

## REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) 2019/800

2019/EES/86/21

frá 17. maí 2019

um breytingu á II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 að því er varðar rýmkun á notkun karmínsýru, karmíns (E 120) í tiltekna kjötafurfir sem eru hefðbundnar á frönskum yfirráðasvæðum handan hafsins (\*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum <sup>(1)</sup>, einkum 3. mgr. 10. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er sett fram skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni sem samþykkt hafa verið til notkunar í matvæli og skilyrði fyrir notkun þeirra.
- 2) Uppfæra má skrána í samræmi við sameiginlegu málsmeðferðina sem um getur í 1. mgr. 3. gr. reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 <sup>(2)</sup>, annaðhvort að frumkvæði framkvæmdastjórnarinnar eða í kjölfar umsóknar.
- 3) Karmínsýra, karmín (E 120) er efni sem er leyft sem litarefni í ýmis matvæli í samræmi við II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008.
- 4) Hinn 23. júní 2017 var lögð fram umsókn um leyfi fyrir notkun á karmínsýru, karmíni (E 120) í tiltekna kjötafurfir sem ekki eru hitameðhöndlaðar. Umsóknin var síðan gerð aðgengileg fyrir aðildarríkin skv. 4. gr. reglugerðar (EB) nr. 1331/2008.
- 5) Umsækjandinn óskaði eftir leyfi fyrir notkun á karmínsýru, karmíni (E 120) til að ná fram tilætluðum bleikum lit á tiltekinn hefðbundinn saltaðan innmat úr svínunum og nautakjöt sem hafa tiltekin sérkenni, t.d. *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* og *paleron de bœuf à la créole*, til að koma til móts við væntingar neytenda á frönskum yfirráðasvæðum handan hafsins þar sem þessar afurðir hafa verið hluti af matreiðsluhefð frá því á 18. öld.
- 6) Karmínsýru, karmíni (E 120) er bætt við saltlög með miklu saltinnihaldi og innmaturinn settur á kaf ofan í hann. Í vörum sem eru settar á markað er saltinnihaldið a.m.k. 70 g á hvert kg af kjöti til að tryggja örverufræðilegan stöðugleika og langt geymsluþol (oft 12 mánuðir). Fyrir eldun þarf að útvatna afurðirnar. Karmínsýra, karmín (E120) helst aðallega á yfirborði kjötsins og stöðugleiki þess m.t.t. hitastigs, birtu, sýrustigs og súrefnis tryggir einkennandi útlit, jafnvel eftir eldun.
- 7) Í 7. forsendu reglugerðar (EB) nr. 1333/2008 er mælt fyrir um að í samþykki fyrir matvælaaukefnum ætti einnig að taka mið af öðrum þáttum sem skipta máli í þessu tilliti, þ.m.t. eru m.a. hefðbundnir þættir. Því er rétt að halda tilteknum hefðbundnum afurðum á markaði í sumum aðildarríkjum þar sem notkun matvælaaukefna uppfyllir almennu og sértæku skilyrðin sem mælt er fyrir um í reglugerð (EB) nr. 1333/2008.
- 8) Hinn 18. nóvember 2015 birti Matvælaöryggisstofnun Evrópu (hér á eftir nefnd Matvælaöryggisstofnunin) vísindalegt álit þar sem öryggi karmínsýru, karmíns (E 120) sem matvælaaukefni <sup>(3)</sup> var endurmetið. Matvælaöryggisstofnunin komst að þeirri niðurstöðu að engin ástæða væri til að endurskoða gildi ásættanlegrar, daglegrar inntöku (ÁDI), sem nemur 2,5 mg af karmínsýru/kg líkamsþyngdar/dag, og að nákvæmir útreikningar á váhrifum fyrir sviðsmynd sem tengist ekki vörumerkja-tryggð (e. *non-brand-loyal scenario*) væru undir ásættanlegri, daglegri inntöku fyrir alla íbúahópa. Karmínsýra, karmín (E120) er leyft til notkunar í margum konar matvæli. Rýmkaða notkunin er lögð til fyrir nokkrar sérhæfðar kjötafurfir

(\*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjttíð. ESB L 132, 20.5.2019, bls. 15. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 220/2019 frá 27. september 2019 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn (bíður birtingar).

<sup>(1)</sup> Stjttíð. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16.

<sup>(2)</sup> Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 frá 16. desember 2008 um sameiginlega málsmeðferð við leyfisveitingu fyrir aukefni í matvælum, ensím í matvælum og bragðefni í matvælum (Stjttíð. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 1).

<sup>(3)</sup> *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2015 13(11), 4288.

og við lægra hámarksgildi en önnur notkun sem er sem stendur leyfð í matvælaflokki 08.3.1 „Kjötafurðir sem ekki eru hitameðhöndlaðar“ í E-hluta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008. Þar eð kjötafurðir, samkvæmt vísindalega álitinu, eru ekki meðal þess sem stuðlar að verulegum hluta heildarváhrifa af völdum karmínsýru, karmíns (E 120) er ekki búist við að tillögð notkun hafi veruleg áhrif á heildarváhrif sem haldast því áfram undir ásættanlegri, daglegri inntöku.

- 9) Samkvæmt 2. mgr. 3. gr. reglugerðar (EB) nr. 1331/2008 skal framkvæmdastjórnin leita álits Matvælaöryggisstofnunarinnar áður en hún uppfærir skrá Evrópusambandsins yfir matvælaaukefni, sem sett er fram í II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008, nema þegar ólíklegt er að uppfærslan, sem um er að ræða, hafi áhrif á heilbrigði manna. Þar eð ólíklegt er að rýmkuð notkun á karmínsýru, karmíni (E120) hafi áhrif á heilbrigði manna er ekki nauðsynlegt að leita álits Matvælaöryggisstofnunarinnar.
- 10) Því ætti að breyta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 til samræmis við það.
- 11) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um plöntur, dýr, matvæli og fóður.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*1. gr.*

Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er breytt í samræmi við viðaukann við þessa reglugerð.

*2. gr.*

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 17. maí 2019.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Jean-Claude JUNCKER

*forseti.*

\_\_\_\_\_

VIÐAUKI

Á eftir færslunni fyrir E 110 í E hluta II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008 er eftirfarandi nýrri færslu bætt við í matvælaflokki 08.3.1 „Kjötafurðir sem ekki eru hitameðhöndlaðar“:

„E 120	Karmínsýra, karmín	50	Einungis eftirfarandi hefðbundinn saltaður innmatur úr svínunum og nautakjöt sem hafa tiltekin sérkenni: <i>goin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole</i> og <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Þessara afurða er neytt eftir útvötnun og eldun.“
--------	--------------------	----	---