



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 29 en 30 april 2015 te Brussel

Commissie: Wim Debeuckelaere DG-Sanco
Jiri Sochor DG-Sanco
Rafael Perez-Berbejal DG-Sanco
Andreia Alvarez-Porto DG-Sanco

Ned. delegatie: Corinne Sprong RIVM

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres

Rijnstraat 50
2515XP Den Haag
(Hoftoren)
T 070 340 7911
F 070 340 5554
www.rijksverheid.nl

Dossierhouder

k.planken@minvws.nl
T 070 340 7132

Ons kenmerk

Verslag CWG additieven d.d.
29 en 30 april 2015

Secretariaat ROW

[dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl](mailto:dienstpostbusROW-EU@minvws.nl)

www.row-minvws.nl

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 29 en 30 april 2015 gesproken over interpretatiekwesaties, toelatingen en uitbreidingen van toelatingen van additieven, veranderingen in specificaties en additieven in voedingssupplementen voor zuigelingen en jonge kinderen.

Interpretatiekwesaties

Carbonaten in cephalopoden

De resultaten van een uitgevoerde studie naar het effect van het gebruik van carbonaten op de structuur van cephalopoden kunnen niet bevestigen dat deze additieven inderdaad de structuur dusdanig veranderen waardoor het als een visproduct kan worden gezien. In dat geval valt het onder categorie 9.1 verse vis en betreft het niet-geautoriseerd gebruik. Als een vervolg hierop vraagt de Commissie de aanvrager om de resultaten van testpanel te overleggen om de eventuele noodzaak van de carbonaten aan te tonen.

Verdund azijnzuur

Diverse lidstaten hebben een andere definitie van azijn. In een aantal landen, waaronder Nederland, mag azijn ook verkregen worden door verdunning van synthetisch azijnzuur, in andere landen is dit niet het geval. De optie om verdund azijnzuur een azijnvervanger te noemen en hier een aparte subcategorie voor te maken is voor de meeste lidstaten waar verdund synthetisch azijnzuur als azijn mag worden verkocht geen optie. Een oplossing is om de descriptorren aan te passen. De Commissie gaat hier nu mee aan de slag.

E 316 in gekookte ham

De beperking 'alleen gezouten vleesproducten en verduurzaamde vleesproducten' bij E 316 in vleesproducten moet worden gelezen als twee categorieën waarin het is toegelaten en niet als twee voorwaarden waaraan het moet worden voldaan. De Commissie gaat dit toelichten in de descriptorren.

Goud in sterke drank

Goud is nu alleen toegelaten in likeuren. Wodka valt niet onder de likeuren en goud in wodka is daarom niet geautoriseerd gebruik. Ook in andere gevallen waarin producten die niet onder de definitie van likeur vallen is het niet-geautoriseerd gebruik. EFSA herevalueert het additief goud.

Zoetstof

Tafelzoetstoffen zijn eindproduct en geen samengesteld producten.

Witte groenten en peulvruchten

Deze vraag heeft betrekking op de beperking van het gebruik van sulfiet in "only white vegetables, processed, including pulses". Wat wordt hier nu precies onder verstaan? De commissie vraagt de lidstaten plaatjes aan te leveren over wat zij verstaan onder witte groenten. Lidstaten kunnen tot 31 mei reageren.

Ascorbaat en cysteïne in brood.

Is het toevoegen van cysteïne aan deeg of meel additiefgebruik of een proces hulpstof? De meerderheid van de lidstaten zien dit als additiefgebruik en vinden daarom ook dat het op het etiket vermeld moet worden.

Kleurstoffen in gedroogd rood fruit

Bij de overheveling van de oude wetgeving naar de nieuwe is de zin 'alleen conserven van rood fruit' integraal vertaald naar de categorieën die betrekking hebben op geconserveerd rood fruit. Diverse lidstaten vragen zich af of kleurstoffen in gedroogd rood fruit worden gebruikt. De herevaluatie van EFSA moet dit uitwijzen.

Definitie worst

Van sommige vleesproducten is het niet direct duidelijk of het nu worst is of niet. In geval van dergelijke grensgevallen is het aan de lidstaten om te beslissen of het worst is of niet.

