UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/800

z dne 17. maja 2019

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta glede razširitve uporabe karminske kisline, karmina (E 120) v nekaterih mesnih proizvodih, tradicionalnih na francoskih čezmorskih ozemljih

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ([1]) in zlasti člena 10(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.

(2) Navedeni seznam se lahko na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobi v skladu s skupnim postopkom iz člena 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ([2]).

(3) Karminska kislina, karmini (E 120) je snov, odobrena kot barvilo v različnih živilih v skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008.

(4) Dne 23. junija 2017 je bil vložen zahtevek za odobritev uporabe karminske kisline, karmina (E 120) v nekaterih toplotno neobdelanih mesnih proizvodih. Zahtevek je bil pozneje dan na voljo državam članicam v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008.

(5) Vložnik je zahteval odobritev uporabe karminske kisline, karmina (E 120), da se doseže zaželena rožnata barva pri nekaterih tradicionalnih specialitetah iz nasoljene prašičje drobovine in govedine, kot so *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* in *paleron de bœuf à la créole*, v odziv na pričakovanja potrošnikov na francoskih čezmorskih ozemljih, kjer so ti proizvodi del kulinarične tradicije od 18. stoletja.

(6) Karminska kislina, karmin (E 120) se doda slanici, bogati s soljo, v katero se drobovina potopi. V proizvodih, kot se tržijo, je vsebnost soli najmanj 70 g na kilogram mesa, da se zaščiti mikrobiološka stabilnost in dolg rok trajanja (pogosto 12 mesecev). Pred kuhanjem je treba proizvode razsoliti v vodi. Karminska kislina, karmin (E120) večinoma ostane na površini mesa, njegova obstojnost pri temperaturi, svetlobi, pH in kisiku pa zagotavlja značilen videz tudi po kuhanju.

(7) Uvodna izjava 7 Uredbe (ES) št. 1333/2008 določa, da bi se morali pri odobritvi aditivov za živila upoštevati tudi drugi dejavniki v zvezi z obravnavanim primerom, med drugim dejavniki, povezani s tradicijami. Zato je nekatere tradicionalne proizvode primerno ohraniti na trgu v nekaterih državah članicah, če je uporaba aditivov za živila v skladu s splošnimi in posebnimi pogoji iz Uredbe (ES) št. 1333/2008.

(8) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je 18. novembra 2015 objavila znanstveno mnenje, v katerem je ponovno ocenila varnost karminske kisline, karmina (E 120) kot aditiva za živila ([3]). Agencija je ugotovila, da ni bilo razloga za spremembo vrednosti sprejemljivega dnevnega vnosa (v nadaljnjem besedilu: ADI) v višini 2,5 mg karminske kisline/kg telesne teže/dan in da so podrobnejše ocene izpostavljenosti v scenariju nezvestobe znamki pod ADI za vse skupine prebivalstva. Karminska kislina, karmin (E120) je odobren za uporabo v široki paleti živil. Razširjena uporaba se predlaga za nekaj nišnih mesnih proizvodov in pri nižji najvišji dovoljeni vsebnosti kot pri drugih trenutno odobrenih uporabah v kategoriji živil 08.3.1 „Toplotno

([1]) UL L 354, 31.12.2008, str. 16.
([2]) Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).
([3]) *EFSA Journal* 2015;13(11):4288.

neobdelani mesni proizvodi“ v delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008. Glede na znanstveno mnenje mesni proizvodi niso med proizvodi, ki najbolj prispevajo k skupni izpostavljenosti karminski kislini, karminu (E 120), zato se ne pričakuje, da bo predlagana uporaba znatno vplivala na skupno izpostavljenost, ki bo tako ostala pod ADI.

(9) V skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 mora Komisija za posodobitev seznama Unije aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 zaprositi Agencijo za mnenje, razen če zadevna posodobitev ne bo imela učinka na zdravje ljudi. Razširjena uporaba karminske kisline, karmina (E120) ne bo imela učinka na zdravje ljudi, zato mnenje Agencije ni potrebno.

(10) Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.

(11) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 17. maja 2019

Za Komisijo

Predsednik

Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

V delu E Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se v kategoriji živil 08.3.1 „Toplotno neobdelani mesni proizvodi“ za vnosom za E 110 vstavi naslednji novi vnos za E 120:

	„E 120	karminska kislina, karmin	50		samo naslednje tradicionalne specialitete iz nasoljene prašičje drobovine in govedine: *groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole* in *paleron de bœuf à la créole*. Ti proizvodi se uživajo razsoljeni in kuhani.“