

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/800**ze dne 17. května 2019,****kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o rozšíření použití kyseliny karmínové, karmínů (E 120) v některých masných výrobcích tradičních ve francouzských zámořských územích****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (2) Uvedený seznam může být aktualizován jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ⁽²⁾, a to buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.
- (3) Kyselina karmínová, karmíny (E 120) je látka povolená jako barvivo v řadě potravin v souladu s přílohou II nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (4) Dne 23. června 2017 byla podána žádost o povolení použití kyseliny karmínové, karmínů (E 120) v některých tepelně neopracovaných masných výrobcích. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.
- (5) Žadatel požádal o povolení používat kyselinu karmínovou, karmíny (E 120), aby bylo dosaženo požadované růžové barvy některých tradičních solených vepřových drobů a specialit z hovězího masa, jako jsou *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *piéd de porc à la créole* nebo *paleron de bœuf à la créole*, aby byla naplněna očekávání spotřebitelů ve francouzských zámořských územích, kde se tyto produkty od 18. století staly součástí kulinářské tradice.
- (6) Kyselina karmínová, karmíny (E 120) je přidána do slaného nálevu, do kterého jsou ponořeny droby. V produktech uvedených na trh je obsah soli alespoň 70 g na kilogram masa, aby byla zabezpečena mikrobiologická stabilita a dlouhá skladovatelnost (často 12 měsíců). Před vařením musí být produkty odsoleny ve vodě. Kyselina karmínová, karmíny (E 120) se drží převážně na povrchu masa a stabilita této látky při teplotě, světle, pH a kyslíku zajišťuje charakteristický vzhled masa i po uvaření.
- (7) V 7. bodě odůvodnění nařízení (ES) č. 1333/2008 se uvádí, že při schvalování potravinářských přídatných látek by se měly zohlednit rovněž další významné faktory, mimo jiné včetně tradičních faktorů. Je proto namístě zachovat určité tradiční výrobky na trhu v některých členských státech, jestliže je použití potravinářských přídatných látek v souladu s obecnými a zvláštními podmínkami stanovenými v nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (8) Dne 18. listopadu 2015 zveřejnil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) vědecké stanovisko, které přehodnocuje bezpečnost kyseliny karmínové, karmínů (E 120) jako potravinářské přídatné látky ⁽³⁾. Úřad dospěl k závěru, že není důvod pro revizi hodnoty přijatelného denního příjmu (ADI), který činí 2,5 mg kyseliny karmínové na kilogram tělesné hmotnosti na den, a že přesnější odhady expozice v případě, že spotřebitelé nejsou věrní jedné značce, jsou nižší než ADI pro všechny skupiny obyvatelstva. Kyselina karmínová, karmíny (E 120) je povolená v řadě potravin. Rozšířené používání se navrhuje pro několik specializovaných masných výrobků a na nižší maximální úrovni než jsou v současné době schválená použití v kategorii potravin 08.3.1

⁽¹⁾ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aroma (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).⁽³⁾ EFSA Journal 2015; 13(11):4288

„Tepelně neopracované masné výrobky“ v části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008. Jelikož masné výrobky podle vědeckého stanoviska nepatří mezi hlavní přispěvatele, pokud jde o celkovou expozici kyselině karmínové, karmínům (E 120), neočekává se, že navrhované použití bude mít významný dopad na celkovou expozici, která proto zůstane nižší než ADI.

- (9) Podle čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 1331/2008 je Komise povinna za účelem aktualizace seznamu potravinářských přídatných látek Unie stanoveného v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008 požádat o stanovisko úřadu s výjimkou případu, kdy tato aktualizace pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví. Jelikož rozšíření použití kyseliny karmínové, karmínů (E120) pravděpodobně nemá vliv na lidské zdraví, není nutné žádat úřad o stanovisko.
- (10) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (11) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 17. května 2019.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008, v kategorii potravin 08.3.1 „Tepelně nepracované masné výrobky“, se za položku E 110 doplňuje nová položka E 120, která zní:

	„E 120	Kyselina karmínová, karmíny	50	Pouze následující tradiční solené vepřové droby a speciality z hovězího masa: <i>goin de porc à la créole</i> , <i>queue de porc à la créole</i> , <i>pied de porc à la créole</i> a <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Tyto produkty jsou konzumovány po odsolení a uvaření.“
--	--------	-----------------------------	----	--