

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2019/800**av den 17 maj 2019****om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 vad gäller utvidgad användning av karmin, karminsyra (E 120) i vissa köttprodukter som är traditionella i de franska utomeuropeiska territorierna****(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ⁽¹⁾, särskilt artikel 10.3, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användningen.
- (2) Denna förteckning får uppdateras i enlighet med det enhetliga förfarande som avses i artikel 3.1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 ⁽²⁾, antingen på initiativ av kommissionen eller efter en ansökan.
- (3) Karmin, karminsyra (E 120) är ett ämne som godkänts som färgämne i en rad olika livsmedel i enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (4) Den 23 juni 2017 lämnades en ansökan in om godkännande av användningen av karmin, karminsyra (E 120) i vissa icke värmebehandlade köttprodukter. Ansökan delgavs därefter medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (5) Sökanden ansökte om godkännande för användning av karmin, karminsyra (E 120) i syfte att uppnå den önskade rosa färgen i vissa traditionella specialiteter med saltade slaktbiprodukter från gris och nötkött, som *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* och *paleron de bœuf à la créole* för att uppfylla konsumenternas förväntningar i de franska utomeuropeiska territorierna där dessa produkter har varit en del av den kulinariska traditionen sedan 1700-talet.
- (6) Karmin, karminsyra (E 120) tillsätts i saltlake med hög salthalt för rimning av slaktbiprodukter. I produkter som saluförs bör salthalten vara minst 70 g per kg kött för att garantera mikrobiologisk stabilitet och en lång hållbarhetstid (ofta 12 månader). Produkterna måste avsaltas i vatten före tillagning. Karmin, karminsyra (E 120) stannar huvudsakligen på köttets yta och dess stabilitet vid olika temperaturer, ljusförhållanden, pH-värden och syrehalter säkerställer ett karakteristiskt utseende även efter tillagning.
- (7) Enligt skäl 7 i förordning (EG) nr 1333/2008 bör man vid godkännande av livsmedelstillsatser även ta hänsyn till andra faktorer av betydelse för det ärende som behandlas, däribland traditionsrelaterade faktorer. Vissa traditionella produkter bör därför bibehållas på marknaden i vissa medlemsstater om användningen av livsmedelstillsatser uppfyller de allmänna och särskilda villkoren i förordning (EG) nr 1333/2008.
- (8) Den 18 november 2015 offentliggjorde Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) ett vetenskapligt yttrande om omprövningen av säkerheten hos karmin, karminsyra (E 120) som livsmedelstillsats ⁽³⁾. Myndigheten konstaterade att det inte fanns någon anledning att se över det acceptabla dagliga intaget (ADI-värdet) på 2,5 mg karminsyra/kg kroppsvikt/dag och att de precisa exponeringsuppskattningarna för ett icke varumärkeslojalt scenario ligger under ADI för alla befolkningsgrupper. Karmin, karminsyra (E 120) är godkänt för användning i en rad olika livsmedel. Den utvidgade användningen föreslås för ett fåtal nischade köttprodukter och vid ett lägre gränsvärde än för de andra för närvarande godkända användningarna

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer (EUT L 354, 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ EFSA Journal, vol. 13(2015):11, artikelnr 4288.

i livsmedelskategori 08.3.1 "Icke värmebehandlade köttprodukter" i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Eftersom köttprodukter enligt det vetenskapliga yttrandet inte är en av de främsta källorna till den sammanlagda exponeringen för karmin, karminsyra (E 120) förväntas den föreslagna användningen inte ha en avgörande inverkan på den sammanlagda exponeringen vilken därför kommer att fortsätta ligga under ADI.

- (9) Enligt artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1331/2008 ska kommissionen begära ett yttrande från myndigheten innan unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 uppdateras, utom i sådana fall där uppdateringen sannolikt inte kommer att påverka människors hälsa. Eftersom utvidgningen av användningen av karmin, karminsyra (E 120) sannolikt inte kommer att påverka människors hälsa är det inte nödvändigt att begära ett yttrande från myndigheten.
- (10) Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (11) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 17 maj 2019.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

I del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 för livsmedelskategori 08.3.1 "Icke värmebehandlade köttprodukter" ska följande uppgifter för E 120 införas efter uppgifterna om E 110:

	"E 120	Karmin, karminsyra	50		Endast följande traditionella specialiteter med saltade slaktbiprodukter av gris och nötkött: <i>grosin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole</i> och <i>paleron de bæuf à la créole</i> . Dessa produkter konsumeras efter avsaltning och tillagning."
--	--------	--------------------	----	--	--