

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2019/800 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 17ης Μαΐου 2019

για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επέκταση της χρήσης καρμινικού οξέος, καρμίνης (Ε 120) σε ορισμένα προϊόντα κρέατος παραδοσιακά στα Γαλλικά Υπερπόντια Εδάφη

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θεσπίζει ενωσιακό κατάλογο με τα πρόσθετα τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.
- (2) Ο εν λόγω κατάλογος μπορεί να επικαιροποιείται σύμφωνα με την ενιαία διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽²⁾, είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε ύστερα από υποβολή αίτησης.
- (3) Το καρμινικό οξύ, καρμίνες (Ε 120) είναι ουσία που έχει εγκριθεί ως χρωστική σε ποικιλία τροφίμων σύμφωνα με το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- (4) Στις 23 Ιουνίου 2017 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης καρμινικού οξέος, καρμίνης (Ε 120) σε ορισμένα προϊόντα κρέατος μη θερμικώς επεξεργασμένα. Στη συνέχεια η αίτηση κοινοποιήθηκε στα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.
- (5) Ο αιτών ζήτησε την έγκριση της χρήσης καρμινικού οξέος, καρμίνης (Ε 120), προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό ροζ χρώμα για ορισμένα παραδοσιακά αλατισμένα χοιρινά εντόσθια και ιδιότυπα προϊόντα με βάση το βόειο κρέας, όπως είναι τα «*groin de porc à la créole*», «*queue de porc à la créole*», «*pied de porc à la créole*», «*pied de porc à la créole*» και «*paleron de bœuf à la créole*», ώστε να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες των καταναλωτών στα γαλλικά υπερπόντια εδάφη, όπου τα προϊόντα αυτά αποτελούν μέρος της γαστρονομικής παράδοσης από τον 18ο αιώνα.
- (6) Το καρμινικό οξύ, καρμίνη (Ε 120) προστίθεται στην πλούσια σε αλάτι άλμη, στην οποία είναι βυθισμένα τα εντόσθια. Στα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο, η περιεκτικότητα σε αλάτι είναι τουλάχιστον 70 g ανά kg κρέατος, ώστε να εξασφαλίζεται η μικροβιολογική σταθερότητα και η μακρά διάρκεια ζωής προ της πώλησης (συχνά 12 μήνες). Πριν από το μαγείρεμα, τα προϊόντα χρειάζονται αφαλάτωση στο νερό. Το καρμινικό οξύ, καρμίνη (Ε 120) παραμένει κυρίως στην επιφάνεια του κρέατος και η σταθερότητά του σε θερμοκρασία, φως, pH και το οξυγόνο εξασφαλίζουν χαρακτηριστική εμφάνιση, ακόμη και μετά το μαγείρεμα.
- (7) Η αιτιολογική σκέψη 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 ορίζει ότι για την έγκριση προσθέτων τροφίμων θα πρέπει να συνεκτιμώνται και άλλες παράμετροι σχετικές με το υπό εξέταση θέμα, όπως, μεταξύ άλλων, οι παραδοσιακές παράμετροι. Συνεπώς, είναι σκόπιμο να διατηρηθούν ορισμένα παραδοσιακά προϊόντα στην αγορά ορισμένων κρατών μελών εάν η χρήση προσθέτων τροφίμων συμμορφώνεται με τις γενικές και ειδικές προϋποθέσεις που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- (8) Στις 18 Νοεμβρίου 2015 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων («η Αρχή») εξέδωσε επιστημονική γνώμη για την εκ νέου αξιολόγηση της ασφάλειας του καρμινικού οξέος, της καρμίνης (Ε 120) ως προσθέτου τροφίμων ⁽³⁾. Η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι δεν υπήρχε λόγος να αναθεωρηθεί η αποδεκτή ημερήσια τιμή πρόσληψης (ΑΗΠ) των 2,5 mg καρμινικού οξέος/kg σωματικού βάρους/ημέρα και ότι οι λεπτομερείς εκτιμήσεις έκθεσης στο πλαίσιο σεναρίου όπου δεν χρησιμοποιείται συνεχώς προϊόν της ίδιας εμπορικής επωνυμίας είναι χαμηλότερες από την ΑΗΠ για όλες τις ομάδες του πληθυσμού. Το καρμινικό οξύ, καρμίνη (Ε 120) έχει εγκριθεί για χρήση σε μεγάλη ποικιλία τροφίμων. Η διευρυμένη χρήση προτείνεται για ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας που απευθύνονται σε εξειδικευμένες αγορές και σε χαμηλότερο μέγιστο επίπεδο από τις άλλες εγκεκριμένες χρήσεις της κατηγορίας τροφίμων 08.3.1 «Προϊόντα κρέατος μη θερμικώς επεξεργασμένα» στο μέρος Ε του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ)

⁽¹⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ενζύμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1).

⁽³⁾ Δελτίο EFSA 2015-13 (11): 4288.

αριθ. 1333/2008. Δεδομένου ότι, σύμφωνα με την επιστημονική γνώμη, τα προϊόντα κρέατος δεν συγκαταλέγονται μεταξύ των κύριων συνεισφερόντων στη συνολική έκθεση σε καρμινικό οξύ, καρμίνη (E 120), δεν αναμένεται ότι η προτεινόμενη χρήση θα έχει σημαντικό αντίκτυπο στη συνολική έκθεση η οποία, ως εκ τούτου, θα παραμείνει κάτω από την ΑΗΠ.

- (9) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητήσει τη γνώμη της Αρχής, για να επικαιροποιήσει τον ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που καθορίζεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις εκείνες στις οποίες η εν λόγω επικαιροποίηση δεν ενδέχεται να έχει επιπτώσεις για την ανθρώπινη υγεία. Δεδομένου ότι η εκτεταμένη χρήση του καρμινικού οξέος, της καρμίνης (E120) δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.
- (10) Επομένως, το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (11) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 17 Μαΐου 2019.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο μέρος Ε του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, στην κατηγορία τροφίμων 08.3.1 «Προϊόντα κρέατος μη θερμικώς επεξεργασμένα», παρεμβάλλεται η ακόλουθη εγγραφή Ε 120 μετά την εγγραφή για το Ε 110:

	«Ε 120	Καρμινικό οξύ, καρμίνη	50		μόνο τα ακόλουθα παραδοσιακά αλατισμένα χοιρινά εντόσθια και ιδιότυπα προϊόντα βοδινού κρέατος: “ <i>groin de porc à la créole</i> ”, “ <i>queue de porc à la créole</i> ”, “ <i>ried de porc à la créole</i> ” και “ <i>paleron de bœuf à la créole</i> ”. Τα εν λόγω προϊόντα καταναλώνονται μετά από αφαλάτωση και μαγείρεμα.»
--	--------	------------------------	----	--	---