

REGOLAMENTO (UE) 2019/800 DELLA COMMISSIONE**del 17 maggio 2019****che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'estensione dell'uso dell'acido carminico, carminio (E 120) in alcuni prodotti a base di carne tradizionali nei territori francesi d'oltremare****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (2) Tale elenco può essere aggiornato in conformità alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (3) La sostanza acido carminico, vari tipi di carminio (E 120) è autorizzata come colorante in vari alimenti in conformità all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (4) Il 23 giugno 2017 è stata presentata una domanda di autorizzazione per l'uso dell'acido carminico, carminio (E 120) in alcuni prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (5) Il richiedente ha chiesto l'autorizzazione per l'uso dell'acido carminico, carminio (E 120) al fine di ottenere il colore rosa ricercato in alcune specialità tradizionali di frattaglie suine salate e di manzo, quali *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole* e *paleron de bœuf à la créole*, per soddisfare le aspettative dei consumatori nei territori francesi d'oltremare dove questi prodotti appartengono alla tradizione culinaria dal 18° secolo.
- (6) L'acido carminico, carminio (E 120) è aggiunto alla salamoia ricca di sale nella quale sono immerse le frattaglie. Nei prodotti commercializzati, il tenore di sale è pari ad almeno 70 g per kg di carne in modo da preservare la stabilità microbiologica e la lunga durata di conservazione (spesso 12 mesi). Prima della cottura, i prodotti devono essere dissalati in acqua. L'acido carminico, carminio (E 120) rimane principalmente sulla superficie della carne e la sua stabilità a temperatura, luce, pH e ossigeno garantisce l'aspetto caratteristico anche dopo la cottura.
- (7) Il considerando 7 del regolamento (CE) n. 1333/2008 specifica che l'autorizzazione degli additivi alimentari dovrebbe tenere conto anche di altri fattori pertinenti per la questione in esame, inclusi, tra l'altro, i fattori tradizionali. È pertanto opportuno mantenere determinati prodotti tradizionali sul mercato in alcuni Stati membri dove l'uso degli additivi alimentari è conforme alle condizioni generali e specifiche stabilite nel regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (8) Il 18 novembre 2015 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») ha pubblicato un parere scientifico che riesaminava la sicurezza dell'acido carminico, carminio (E 120) come additivo alimentare ⁽³⁾. L'Autorità ha concluso che non sussisteva alcun motivo per rivedere il valore della dose giornaliera ammissibile (DGA) pari a 2,5 mg di acido carminico/kg di peso corporeo/giorno e che le stime del grado di esposizione particolareggiate in uno scenario in cui non si tiene conto della fedeltà alla marca sono inferiori alla DGA per tutti i gruppi di popolazione. L'uso dell'acido carminico, carminio (E 120) è autorizzato in un'ampia gamma di alimenti. L'estensione dell'uso è proposta per pochi prodotti a base di carne di nicchia e a un livello massimo

⁽¹⁾ GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).⁽³⁾ EFSA Journal (2015); 13 (11): 4288.

inferiore rispetto agli altri usi attualmente autorizzati nella categoria alimentare 08.3.1 «Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico» di cui all'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008. Poiché secondo il parere scientifico i prodotti a base di carne non rientrano tra i prodotti che contribuiscono maggiormente all'esposizione totale all'acido carminico, carminio (E 120), non si prevede che l'uso proposto avrà un impatto significativo sull'esposizione complessiva, che rimarrà pertanto inferiore alla DGA.

- (9) A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità, salvo se l'aggiornamento in questione non può avere un effetto sulla salute umana. Poiché l'estensione dell'uso dell'acido carminico, carminio (E 120) non può avere un effetto sulla salute umana, non è necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (10) È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (11) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 17 maggio 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

Nell'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008, nella categoria alimentare 08.3.1 «Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico», dopo la voce E 110 è inserita la seguente nuova voce E 120:

	«E 120	Acido carminico, carminio	50		Solo le seguenti specialità tradizionali di frattaglie suine salate e di manzo: <i>gros de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole e paleron de bœuf à la créole</i> . Questi prodotti sono consumati previa dissalazione e cottura.»
--	--------	---------------------------	----	--	---