

KOMISSION ASETUS (EU) 2019/800,**annettu 17 päivänä toukokuuta 2019,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II muuttamisesta siltä osin kuin on kyse karmiinihapon, karmiinin (E 120) käytön laajentamisesta tiettyihin Ranskan merentakaisen alueiden perinteisiin lihavalmistuksiin****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisiä aineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksyttyjen elintarvikelisiä aineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Kyseinen luettelo voidaan saattaa ajan tasalle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 ⁽²⁾ 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai hakemuksen johdosta.
- (3) Karmiinihappo, karmiinit (E 120) on aine, joka on asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II mukaisesti hyväksytty käytettäväksi väriaineena useissa eri elintarvikkeissa.
- (4) Kesäkuun 23 päivänä 2017 toimitettiin hakemus karmiinihapon, karmiinin (E 120) hyväksymisestä käytettäväksi tietyissä lämpökäsittämättömissä lihavalmistuksissa. Hakemus asetettiin myöhemmin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.
- (5) Hakija pyysi lupaa karmiinihapon, karmiinin (E 120) käyttämiseksi halutun vaaleanpunaisen värin antamiseksi tietyille suolatuille sian osista ja naudasta valmistetuille perinteisille erikoistuotteille, joita ovat muiden muassa groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole ja paleron de bœuf à la créole, jotta voidaan täyttää kuluttajien odotukset Ranskan merentakaisilla alueilla, joilla nämä tuotteet ovat olleet osa ruokakulttuuria 1700-luvulta lähtien.
- (6) Karmiinihappo, karmiini (E 120) lisätään runsaasti suolaa sisältävään suolaliemeen, johon eläimenosat upotetaan. Kaupan pidetyissä tuotteissa suolapitoisuus on vähintään 70 g lihakiloa kohti mikrobiologisen vakauden ja pitkän säilyvyysajan (usein 12 kuukautta) takaamiseksi. Ennen kypsentämistä tuotteista on poistettava suola vedessä. Karmiinihappo, karmiini (E 120) kiinnittyy pääasiassa lihan pintaan, ja se kestää lämpötilan, valon, pH:n ja hapen vaihteluja, mikä takaa tunnusomaisten ulkonäön myös kypsentämisen jälkeen.
- (7) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 johdanto-osan 7 kappaleessa säädetään, että elintarvikelisiä aineiden hyväksymisessä olisi otettava huomioon myös muut tekijät, jotka ovat tarkasteltavan asian kannalta merkityksellisiä, mukaan lukien muun muassa perinteisiin liittyvät tekijät. Tämän vuoksi on aiheellista säilyttää joidenkin jäsenvaltioiden markkinoilla tiettyjä perinteisiä tuotteita, kunhan elintarvikelisiä aineiden käyttö on asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 vahvistettujen yleisten ja erityisten edellytysten mukaista.
- (8) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', julkaisi 18 päivänä marraskuuta 2015 tieteellisen lausunnon, jossa se arvioi uudelleen karmiinihapon, karmiinin (E 120) turvallisuutta elintarvikelisiä aineina ⁽³⁾. Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi, ettei ole syytä tarkistaa karmiinihapon hyväksyttävän päiväsaannin arvoa (ADI-arvoa) (2,5 mg painokiloa kohti päivässä) ja että tarkennetut altistumisarviot ovat skenaariossa, jossa ei esiinny tuotemerkkioskollisuutta, ADI-arvon alapuolella kaikkien väestöryhmien osalta. Karmiinihappo, karmiini (E 120) on hyväksytty käytettäväksi lukuisissa erilaisissa elintarvikkeissa. Laajennettua käyttöä ehdotetaan muutamille kapean erikoisalan lihavalmistuksille ja alhaisemmalla enimmäistasolla kuin muiden asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevan E osan elintarvikeryhmässä

⁽¹⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1331/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisiä aineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

08.3.1 "Lämpökäsittelmättömät lihavalmisteet" nykyisin hyväksytyjen käyttötarkoitusten kohdalla. Lihavalmisteet eivät ole tieteellisen lausunnon mukaan karmiinihappoon, karmiiniin (E 120) liittyvän kokonaisaltistuksen tärkeimpiä lähteitä, joten ehdotetulla käytöllä ei odoteta olevan merkittävää vaikutusta kokonaisaltistukseen, joka jää näin ollen alle ADI-arvon.

- (9) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 2 kohdan mukaisesti komissio pyytää elintarviketurvallisuusviranomaiselta lausunnon asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II esitetyn unionissa hyväksytyjen elintarvikeli-säaineiden luettelon saattamiseksi ajan tasalle, paitsi jos kyseisellä ajan tasalle saattamisella ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen. Koska karmiinihapon, karmiinin (E 120) laajennetulla käytöllä ei todennäköisesti ole vaikutusta ihmisten terveyteen, elintarviketurvallisuusviranomaiselta ei tarvitse pyytää lausuntoa.
- (10) Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitettä II olisi muutettava.
- (11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 17 päivänä toukokuuta 2019.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

LIITE

Lisätään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevassa E osassa elintarvikeryhmään 08.3.1 ”Lämpökäsittelemättömät lihavalmisteet” E 110:tä koskevan kohdan jälkeen uusi E 120:tä koskeva kohta seuraavasti:

	”E 120	Karmiinihappo, karmiini	50		Ainoastaan seuraavat suolatut sian osista ja naudasta valmistetut perinteiset erikoistuotteet: groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole ja paleron de bœuf à la créole. Nämä tuotteet nautitaan suolan poiston ja kypsennyksen jälkeen.”
--	--------	-------------------------	----	--	--