

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/1472

z dne 28. septembra 2018

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ter Priloge k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 glede snovi košenilja, karminska kislina, karmini (E 120)

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ⁽¹⁾ ter zlasti člena 10(3) in člena 14 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.
- (2) V Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 ⁽²⁾ so določene specifikacije za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (3) Košenilja, karminska kislina, karmini (E 120) je snov, dovoljena kot barvilo v različnih živilih v skladu s Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008.
- (4) Člen 32(1) Uredbe (ES) št. 1333/2008 določa, da za vse aditive za živila, ki so bili v Uniji dovoljeni pred 20. januarjem 2009, Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) izvede novo oceno tveganja.
- (5) V ta namen je v Uredbi Komisije (EU) št. 257/2010 ⁽³⁾ določen program za ponovno oceno aditivov za živila, v skladu s katerim je bilo treba ponovno oceno barvil zaključiti do 31. decembra 2015.
- (6) Agencija je 18. novembra 2015 predložila znanstveno mnenje o ponovni oceni snovi košenilja, karminska kislina, karmini (E 120) kot aditiva za živila ⁽⁴⁾. Ugotovila je, da na podlagi znanih podatkov ni bilo razloga za pregled vrednosti sprejemljivega dnevnega vnosa (v nadaljnjem besedilu: ADI) za snov E 120 in da so bile podrobnejše ocene izpostavljenosti pod ADI za vse skupine prebivalstva. Priporočila pa je, da se spremeni sedanje ime „košenilja, karminska kislina, karmini“, da bi natančneje opisovalo snov, ki se uporablja kot aditiv za živila, ter da se posodobijo specifikacije glede odstotka delov snovi, ki niso opisani v specifikacijah, mejnih vrednosti strupenih elementov in prisotnosti beljakovinskih spojin.

⁽¹⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 16.

⁽²⁾ Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EU) št. 257/2010 z dne 25. marca 2010 o določitvi programa za ponovno oceno odobrenih aditivov za živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o aditivih za živila (UL L 80, 26.3.2010, str. 19).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015; 13(11):4288.

- (7) V skladu s členom 10(3) Uredbe (ES) št. 1333/2008 se seznam Unije odobrenih aditivov za živila spremeni v skladu s postopkom iz Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.
- (8) V skladu s členom 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 se lahko seznam Unije aditivov za živila na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka posodobi.
- (9) Zato je primerno spremeniti Prilogo II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 in Prilogo k Uredbi (EU) št. 231/2012.
- (10) Pred začetkom veljavnosti sprememb bi bilo treba zagotoviti ustrezno obdobje, da bi se nosilcem živilske dejavnosti omogočilo izpolnjevanje novih zahtev iz te uredbe.
- (11) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se vsi sklici na „E 120 košenilja, karminska kislina, karmini“ nadomestijo z „E 120 karminska kislina, karmin“.

Člen 2

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 23. oktobra 2019.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 28. septembra 2018

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).

PRILOGA

V Prilogi k Uredbi (EU) št. 231/2012 se vnos za „E 120 košenilja, karminska kislina, karmini“ nadomesti z naslednjim:

„E 120 KARMINSKA KISLINA, KARMIN

Sinonimi	CI Natural Red 4
Opredelitev	Karminska kislina se pridobiva iz vodnih, vodno-alkoholnih ali alkoholnih ekstraktov košenilje, ki jo pridobivajo iz posušenih primerkov samic žuželke <i>Dactylopius coccus</i> Costa. Karmini so aluminijevi laki karminske kisline, v katerih naj bi bilo molarno razmerje aluminija in karminske kisline 1:2. Glavno barvilo je karminska kislina. Prisotne so lahko tudi manjše količine njene aminirane oblike 4-aminokarminske kisline. Glavno barvilo, tj. karminska kislina, je v komercialnih izdelkih lahko prisotno skupaj z amonijem, kalcijem, kalijevimi ali natrijevimi kationi, posebej ali skupaj, ki so lahko tudi v presežku. Komercialni izdelki lahko vsebujejo tudi beljakovinske snovi iz izvorne žuželke.
Številka na seznamu barv	75470
EINECS	karminska kislina: 215-023-3; karmini: 215-724-4
Kemijsko ime	7-β-D-glukopiranozil-3,5,6,8-tetrahidroksi-1-metil-9,10-dioksantracen-2-karbonsilna kislina (karminska kislina); karmin je hidriran aluminijev kelat te kisline
Kemijska formula	C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ (karminska kislina)
Molekulska masa	492,39 (karminska kislina)
Analiza	vsebnost najmanj 90 % karminske kisline; ne manj kot 50 % karminske kisline v kelatih
Opis	rdeča do temno rdeča prhka snov v trdnem stanju ali v prahu
Identifikacija	
Spektrometrija	karminska kislina: maksimum pri približno 518 nm v vodni raztopini amoniaka maksimum pri približno 494 nm v razredčeni raztopini klorovodikove kisline E 1 %/1 cm 139 pri vrhu približno 494 nm v razredčeni klorovodikovi kislini 4-aminokarminska kislina: maksimum pri 535 nm v vodni raztopini amoniaka maksimum pri 530 nm v razredčeni raztopini klorovodikove kisline E 1 %/1 cm 260 pri vrhu približno 535 nm v vodni raztopini amoniaka, pH 9,5 V komercialnih izdelkih se pri HPLC karminska kislina lahko razlikuje od svojega amina.
Čistost	
Ostanki topila	etanol: ne več kot 150 mg/kg metanol: ne več kot 50 mg/kg
Surovi pepel	karminska kislina: ne več kot 5 % karmin: ne več kot 12 %
Beljakovine (N × 6,25)	karminska kislina: ne več kot 2,2 % karmin: ne več kot 25 %
4-aminokarminska kislina	ne več kot 3 % glede na karminsko kislino

V razredčenem amoniaku netopna snov	karmin: ne več kot 1 %
Arzen	ne več kot 1 mg/kg
Svinec	ne več kot 1,5 mg/kg
Živo srebro	ne več kot 0,5 mg/kg
Kadmij	ne več kot 0,1 mg/kg
Mikrobiološka merila	
<i>Salmonella</i> spp.	V 10 g je ni.

Uporabljajo se lahko aluminijevi laki tega barvila.
