

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2018/1472

z dnia 28 września 2018 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do koszenili, kwasu karminowego, karminów (E 120)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3 oraz art. 14,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽²⁾ ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Koszenila, kwas karminowy, karminy (E 120) jest to substancja dopuszczona jako barwnik w szeregu środków spożywczych zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (4) Art. 32 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 stanowi, że wszystkie dodatki do żywności, które zostały dopuszczone w Unii przed dniem 20 stycznia 2009 r., podlegają ponownej ocenie ryzyka przeprowadzanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”).
- (5) W tym celu w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 257/2010 ⁽³⁾ ustanowiono program ponownej oceny dodatków do żywności, zgodnie z którym ponowną ocenę barwników należało zakończyć do dnia 31 grudnia 2015 r.
- (6) W dniu 18 listopada 2015 r. Urząd wydał opinię naukową w sprawie ponownej oceny koszenili, kwasu karminowego, karminów (E 120) jako dodatku do żywności ⁽⁴⁾. Urząd stwierdził, że obecny zbiór danych nie uzasadnia korekty dopuszczalnego dziennego spożycia E 120 oraz że dopracowane szacunki dotyczące narażenia są niższe od dopuszczalnego dziennego spożycia dla wszystkich grup populacji. Urząd zalecił jednak zmianę obecnego tytułu „Koszenila, kwas karminowy, karminy”, tak aby dokładniej odzwierciedlał materiał stosowany jako dodatek do żywności, oraz zalecił aktualizację specyfikacji w odniesieniu do procentowej ilości nieuwzględnionego materiału, maksymalnych poziomów elementów toksycznych i zawartości związków białkowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 257/2010 z dnia 25 marca 2010 r. ustanawiające program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19).

⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2015; 13(11):4288.

- (7) Zgodnie z art. 10 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 unijny wykaz dopuszczonych dodatków do żywności podlega zmianie zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽¹⁾.
- (8) Art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 stanowi, że unijny wykaz dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku.
- (9) Należy zatem zmienić załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia (UE) nr 231/2012.
- (10) Należy przewidzieć odpowiednią ilość czasu, zanim zmiany wejdą w życie, w celu umożliwienia podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze dostosowania się do nowych wymagań określonych w niniejszym rozporządzeniu.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wszystkie odniesienia do substancji: „E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy” zastępuje się wyrazami: „E 120 Kwas karminowy, karmin”.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 23 października 2019 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 28 września 2018 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).

ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 pozycja „E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy” otrzymuje brzmienie:

„E 120 KWAS KARMINOWY, KARMIN**Nazwy synonimowe**

CI czerwień naturalna 4

Definicja

Kwas karminowy jest otrzymywany w wyniku wodnej, wodnoalkoholowej lub alkoholowej ekstrakcji koszenili, tj. wysuszonych żeńskich osobników owadów *Dactylopius coccus Costa*.

Karminy to laki glinowe kwasu karminowego, w których stosunek molowy glinu i kwasu karminowego wynosi 1:2.

Głównym składnikiem barwiącym jest kwas karminowy. Mogą być również obecne niewielkie ilości jego formy aminowanej – kwasu 4-aminokarminowego.

W produktach handlowych składnik barwiący może występować w połączeniach z kationami amonu, wapnia, potasu lub sodu, pojedynczo lub łącznie, a kationy te mogą być również obecne w nadmiarze. Produkty handlowe mogą również zawierać substancje białkowe pochodzące od owadów źródłowych.

Numer wg Colour Index

75470

Numer wg EINECS

Kwas karminowy: 215-023-3; karminy: 215-724-4

Nazwa chemiczna

Kwas 7-β -D-glukopiranozylo-3,5,6,8-tetrahydroksy-1-metylo-9,10-dioksoantraceno-2-karboksylowy (kwas karminowy); karmin jest wodzianem chelatu glinowego tego kwasu

Wzór chemiczny

C₂₂H₂₀O₁₃ (kwas karminowy)

Masa cząsteczkowa

492,39 (kwas karminowy)

Oznaczenie zawartości

Zawiera nie mniej niż 90 % kwasu karminowego; nie mniej niż 50 % kwasu karminowego w związkach chelatowych.

Opis

Krucha substancja stała lub proszek o barwie czerwonej do ciemnoczerwonej.

Identyfikacja

Spektrometria

Kwas karminowy:

Maksimum w wodnym roztworze amoniaku przy około 518 nm

Maksimum w rozcieńczonym roztworze kwasu chlorowodorowego przy około 494 nm

E 1 %/1 cm 139 w pikie przy około 494 nm w rozcieńczonym kwasie chlorowodorowym

Kwas 4-aminokarminowy

Maksimum w wodnym roztworze amoniaku przy 535 nm

Maksimum w rozcieńczonym roztworze kwasu chlorowodorowego przy 530 nm

E 1 %/1 cm 260 w pikie przy około 535 nm w wodnym roztworze amoniaku, pH 9,5

W produktach handlowych kwas karminowy można odróżnić od jego aminy metodą HPLC

Czystość

Pozostałości rozpuszczalników

Etanol: nie więcej niż 150 mg/kg

Metanol: nie więcej niż 50 mg/kg

Popiół łącznie

Kwas karminowy: nie więcej niż 5 %

Karmin: nie więcej niż 12 %

Białka (N × 6,25)

Kwas karminowy: nie więcej niż 2,2 %

Karmin: nie więcej niż 25 %

Kwas 4-aminokarminowy

Nie więcej niż 3 % w stosunku do kwasu karminowego

Substancje nierozpuszczalne w rozcieńczonym amoniaku	Karmin: nie więcej niż 1 %
Arsen	Nie więcej niż 1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 1,5 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,5 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Kryteria mikrobiologiczne	
<i>Salmonella</i> spp.	Brak w 10 g

Mogą być stosowane laki glinowe tego barwnika.
