvahy aj iné faktory relevantné pre zvažovanú otázku, a to aj vrátane tradičných faktorov. Preto je vhodné zachovať určité tradičné výrobky na trhu v niektorých členských štátoch, v ktorých je používanie prídavných látok v potravinách v súlade so všeobecnými a osobitnými podmienkami stanovenými v nariadení (ES) č. 1333/2008.

(8) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) uverejnil 18. novembra 2015 vedecké stanovisko k prehodnoteniu bezpečnosti kyseliny karmínovej, karmínu (E 120) ako prídavnej látky v potravinách ([3]). Úrad dospel k záveru, že nie je dôvod na revíziu prijateľnej dennej hodnoty príjmu (acceptable daily intake, ADI) v hodnote 2,5 mg kyseliny karmínovej/kg telesnej hmotnosti/deň a že spresnené odhady expozície v prípade, že konzumenti nie sú verní jednej značke, sú nižšie ako ADI v prípade všetkých skupín obyvateľstva. Kyselina karmínová, karmín (E 120) je látka povolená na použitie v širokej škále potravín. Rozšírené používanie sa navrhuje v prípade niekoľkých mäsových výrobkoch pre špecifickú skupinu zákazníkov a pri nižšom

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1).
([3]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2015) 13(11):4288.

maximálnom množstve ako pri ostatných použitiach povolených v súčasnosti v kategórii potravín 08.3.1 Mäsové výrobky bez tepelného ošetrenia v časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008. Keďže podľa vedeckého stanoviska mäsové výrobky nepatria medzi hlavných prispievateľov k celkovej expozícii kyseline karmínovej, karmínu (E 120), neočakáva sa, že navrhované použitie bude mať významný vplyv na celkovú expozíciu, ktorá preto zostane pod ADI.

(9) Komisia musí podľa článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1331/2008 požiadať úrad o vydanie stanoviska, aby mohla aktualizovať zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách uvedený v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008, s výnimkou prípadu, keď sa nepredpokladá, že predmetná aktualizácia bude mať vplyv na zdravie ľudí. Keďže rozšírené používanie kyseliny karmínovej, karmínu (E 120) by nemalo mať vplyv na zdravie ľudí, netreba požiadať úrad o stanovisko.

(10) Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(11) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 17. mája 2019

Za Komisiu

predseda

Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

V časti E prílohy II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa v kategórii potravín 08.3.1 Mäsové výrobky bez tepelného ošetrenia za položku E 110 vkladá táto nová položka E 120:

	„E 120	Kyselina karmínová, karmín	50		len tieto tradičné solené bravčové droby a hovädzie špeciality: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* a *paleron de bœuf à la créole*. Tieto výrobky sa konzumujú po odsolení a varení.“