

A BIZOTTSÁG (EU) 2019/800 RENDELETE**(2019. május 17.)**

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a kárminsav, kármin (E 120) egyes francia tengerentúli területeken előállított húskészítményekben történő felhasználásának kiterjesztése tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.
- (2) A szóban forgó jegyzék naprakésszé tétele az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 3. cikkének (1) bekezdésében említett egységes eljárás révén, a Bizottság kezdeményezésére vagy kérelemre történhet.
- (3) A kárminsav, kárminok (E 120) egy, az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete szerint számos élelmiszerben színezékként engedélyezett anyag.
- (4) 2017. június 23-án kérelmet nyújtottak be a kárminsav, kármin (E 120) egyes nem hőkezelt húskészítményekben való felhasználásának engedélyezésére. A kérelmet a Bizottság ezután az 1331/2008/EK rendelet 4. cikkének megfelelően hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.
- (5) A kérelmező a kárminsav, kármin (E 120) használatának engedélyezését kérte annak érdekében, hogy bizonyos hagyományos sózott sertés belsőségek és marhahús különlegességek, mint például *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* és a *paleron de bœuf à la créole* megfelelhessen a francia tengerentúli területek fogyasztói elvárásainak, ahol e termékek a 18. század óta egy kulináris hagyomány részét képezik.
- (6) A kárminsavat, a kármin (E 120) ahhoz a sós léhez adják hozzá, amelybe a belsőséget bemeztik. A forgalomba hozott termékek esetében a mikrobiológiai stabilitás és a hosszú eltarthatósági idő (gyakran 12 hónap) megőrzése érdekében a sótartalom legalább 70 g/kg. A termékeket a főzés előtt vízben sóalanítani kell. A kárminsav, kármin (E120) főleg a hús felületén marad, és stabilitása a hőmérséklettel, a fényvel, a pH-értékkel és az oxigénnel szemben biztosítja annak jellegzetes megjelenését még a főzés után is.
- (7) Az 1333/2008/EK rendelet (7) preambulumbekzdése értelmében az élelmiszer-adalékanyagok jóváhagyása során figyelembe kell venni egyéb, az adott kérdést tekintve releváns tényezőket, ideértve a hagyományt is. Ezért helyénvaló bizonyos hagyományos termékek piaci elérhetőségének fenntartása egyes tagállamokban, amennyiben az élelmiszer-adalékanyagok felhasználása megfelel az 1333/2008/EK rendeletben foglalt általános és specifikus feltételeknek.
- (8) 2015. november 18-án az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) tudományos szakvéleményt ⁽³⁾ tett közzé, amelyben újraértékelte a kárminsav, kármin (E 120) élelmiszer-adalékanyagként való használatának biztonságosságát. A Hatóság arra a következtetésre jutott, hogy nincs ok az (ADI) 2,5 mg kármin-sav/ ttkg/nap megengedhető napi bevitel értékének újraértékelésére, valamint hogy a nem márkahű forgatókönyv tekintetében az expozícióra vonatkozó pontosított becslések értékei minden népességi csoport esetében az ADI alatt maradtak. A kárminsav, kármin (E 120) használata számos élelmiszerben engedélyezett. A Bizottság a 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. részében a 08.3.1. „Nem hőkezelt húskészítmények” élelmiszer-kategóriában jelenleg engedélyezett felhasználási céltól eltérően néhány részipiaci hústermékekre vonatkozó

⁽¹⁾ HL L 354., 2008.12.31., 16. o.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1331/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

⁽³⁾ EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

kiterjesztett használatra és egy alacsonyabb felső határértékre tesz javaslatot. Mivel a tudományos szakvélemény szerint a húskészítmények nem tartoznak a kárminsavnak, kárminnak (E120) való teljes expozíció fő kiváltói közé, nem várható, hogy a javasolt felhasználás jelentős hatással lesz a teljes expozícióra, amely így az ADI alatt marad.

- (9) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének alapján a Bizottság köteles kikérni a Hatóság véleményét az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében szereplő élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének naprakésszé tétele érdekében, kivéve azokban az esetekben, amikor a naprakésszé tétel valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre. Mivel a kárminsav, kármin (E120) kiterjesztett használata valószínűsíthetően nem gyakorol hatást az emberi egészségre, nem szükséges kikérni a Hatóság szakvéleményét.
- (10) Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (11) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2019. május 17-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének E. része a 08.3.1. „Nem hőkezelt húskészítmények” élelmiszer-kategóriában az E 110-re vonatkozó bejegyzés után a következő, az E 120-ra vonatkozó új bejegyzéssel egészül ki:

	„E 120	kárminsav, kármin	50		kizárólag a következő hagyományos szózott sertéshús belsőség és marhahús különlegességek: <i>groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole</i> és <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Ezeket a termékeket sóalanítás és főzés után fogyasztják.”
--	--------	-------------------	----	--	--