

II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2018/1472

av den 28 september 2018

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och av bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller koschenill, karmin, karminsyra (E 120)

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ⁽¹⁾, särskilt artiklarna 10.3 och 14, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användningen.
- (2) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 ⁽²⁾ fastställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (3) Koschenill, karmin, karminsyra (E 120) är ett ämne som godkänts som färgämne i en rad olika livsmedel i enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (4) Enligt artikel 32.1 i förordning (EG) nr 1333/2008 ska Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) genomföra en ny riskbedömning av alla livsmedelstillsatser som var tillåtna i unionen före den 20 januari 2009.
- (5) För detta ändamål fastställs det i kommissionens förordning (EU) nr 257/2010 ⁽³⁾ ett program för omprövning av livsmedelstillsatser, enligt vilket omprövningen av färgämnen bör vara avslutad senast den 31 december 2015.
- (6) Den 18 november 2015 avgav myndigheten ett vetenskapligt yttrande om omprövningen av koschenill, karmin, karminsyra (E 120) som livsmedelstillsatser ⁽⁴⁾. Myndigheten konstaterade att det nuvarande datasetet inte motiverar en översyn av det ADI-värde (acceptabelt dagligt intag) som fastställts för E 120 och att de precisa exponeringsuppskattningarna låg under ADI för alla befolkningsgrupper. Myndigheten rekommenderade dock att man ser över den nuvarande titeln koschenill, karmin, karminsyra så att det på ett mer exakt sätt avspeglar det material som används som livsmedelstillsats och att man uppdaterar specifikationerna när det gäller andelen material som inte redovisats, gränsvärdena för toxiska grundämnen och förekomsten av proteinhaltiga föreningar.

⁽¹⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1).⁽³⁾ Kommissionens förordning (EU) nr 257/2010 av den 25 mars 2010 om upprättande av ett program för omprövning av godkända livsmedelstillsatser i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 80, 26.3.2010, s. 19).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2015; vol. 13(2015):11, artikelnr 4288.

- (7) Enligt artikel 10.3 i förordning (EG) nr 1333/2008 ska unionsförteckningen över livsmedelstillsatser som godkänts ändras i enlighet med det förfarande som avses i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 ⁽¹⁾.
- (8) Enligt artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008 får unionsförteckningen över livsmedelstillsatser uppdateras antingen på kommissionens initiativ eller till följd av en ansökan.
- (9) Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 bör därför ändras.
- (10) Innan ändringarna träder i kraft bör livsmedelsföretagare medges en rimlig tidsperiod för att uppfylla de nya kraven i denna förordning.
- (11) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Alltid då det i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 hänvisas till "E 120 koschenill, karmin, karminsyra" ska det ersättas med "E 120 karminsyra, karmin".

Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 23 oktober 2019.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 september 2018.

På kommissionens vägnar

Jean-Claude JUNCKER

Ordförande

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymmer och livsmedelsaromer (EUT L 354, 31.12.2008, s. 1).

BILAGA

I bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska "E 120 KARMIN, KARMINSYRA" ersättas med följande:

"E 120 KARMINSYRA, KARMIN**Synonymer**

CI Natural Red 4

Definitioner

Karminsyra erhålls genom extraktion med vatten, utspädd alkohol eller alkohol ur koschenill, som är den torkade kroppen av honan av insekten *Dactylopius coccus Costa*.

Karmin är ett substratpigment av aluminium i vilket aluminium och karminsyra förmodas förekomma i molarförhållandet 1:2.

Den aktivt färgande substansen är karminsyra. Mindre mängder av dess aminerade form 4-aminokarminsyra kan också förekomma.

I kommersiella produkter förekommer den aktivt färgande substansen karminsyra tillsammans med ammonium-, kalcium-, kalium- eller natriumkatjoner, var för sig eller i kombination, och dessa katjoner kan även förekomma i överskott. Kommersiella produkter kan även innehålla proteinhaltigt material från ursprungsinsekten.

CI-nummer

75470

Einecs-nr

Karminsyra: 215-023-3; karmin: 215-724-4

Kemiskt namn

7-β-D-glukopyranosyl-3,5,6,8-tetrahydroxi-1-metyl-9,10-dioxoantracen-2-karboxylsyra (karminsyra). Karmin är det hydratiserade aluminiumkelatet av denna syra

Kemisk formel

 $C_{22}H_{20}O_{13}$ (karminsyra)

Molekylvikt

492,39 (karminsyra)

Innehåll

Minst 90 % karminsyra, minst 50 % karminsyra i kelaten.

Beskrivning

Rött till mörkrött, sprött fast ämne eller pulver.

Identifiering

Spektrometri

Karminsyra:

Maximum i vattenlösning av ammoniak vid ca 518 nm

Maximum i vattenlösning av saltsyra vid ca 494 nm

E 1 %/1cm vid sitt högsta värde 139 ca 494 nm i spädd saltsyra

4-aminokarminsyra:

Maximum i vattenlösning av ammoniak vid ca 535 nm

Maximum i vattenlösning av saltsyra vid ca 530 nm

E 1 %/1cm vid sitt högsta värde 260 ca 535 nm i vattenlösning av ammoniak, pH 9,5

I kommersiella produkter får karminsyra differentieras från sin amin med HPLC

Renhetsgrad

Lösningsmedelsrester

Etanol: Högst 150 mg/kg

Metanol: Högst 50 mg/kg

Aska totalt

Karminsyra: Högst 5 %

Karmin: Högst 12 %

Protein (N × 6,25)

Karminsyra: Högst 2,2 %

Karmin: Högst 25 %

4-aminokarminsyra

Högst 3 % i förhållande till karminsyra

Ämnen olösliga i utspädd ammoniak	Karmin: Högst 1 %
Arsenik	Högst 1 mg/kg
Bly	Högst 1,5 mg/kg
Kvikksilver	Högst 0,5 mg/kg
Kadmium	Högst 0,1 mg/kg
Mikrobiologiska kriterier	
<i>Salmonella</i> spp.	Ej påvisade i 10 g

Detta färgämne får användas i form av substratpigment av aluminium.”
