

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.

