

REGULAMENTO (UE) 2019/800 DA COMISSÃO**de 17 de maio de 2019****que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à extensão da utilização de ácido carmínico, carmina (E 120) em determinados produtos à base de carne tradicionais nos territórios ultramarinos franceses****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) Essa lista pode ser atualizada em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾, quer por iniciativa da Comissão quer no seguimento de um pedido.
- (3) A substância ácido carmínico, carminas (E 120) é autorizada como corante em diversos géneros alimentícios em conformidade com o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (4) Em 23 de junho de 2017, foi apresentado um pedido de autorização da utilização de ácido carmínico, carmina (E 120) em determinados produtos à base de carne não tratados termicamente. O pedido foi subsequentemente comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (5) O requerente solicitou autorização para a utilização de ácido carmínico, carmina (E 120) de modo a alcançar a cor rosa desejada em determinadas especialidades tradicionais de carne de vaca e de miudezas de carne de porco salgadas, como, por exemplo, *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *piéd de porc à la créole* e *paleron de bæuf à la créole*, para dar resposta às expectativas dos consumidores nos territórios ultramarinos franceses, onde estes produtos fazem parte de uma tradição culinária desde o século XVIII.
- (6) O ácido carmínico, carmina (E 120) é adicionado a uma salmoura rica em sal na qual são imersas as miudezas. Nos produtos comercializados, o teor de sal é de, pelo menos, 70 g por kg de carne, a fim de preservar a estabilidade microbiológica e garantir um longo prazo de conservação (frequentemente, 12 meses). Antes da cozedura, os produtos têm de ser dessalgados em água. O ácido carmínico, carmina (E120) permanece essencialmente à superfície da carne e a sua estabilidade à temperatura, à luz, ao pH e ao oxigénio assegura um aspeto característico mesmo após a cozedura.
- (7) O considerando 7 do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 determina que a aprovação de aditivos alimentares deve ter igualmente em conta outros fatores pertinentes para a matéria em apreço, incluindo, entre outros, os fatores tradicionais. Por conseguinte, é adequado manter certos produtos tradicionais no mercado em alguns Estados-Membros se a utilização de aditivos alimentares respeitar as condições gerais e específicas estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (8) Em 18 de novembro de 2015, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») publicou um parecer científico que reexamina a segurança do ácido carmínico, carmina (E 120) como aditivo alimentar ⁽³⁾. A Autoridade concluiu que não havia qualquer razão para rever o valor da dose diária admissível (DDA) de 2,5 mg de ácido carmínico por kg de peso corporal/dia e que as estimativas de exposição mais sofisticadas para o cenário de ausência de fidelidade à marca são inferiores à DDA para todos os grupos da população. O ácido carmínico, carmina (E120) está autorizado para utilização numa grande variedade de géneros alimentícios. A extensão da utilização é proposta para alguns produtos de carne de nicho e a um teor máximo inferior ao das outras utilizações atualmente autorizadas na categoria de géneros alimentícios 08.3.1 «Produtos à base de carne não tratados termicamente» na parte E do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. Uma vez que, de acordo

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

com o parecer científico, os produtos à base de carne não estão entre os principais contribuintes para a exposição total ao ácido carmínico, carmina (E 120), não é de esperar que a utilização proposta tenha um impacto significativo na exposição global, que, por conseguinte, permanecerá abaixo da DDA.

- (9) Nos termos do disposto no artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão deve solicitar o parecer da Autoridade a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares constante do anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, exceto se a atualização em causa não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que a extensão da utilização de ácido carmínico, carmina (E120) não é suscetível de afetar a saúde humana, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (10) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (11) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 17 de maio de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

No anexo II, parte E, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na categoria de géneros alimentícios 08.3.1 «Produtos à base de carne não tratados termicamente», é inserida a seguinte nova entrada relativa ao aditivo E 120 após a entrada relativa ao aditivo E 110:

	«E 120	Ácido carmínico, carmina	50	Unicamente as seguintes especialidades tradicionais de carne de vaca e de miudezas de carne de porco salgadas: <i>groin de porc à la créole</i> , <i>queue de porc à la créole</i> , <i>pied de porc à la créole</i> e <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Estes produtos são consumidos após dessalga e cozedura.»
--	--------	--------------------------	----	--