

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2019/800**z dnia 17 maja 2019 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do rozszerzenia stosowania kwasu karminowego, karminu (E 120) w niektórych produktach mięsnych tradycyjnych we francuskich terytoriach zamorskich****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) Wykaz ten może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku, zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽²⁾.
- (3) Kwas karminowy, karmin (E 120) jest to substancja dopuszczona jako barwnik w szeregu środków spożywczych zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (4) W dniu 23 czerwca 2017 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie kwasu karminowego, karminu (E 120) w niektórych produktach mięsnych niepoddanych obróbce cieplnej. Następnie wniosek ten udostępniono państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (5) Wnioskodawca zwrócił się o pozwolenie na stosowanie kwasu karminowego, karminu (E 120) w celu uzyskania pożądanej różowej barwy w przypadku niektórych tradycyjnych solonych produktów z podrobów wieprzowych oraz produktów wołowych, takich jak *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* oraz *paleron de bœuf à la créole*, aby sprostać oczekiwaniom konsumentów we francuskich terytoriach zamorskich, gdzie produkty te stanowią element tradycji kulinarnej od XVIII wieku.
- (6) Kwas karminowy, karmin (E 120) dodaje się do solanki bogatej w sól, w której zanurzane są podroby. W produktach wprowadzanych do obrotu zawartość soli wynosi co najmniej 70 g na kilogram mięsa, tak aby zapewnić stabilność mikrobiologiczną i długi okres przechowywania (często 12 miesięcy). Przed gotowaniem produkty należy poddać odsalaniu w wodzie. Kwas karminowy, karmin (E 120) pozostaje głównie na powierzchni mięsa, a jego stabilność pod względem temperatury, światła, pH i tlenu zapewnia charakterystyczny wygląd nawet po ugotowaniu.
- (7) W motywie 7 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 stwierdza się, że przy dopuszczaniu dodatków do żywności należy uwzględnić także inne istotne czynniki, w tym między innymi czynniki związane z tradycjami. W związku z tym należy utrzymać określone produkty tradycyjne na rynku niektórych państw członkowskich, jeżeli stosowanie dodatków do żywności spełnia warunki ogólne i szczegółowe określone w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.
- (8) W dniu 18 listopada 2015 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) opublikował opinię naukową, w której ponownie oceniono bezpieczeństwo kwasu karminowego, karminu (E 120) jako dodatku do żywności ⁽³⁾. Urząd stwierdził, że nie ma powodu, aby zmieniać dopuszczalne dzienne spożycie wynoszące 2,5 mg kwasu karminowego/kg masy ciała/dzień, oraz że dopracowane szacunki dotyczące narażenia dla scenariusza nieprzywiązania do danej marki są niższe od dopuszczalnego dziennego spożycia dla wszystkich grup populacji. Stosowanie kwasu karminowego, karminu (E 120) jest dopuszczalne w wielu różnych rodzajach żywności. Rozszerzone stosowanie proponuje się w odniesieniu do kilku niszowych produktów mięsnych oraz

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ Dziennik EFSA 2015; 13(11):4288.

przy niższym maksymalnym poziomie niż w przypadku innych dopuszczonych obecnie zastosowań w kategorii żywności 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej” w części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Ponieważ zgodnie z opinią naukową produkty mięsne nie należą do głównych czynników przyczyniających się do całkowitego narażenia na kwas karminowy, karmin (E 120), oczekuje się, że proponowane zastosowanie nie będzie miało znaczącego wpływu na ogólne narażenie, które w związku z tym utrzyma się poniżej dopuszczalnego dziennego spożycia.

- (9) Zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 Komisja powinna zasięgnąć opinii Urzędu w celu uaktualnienia unijnego wykazu dodatków do żywności określonego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, z wyjątkiem przypadków gdy dana aktualizacja nie ma wpływu na zdrowie człowieka. Ponieważ rozszerzone stosowanie kwasu karminowego, karminu (E 120) nie ma wpływu na zdrowie człowieka, zasięgnięcie opinii Urzędu nie jest konieczne.
- (10) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 17 maja 2019 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, w kategorii żywności 08.3.1 „Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej”, po pozycji dotyczącej E 110 dodaje się nową pozycję dotyczącą E 120 w brzmieniu:

	„E 120	Kwas karminowy, karmin	50	Tylko wymienione poniżej tradycyjne solone produkty z podrobów wieprzowych oraz produkty wołowe: <i>grosin de porc à la créole</i> , <i>queue de porc à la créole</i> , <i>pied de porc à la créole</i> oraz <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Produkty te są spożywane po odsalaniu i gotowaniu.”
--	--------	------------------------	----	---