

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

VERORDENING (EU) 2018/1472 VAN DE COMMISSIE

van 28 september 2018

tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat cochenille, karmijnzuur, karmijn (E 120) betreft

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3, en artikel 14,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de gebruiksvoorwaarden daarvoor.
- (2) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽²⁾ zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (3) Cochenille, karmijnzuur, karmijn (E 120) is een stof die als kleurstof in allerlei levensmiddelen is toegelaten overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008.
- (4) In artikel 32, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1333/2008 is bepaald dat alle levensmiddelenadditieven die vóór 20 januari 2009 in de Unie waren toegestaan, worden onderworpen aan een nieuwe risicobeoordeling door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA).
- (5) Hiertoe is in Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie ⁽³⁾ een programma voor de herbeoordeling van levensmiddelenadditieven vastgesteld, op grond waarvan de herbeoordeling van kleurstoffen uiterlijk op 31 december 2015 moest zijn voltooid.
- (6) Op 18 november 2015 heeft de EFSA een wetenschappelijk advies ⁽⁴⁾ over de herbeoordeling van cochenille, karmijnzuur, karmijn (E 120) als levensmiddelenadditief uitgebracht. De EFSA kwam tot de conclusie dat de huidige dataset geen aanleiding gaf de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) voor E 120 te herzien, en dat de verfijnde blootstellingsschattingen voor alle bevolkingsgroepen onder de ADI lagen. In het advies werd door de EFSA evenwel de aanbeveling uitgesproken om de huidige titel „Cochenille, karmijnzuur, karmijn” te herzien om deze een betere afspiegeling te laten zijn van het als levensmiddelenadditief gebruikte materiaal, en de specificaties bij te werken wat betreft het percentage niet gespecificeerd materiaal, de maximumwaarden voor toxische elementen en de aanwezigheid van eiwitverbindingen.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

⁽³⁾ Verordening (EU) nr. 257/2010 van de Commissie van 25 maart 2010 tot vaststelling van een programma voor de herbeoordeling van goedgekeurde levensmiddelenadditieven overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenadditieven (PB L 80 van 26.3.2010, blz. 19).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015;13(11):4288.

- (7) Overeenkomstig artikel 10, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt de EU-lijst van goedgekeurde levensmiddelenadditieven gewijzigd volgens de procedure van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾.
- (8) In artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 is bepaald dat de EU-lijst van levensmiddelenadditieven hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag wordt bijgewerkt.
- (9) Daarom moeten bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 en de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 worden gewijzigd.
- (10) Om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de mogelijkheid te bieden om aan de nieuwe voorschriften in deze verordening te voldoen, moet worden voorzien in een redelijke termijn voordat de wijzigingen van kracht worden.
- (11) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 worden alle verwijzingen naar „E 120 cochénille, karmijnzuur, karmijn” vervangen door „E 120 karmijnzuur, karmijn”.

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 23 oktober 2019.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 28 september 2018.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).

BIJLAGE

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt de vermelding voor „E 120 cochenille, karmijnzuur, karmijn” vervangen door:

„E 120 KARMIJNZUUR, KARMIJN**Synoniemen**

CI Natural Red 4

Definitie

Karmijnzuur wordt verkregen uit extracten (in water, alcoholwater of alcohol) van cochenille, dat bestaat uit de gedroogde lijfjes van het vrouwtje van het insect *Dactylopius coccus* Costa.

Karmijn is aluminiumlak van karmijnzuur waarin aluminium en karmijnzuur verondersteld worden in een molaire verhouding van 1:2 aanwezig te zijn.

Het kleurbestanddeel is karmijnzuur. Ook de geamioneerde vorm ervan, 4-aminokarmijnzuur, kan in kleine hoeveelheden aanwezig zijn.

In handelsproducten kan de kleurstof karmijnzuur samen met ammonium-, calcium-, kalium- of natriumkationen, afzonderlijk of in combinatie, aanwezig zijn, en deze kationen kunnen ook in overmaat aanwezig zijn. Handelsproducten kunnen ook eiwitmateriaal bevatten dat van het insect afkomstig is.

Colour Index-nummer

75470

Einecs-nummer

Karmijnzuur: 215-023-3; karmijn: 215-724-4

Chemische naam

7-β-D-Glucopyranosyl-3,5,6,8-tetrahydroxy-1-methyl-9,10-dioxoantracene-2-carbonzuur (karmijnzuur); karmijn is het gehydrateerde aluminiumchelaat van dit zuur

Molecuulformule

C₂₂H₂₀O₁₃ (karmijnzuur)

Relatieve molecuulmassa

492,39 (karmijnzuur)

Gehalte

Minimaal 90 % karmijnzuur; minimaal 50 % karmijnzuur in chelaten.

Beschrijving

Kruimelige vaste stof of poeder, rood tot donkerrood

Identificatie

Spectrometrie

Karmijnzuur:

Maximum in ammonia bij circa 518 nm

Maximum in verdund zoutzuur bij circa 494 nm

E 1 %/1 cm 139 bij de piek omstreeks 494 nm in verdund zoutzuur

4-aminokarmijnzuur:

Maximum in ammonia bij 535 nm

Maximum in verdund zoutzuur bij 530 nm

E 1 %/1 cm 260 bij de piek omstreeks 535 nm in ammonia, pH 9,5

In handelsproducten kan karmijnzuur met HPLC worden onderscheiden van de ervan afgeleide amine

Zuiverheid

Oplosmiddelresten

Ethanol: Maximaal 150 mg/kg

Methanol: Maximaal 50 mg/kg

As (totaal)

Karmijnzuur: Maximaal 5 %

Karmijn: Maximaal 12 %

Eiwit (N × 6,25)

Karmijnzuur: Maximaal 2,2 %

Karmijn: Maximaal 25 %

4-aminokarmijnzuur

Maximaal 3 % in verhouding tot karmijnzuur

In verdunde ammonia onoplosbare bestanddelen	Karmijn: Maximaal 1 %
Arseen	Maximaal 1 mg/kg
Lood	Maximaal 1,5 mg/kg
Kwik	Maximaal 0,5 mg/kg
Cadmium	Maximaal 0,1 mg/kg
Microbiologische criteria	
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 10 g

Aluminiumlakken van deze kleurstof mogen worden gebruikt.
