

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/1472

ze dne 28. září 2018,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o košenilu, kyselinu karmínovou, karmíny (E 120)

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 3 a článek 14 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ⁽²⁾ stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (3) Košenila, kyselina karmínová, karmíny (E 120) je látka povolená jako barvivo v řadě potravin v souladu s přílohou II nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (4) V čl. 32 odst. 1 nařízení (ES) č. 1333/2008 se stanoví, že všechny potravinářské přídatné látky, které byly v Unii ke dni 20. ledna 2009 již povoleny, podrobí Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) novému posouzení rizika.
- (5) Za tímto účelem stanoví nařízení Komise (EU) č. 257/2010 ⁽³⁾ program pro přehodnocení potravinářských přídatných látek, podle něž musí být přehodnocení barviv dokončeno do 31. prosince 2015.
- (6) Dne 18. listopadu 2015 vydal úřad vědecké stanovisko týkající se přehodnocení košenily, kyseliny karmínové, karmínů (E 120) jako potravinářské přídatné látky ⁽⁴⁾. Úřad dospěl k závěru, že z předloženého souboru údajů nevyplynou důvody pro revizi hodnoty přijatelného denního příjmu (ADI) pro E 120 a že přesnější odhady expozice jsou nižší než ADI pro všechny skupiny obyvatelstva. Úřad však doporučil revidovat stávající název „košenila, kyselina karmínová, karmíny“, aby přesněji odpovídal materiálu používanému jako potravinářská přídatná látka, a aktualizovat specifikace, pokud jde o procentní podíl materiálu, jenž se nezapočítává, maximální limity pro toxické prvky a přítomnost bílkovinných složek.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).⁽³⁾ Nařízení Komise (EU) č. 257/2010 ze dne 25. března 2010, kterým se stanoví program pro přehodnocení schválených potravinářských přídatných látek v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 80, 26.3.2010, s. 19).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

- (7) V souladu s čl. 10 odst. 3 nařízení (ES) č. 1333/2008 by měl být seznam schválených potravinářských přídatných látek Unie změněn postupem podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽¹⁾.
- (8) V čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 se stanoví, že seznam potravinářských přídatných látek Unie může být aktualizován buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (9) Je proto vhodné změnit přílohu II nařízení (ES) č. 1333/2008 a přílohu nařízení (EU) č. 231/2012.
- (10) Měla by být poskytnuta přiměřená doba před tím, než začnou být použitelné změny, aby se provozovatelům potravinářských podniků umožnilo splnit nové požadavky stanovené v tomto nařízení.
- (11) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

V příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008 se veškeré odkazy na látku „E 120 Košenila, kyselina karmínová, karmíny“ nahrazují názvem „E 120 Kyselina karmínová, karmín“.

Článek 2

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 23. října 2019.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 28. září 2018.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aroma (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).

PŘÍLOHA

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 se položka „E 120 Košenila, kyselina karmínová, karmíny“ nahrazuje tímto:

„E 120 KYSELINA KARMÍNOVÁ, KARMÍN

Synonyma

CI přírodní červeň 4

Definice

Kyselina karmínová se získává z vodných, vodně alkoholických nebo alkoholických extraktů košenily, sestávajících ze sušených těl samiček hmyzu *Dactylopius coccus* Costa.

Karmíny jsou hliníkové laky kyseliny karmínové, ve kterých se předpokládá přítomnost hliníku a kyseliny karmínové v molárním poměru 1:2.

Barevným základem je kyselina karmínová. Mohou být přítomna také menší množství jeho aminované formy kyseliny 4-aminokarmínové.

V komerčních výrobcích může být barevný základ kyselina karmínová přítomen ve spojení s kationty amonnými, vápenatými, draselnými nebo sodnými, jednotlivě nebo v kombinacích, a tyto kationty mohou být také přítomny v přebytku. Komerční výrobky mohou také obsahovat bílkovinný materiál pocházející z původního hmyzu.

Č. barevného indexu

75470

Einecs

Kyselina karmínová: 215-023-3; karmíny: 215-724-4

Chemický název

7-β-D-glukopyranosyl-3,5,6,8-tetrahydroxy-1-methyl-9,10-dioxoantracen-2-karboxylová kyselina (kyselina karmínová); karmín je hydratovaný hliníkový chelát této kyseliny

Chemický vzorec

 $C_{22}H_{20}O_{13}$ (kyselina karmínová)

Relativní molekulová hmotnost

492,39 (kyselina karmínová)

Obsah

Ne méně než 90 % kyseliny karmínové; ne méně než 50 % kyseliny karmínové v chelátech.

Popis

Červená až tmavě červená, drolivá pevná látka nebo prášek

Identifikace

Spektrometrie

Kyselina karmínová:

Maximum ve vodném roztoku amoniaku při cca 518 nm

Maximum ve zředěné kyselině chlorovodíkové při cca 494 nm

E 1 %/1 cm 139 na vrcholu kolem 494 nm ve zředěné kyselině chlorovodíkové

Kyselina 4-aminokarmínová:

Maximum ve vodném roztoku amoniaku při 535 nm

Maximum ve zředěné kyselině chlorovodíkové při 530 nm

E 1 %/1 cm 260 na vrcholu kolem 535 nm ve vodném roztoku amoniaku, pH 9,5

V komerčních výrobcích lze kyselinu karmínovou odlišit od jejího aminu pomocí HPLC

Čistota

Rezidua rozpouštědel

Etanol: Ne více než 150 mg/kg

Metanol: Ne více než 50 mg/kg

Celkový obsah popela

Kyselina karmínová: Ne více než 5 %

Karmín: Ne více než 12 %

Bílkoviny (N × 6,25)

Kyselina karmínová: Ne více než 2,2 %

Karmín: Ne více než 25 %

Kyselina 4-aminokarmínová

Ne více než 3 % v poměru ke kyselině karmínové

Látky nerozpustné ve zředěném amoniaku	Karmín: Ne více než 1 %
Arzen	Ne více než 1 mg/kg
Olovo	Ne více než 1,5 mg/kg
Rtuť	Ne více než 0,5 mg/kg
Kadmium	Ne více než 0,1 mg/kg
Mikrobiologická kritéria	
<i>Salmonella</i> spp.	Nepřítomná v 10 g
<i>Lze použít hliníkové laky této barvy.“</i>	
