

## II

(Muut kuin lainsäätämismääräyksessä hyväksyttävät säädökset)

## ASETUKSET

**KOMISSION ASETUS (EU) 2018/1472,****annettu 28 päivänä syyskuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta kokkiniilin, karminihapon, karminien (E 120) osalta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan ja 14 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 <sup>(2)</sup> vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmat.
- (3) Lisäaine kokkiniili, karminihappo, karminiini (E 120) on aine, joka on asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II mukaisesti hyväksytty käytettäväksi väriaineena useissa eri elintarvikkeissa.
- (4) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 32 artiklan 1 kohdassa säädetään, että Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', suorittaa uuden riskinarvioinnin kaikille elintarvikelisäaineille, jotka oli jo hyväksytty unionissa ennen 20 päivää tammikuuta 2009.
- (5) Tätä varten komission asetuksella (EU) N:o 257/2010 <sup>(3)</sup> säädetään elintarvikelisäaineiden uudelleenarviointiohjelmasta; asetuksen mukaan väriaineiden uudelleenarviointi oli saatettava loppuun 31 päivään joulukuuta 2015 mennessä.
- (6) Elintarviketurvallisuusviranomaisen antoi 18 päivänä marraskuuta 2015 tieteellisen lausunnon kokkiniilin, karminihapon, karminien (E 120) käytöstä elintarvikelisäaineena <sup>(4)</sup>. Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi, että nyt käytössä olevien tietojen perusteella ei ole syytä tarkistaa E 120:n hyväksyttävää päiväsaantia (ADI-arvoa) ja että täsmennetyt altistusarvot ovat alle ADI-arvon kaikilla väestöryhmillä. Elintarviketurvallisuusviranomaisen suositteli kuitenkin nykyisen nimikkeen "kokkiniili, karminihappo, karminiini" tarkistamista siten, että se kuvaisi täsmällisemmin elintarvikelisäaineena käytettyä ainetta, sekä ajantasaistamaan eritelmat huomiotta jätettävän aineen prosentiosuuden, myrkyllisten aineiden enimmäisrajojen sekä valkuaispitoisten yhdisteiden esiintymisen osalta.

<sup>(1)</sup> EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1).

<sup>(3)</sup> Komission asetus (EU) N:o 257/2010, annettu 25 päivänä maaliskuuta 2010, hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden uudelleenarviointiohjelman perustamisesta elintarvikelisäaineista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti (EUVL L 80, 26.3.2010, s. 19).

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

- (7) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 10 artiklan 3 kohdan mukaan unionissa hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luetteloa on muutettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1331/2008 <sup>(1)</sup> tarkoitetun menettelyn mukaisesti.
- (8) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdassa säädetään, että unionissa hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo voidaan saattaa ajan tasalle joko komission aloitteesta tai asiaa koskevan hakemuksen johdosta.
- (9) Sen vuoksi on aiheellista muuttaa asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitettä II sekä asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitettä.
- (10) Kohtuullinen määräaika on tarpeen ennen kuin muutoksia ryhdytään soveltamaan, jotta elintarvikealan toimijoilla on mahdollisuus täyttää tässä asetuksessa säädetyt uudet vaatimukset.
- (11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

#### *1 artikla*

Korvataan kaikki asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II olevat maininnat aineesta ”E 120 kokkiniili, karmiinihappo, karmiini” ilmaisulla ”E 120 karmiinihappo, karmiini”.

#### *2 artikla*

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

#### *3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 23 päivästä lokakuuta 2019 alkaen.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 28 päivänä syyskuuta 2018.

*Komission puolesta*  
*Puheenjohtaja*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1331/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1).

## LIITE

Korvataan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä kohta ”E 120 kokkiniili, karminihappo, karminit” seuraavasti:

## ”E 120 KARMIINHAPPO, KARMIINIT

<b>Synonyymit</b>	CI Natural Red 4
<b>Määritelmä</b>	<p>Karminihappo saadaan kokkiniilin vesi-, vesi-alkoholi- tai alkoholiuutteista. Kokkiniili koostuu lajin <i>Dactylopius coccus</i> Costa kuivatuista naaraspuolisista hyönteisistä.</p> <p>Karminit ovat karminihapon alumiinilakkoja, joissa alumiinia ja karminihappoa ajatellaan olevan läsnä molaarisessa suhteessa 1:2.</p> <p>Värijäävä ainesosa on karminihappo. Vähäisiä määriä sen aminoitua muotoa 4-aminokarminihappo saattaa myös esiintyä.</p> <p>Kaupallisissa tuotteissa värijäävä ainesosa karminihappo voi esiintyä yhdessä ammonium-, kalsium-, kalium- tai natriumkationien kanssa, yksin tai yhdistyneenä, ja näitä kationeja voi esiintyä myös ylimäärin. Kaupalliset tuotteet voivat sisältää myös valkuaispitoista ainesta, joka on peräisin käytetystä hyönteisestä.</p>
Väri-indeksinumero	75470
Einecs	Karminihappo: 215-023-3; karminit: 215-724-4
Kemiallinen nimi	7-β-D-glukopyranosyyli-3,5,6,8-tetrahydroksi-1-metyyli-9,10-dioksoantraseeni-2-karboksyylihappo (karminihappo); karminiini on tämän hapon hydratoitu alumiinikelaatti
Kemiallinen kaava	C <sub>22</sub> H <sub>20</sub> O <sub>13</sub> (karminihappo)
Molekyylipaino	492,39 (karminihappo)
Pitoisuus	Vähintään 90 % karminihappoa; vähintään 50 % karminihappoa kelaateissa.
<b>Kuvaus</b>	Punaisesta tummanpunaiseen, mureneva kiinteä aine tai jauhe
<b>Tunnistaminen</b>	
Spektrometria	<p>Karminihappo:</p> <p>Absorbanssimaksimi ammoniakkin vesiliuoksessa noin 518 nm:ssä</p> <p>Absorbanssimaksimi laimeassa suolaliuoksessa noin 494 nm:ssä</p> <p>E 1 %/1 cm laimeassa suolahappoliuoksessa on korkeimmassa arvossaan 139 noin 494 nm:ssä</p> <p>4-aminokarminihappo:</p> <p>Absorbanssimaksimi ammoniakkin vesiliuoksessa 535 nm:ssä</p> <p>Absorbanssimaksimi laimeassa suolaliuoksessa 530 nm:ssä</p> <p>E 1 %/1 cm ammoniakkin vesiliuoksessa on korkeimmassa arvossaan 260 noin 535 nm:ssä, kun pH on 9,5</p> <p>Kaupallisissa tuotteissa karminihappo voidaan erottaa amiinistaan HPLC-menetelmällä</p>
<b>Puhtaus</b>	
Liuotinjäämät	<p>Etanoli: Enintään 150 mg/kg</p> <p>Metanoli: Enintään 50 mg/kg</p>
Kokonaistuhka	<p>Karminihappo: Enintään 5 %</p> <p>Karminiini: Enintään 12 %</p>
Proteiini (N × 6,25)	<p>Karminihappo: Enintään 2,2 %</p> <p>Karminiini: Enintään 25 %</p>
4-aminokarminihappo	Enintään 3 % suhteessa karminihappoon

Laimennettuun ammoniakkiin liukene- maton aines	Karmiini: Enintään 1 %
Arseeni	Enintään 1 mg/kg
Lyijy	Enintään 1,5 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,5 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,1 mg/kg
<b>Mikrobiologiset vaatimukset</b>	
<i>Salmonella</i> spp.	Ei saa esiintyä 10 grammassa

***Tämän värin alumiinilakkojen käyttö on sallittu.***

---