

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2019/800,

17. mai 2019,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa seoses karmiinhappe, karmiinide (E 120) kasutuse laiendamisega teatavatele lihatoodetele Prantsusmaa ülemereterritooriumidel

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

Võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ⁽¹⁾ eelkõige selle artikli 10 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa on sätestatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainete kohta ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.
- (2) Kõnealust loetelu võib komisjoni algatusel või pärast taotluse esitamist ajakohastada Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1331/2008 ⁽²⁾ artikli 3 lõikes 1 osutatud ühtse menetluse kohaselt.
- (3) Karmiinhape, karmiinid (E 120) on aine, mida on lubatud kasutada mitmesuguse toidu värvainena kooskõlas määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisaga.
- (4) 23. juunil 2017 esitati taotlus lubada kasutada karmiinhapet, karmiini (E 120) teatavates kuumtöötlemata lihatoodetes. Seejärel tehti taotlus vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artiklile 4 liikmesriikidele kättesaadavaks.
- (5) Taotleja soovis saada luba karmiinhappe, karmiini (E 120) kasutamiseks, et saavutada soovitatav roosa värvus traditsiooniliste soolatud sea rupsist ja veiselihast saadud toodetel, nagu näiteks *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* and *paleron de bœuf à la créole*, et vastata tarbijate ootustele Prantsusmaa ülemereterritooriumidel, kus asjaomased tooted on osa sealset kulinaarset pärandist 18. sajandist alates.
- (6) Karmiinhape, karmiin (E 120) lisatakse kangesse soolvette, mille sisse sukeldatakse rups. Turule lastavate toodete soolasisaldus on vähemalt 70 g 1 kg liha kohta, mis tagab mikrobioloogilise stabiilsuse ja pika säilivusaja (sageli 12 kuud). Enne kuumtöötlemist tuleb toodetest sool välja leotada. Karmiinhape, karmiin (E 120) jääb peamiselt liha pinnale ja selle temperatuuri-, valguse-, pH- ja hapnikukindlus tagab iseloomuliku välimuse ka pärast kuumtöötlemist.
- (7) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 põhjenduses 7 on sätestatud, et toidu lisaainete kasutamise lubamisel tuleks arvestada käsitletava küsimusega seotud muid asjakohaseid tegureid, muu hulgas traditsioonidega seonduvaid. Seepärast on asjakohane säilitada mõne liikmesriigi turul teatavad traditsioonilised tooted, kui toidu lisaainete kasutamine vastab määruses (EÜ) nr 1333/2008 sätestatud üld- ja eritingimustele.
- (8) 18. novembril 2015 avaldas Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) teadusliku arvamuse, milles hinnati ümber karmiinhappe, karmiini (E 120) toidu lisaainena kasutamise ohutus ⁽³⁾. Toiduohutusamet jõudis järeldusele, et pole põhjust vaadata läbi aktsepteeritav päevadoos 2,5 g karmiinhapet kehamassi kilogrammi kohta päevas ja et kokkupuutehinnangu täpsemad tulemused olid kõigi madala kaubamärgitruudusega elanikkonnarühmade puhul väiksemad kui aktsepteeritav päevadoos. Karmiinhapet, karmiini (E 120) on lubatud kasutada mitmesugustes toiduainetes. Kasutamise laiendamise ettepanek hõlmab väheseid, nišitoodete hulka kuuluvaid lihatooteid ning madalamat piirnормi kui muude määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osa toidukategoorias

⁽¹⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 16.

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus (ELT L 354, 31.12.2008, lk 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2015; 13 (11): 4288.

08.3.1 „Kuumtöötlemata lihatooted“ praegu lubatud kasutusviiside puhul. Kuna lihatooted ei ole teadusliku arvamuse kohaselt toodete seas, mis peamiselt põhjustavad karmiinhappe, karmiiniga (E 120) üldkokkupuudet, ei ole kavandatud kasutusviisil eeldatavalt olulist mõju üldkokkupuutele, mis jääb seega allapoole aktsepteeritavat päevadoosi.

- (9) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõikele 2 peab komisjon määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas sätestatud toidu lisaiinete Euroopa Liidu loetelu ajakohastamiseks küsima toiduohutusameti arvamust, välja arvatud juhul, kui kõnealune ajakohastamine tõenäoliselt ei mõjuta inimeste tervist. Kuna karmiinhappe, karmiini (E 120) laiendatud kasutamine ei mõjuta inimeste tervist, puudub vajadus küsida toiduohutusameti arvamust.
- (10) Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa vastavalt muuta.
- (11) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 17. mai 2019

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa E osas lisatakse toidugrupis 08.3.1 „Kuumtöötlemata lihatooted“ lisaainet E 110 käsitleva kande järele lisaainet E 120 käsitlev järgmine kanne:

	„E 120	Karmiinhape, karmin	50		Ainult järgmised traditsioonilised sea rupsist ja veiselihast saadud soolatud tooted: <i>groin de porc à la créole</i> , <i>queue de porc à la créole</i> , <i>pied de porc à la créole</i> ja <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Neid tooteid tarbitakse pärast soolatustamist ja kuumtöötlemist.“
--	--------	---------------------	----	--	---