

**REGLAMENTO (UE) 2019/800 DE LA COMISIÓN****de 17 de mayo de 2019****por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la ampliación del uso del ácido carmínico, carmín (E 120) en determinados productos cárnicos tradicionales en los territorios franceses de ultramar****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 10, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece una lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en los alimentos, y sus condiciones de utilización.
- (2) Dicha lista puede actualizarse siguiendo el procedimiento común contemplado en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>, bien a iniciativa de la Comisión, bien en respuesta a una solicitud.
- (3) El aditivo ácido carmínico, carmines (E 120) es una sustancia autorizada como colorante en diversos alimentos de conformidad con el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (4) El 23 de junio de 2017, se presentó una solicitud de autorización de uso del ácido carmínico, carmín (E 120) en determinados productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, posteriormente se permitió el acceso de los Estados miembros a la solicitud.
- (5) El solicitante pidió que se autorizara el uso del ácido carmínico, carmín (E 120) a fin de obtener el color rosado deseado para determinadas especialidades tradicionales de menudillos de cerdo y de carne de vacuno en salazón, como *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *piéd de porc à la créole* y *paleron de bœuf à la créole*, para satisfacer las expectativas de los consumidores en los territorios franceses de ultramar, donde estos productos han formado parte de una tradición culinaria desde el siglo XVIII.
- (6) El ácido carmínico, carmín (E 120) se añade a la salmuera rica en sal en la que se sumergen los menudillos. En los productos comercializados, el contenido de sal es de 70 g como mínimo por kg de carne, a fin de garantizar la estabilidad microbiológica y un largo período de conservación (a menudo 12 meses). Antes de la cocción, los productos han de desalarse en agua. El ácido carmínico, carmín (E120) se queda principalmente en la superficie de la carne y su estabilidad a la temperatura, la luz, el pH y el oxígeno garantiza su aspecto característico incluso después de la cocción.
- (7) El considerando 7 del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 establece que, a la hora de autorizar aditivos alimentarios, conviene tener también en cuenta otros factores pertinentes, en particular factores relacionados con tradiciones. Por consiguiente, es apropiado mantener determinados productos tradicionales en el mercado de algunos Estados miembros en los que el uso de aditivos alimentarios cumple las condiciones generales y específicas establecidas en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (8) El 18 de noviembre de 2015, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («Autoridad») publicó un dictamen científico que reevaluaba la seguridad del ácido carmínico, carmín (E 120) como aditivo alimentario <sup>(3)</sup>. La Autoridad llegó a la conclusión de que no había ninguna razón para revisar el valor de la ingesta diaria admisible (IDA) de 2,5 mg de ácido carmínico/kg de peso corporal/día y que las estimaciones de exposición más elaboradas en el escenario no leal a la marca son inferiores a la IDA para todos los grupos de población. El uso del ácido carmínico, carmín (E120) está autorizado en una amplia variedad de alimentos. En la parte E del anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se propone un uso ampliado para algunos productos cárnicos con nicho de mercado y un contenido máximo inferior al de los demás usos autorizados actualmente en la categoría de

<sup>(1)</sup> DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.<sup>(2)</sup> Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2015; 13(11): 4288.

alimentos 08.3.1, «Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico». Dado que, según el dictamen científico, los productos cárnicos no figuran entre los principales contribuyentes a la exposición total al ácido carmínico, carmín (E 120), no se espera que el uso propuesto tenga un impacto significativo en la exposición global, que por lo tanto se mantendrá por debajo de la IDA.

- (9) De conformidad con el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad para actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, salvo si dicha actualización no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana. Dado que el uso ampliado del ácido carmínico, carmín (E120) no es susceptible de tener una repercusión en la salud humana, no es necesario recabar el dictamen de la Autoridad.
- (10) Procede, por tanto, modificar el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 en consecuencia.
- (11) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### *Artículo 1*

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 17 de mayo de 2019.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, parte E, en la categoría de alimentos 08.3.1, «Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico», después de la entrada correspondiente a E 110 se inserta la nueva entrada E 120 siguiente:

	«E 120	Ácido carmínico, carmín	50	solo las siguientes especialidades tradicionales de menudillos de cerdo y carne de vacuno en salazón: <i>groin de porc à la créole</i> , <i>queue de porc à la créole</i> , <i>pied de porc à la créole</i> y <i>paleron de bœuf à la créole</i> . Estos productos se consumen una vez desalados y cocinados.».
--	--------	-------------------------	----	---