Maximumlimiet additieven

De maximumlimieten voor additieven zijn gedefinieerd in het eindproduct zoals op de markt beschikbaar, tenzij expliciet anders vermeld. Dit betekent dus dat de industrie bij eventuele concentratie van een additief tijdens productieproces minder moet toevoegen, maar dat bij eventuele verdunning tijdens productieproces meer toegevoegd mag worden, zolang het in het eindproduct zoals het op de markt beschikbaar is, de maximumlimiet niet overschrijdt. Voor additieven die van nature aanwezig kunnen zijn in voedsel wordt deze achtergrondwaarde niet meegeteld bij de maximale limiet.

Hemoglobine als kleurstof in vlees

Dit is een door de Commissie opgemerkt niet-geautoriseerd additievegebruik van hemoglobine als kleurstof. De Commissie stuurt een brief naar de vleesindustrie om hen hier van op de hoogte te stellen.

In situ vorming van koperchlorofyl

Door komkommer in een badje met koperionen te leggen, wordt in situ een groene kleur gevormd. Wordt hierdoor nu een nieuwe kleur gevormd of is dit stabilisatie van een bestaande kleur? Lidstaten kunnen elektronisch feedback geven.

Kaiser brötchen

Er blijken in Europa diverse vormen van kaiser brötchen te bestaan. De broodvorm zoals wij die in Nederland kennen en een vorm met meer vet en suiker die anders smaakt. De Commissie is van mening dat niet de naamgeving maar de samenstelling doorslaggevend is onder welke voedselcategorie dit valt. Dit kan dus per lidstaat verschillen.

Gebruik propionaat in voorverpakte tortilla.

Propionaat is in categorie 7.1 toegestaan in: 1) only prepacked bread, 2) only energy reduced bread, partially baked prepacked bread and prepacked rolls and pitta, prepacked polsebrod, boller and dansk flutes, and 3) only prepacked sliced bread and rye bread. De fabrikant van de voorverpakte tortilla's moet verduidelijken waarom zij vinden dat tortilla onder de brood en broodjes vallen.

Candied/glaced/crystallized and dried fruit

Dit betreft het gebruik van sulfiet in deze producten. De maximumlimiet van sulfiet verschilt in deze producten. Probleem is dat niet altijd aan het product zichtbaar is waar deze precies onder valt, bijvoorbeeld een gedroogd stukje fruit dat omgeven is door een dikke laag suiker. De commissie vindt dat niet het uiterlijk van het product, maar het productieproces bepaald wat voor soort product dit is. De Codex hanteert ook het productieproces als het criterium voor classificatie.

Nieuwe aanvragen en uitbreiding van gebruik

IJzertartraat

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik als ijzertartraat als anti-klontermiddel in zout die stamt uit 2012. IJzertartraat kan ijzercyaniden (E 535- E538) en silicon dioxide silicaten (E 551 – 553) vervangen. EFSA heeft geconcludeerd dat er geen schadelijke effecten van deze toepassing op de gezondheid te verwachten zijn. De Commissie gaat verder met dit voorstel en brengt het voorstel ter stemming in de SCOPAH vergadering van 23 juni. IJzertartraat krijgt E nummer 354.

Erythritol in dranken

EFSA heeft een opinie afgegeven dat het gebruik van erythritol als flavour enhancer in frisdranken bij een gehalte van maximaal 1,6% geen gevaar oplevert voor de volksgezondheid. De lidstaten gaan akkoord met dit voorgesteld gebruik. De Commissie gaat verder met de aanvraag.

Specificaties ethyl lauroyl arginaat

Volgens de aanvrager was deze definitie te breed en zou verder gespecificeerd moeten worden.

Het voorstel is om de definitie te veranderen van:

ethyl lauroyl arginate is synthesized by esterifying arginine with ethanol, followed by reacting the ester with lauroyl chloride. The resultant ethyl lauroyl arginate is recovered as the hydrochloride salt, which is filtered and dried.

In:

Ethyl lauroyl arginate is synthesized by esterifying arginine with ethanol, followed by reacting the ester with lauroyl chloride, in aqueous media at a controlled temperature and pH (10-15 °C and 6,7-6,9 respectively). The resultant ethyl lauroyl arginate is recovered as the hydrochloride salt, which is filtered and dried.

De aanvrager heeft volgens de lidstaten voldoende aangetoond dat deze condities inderdaad nodig zijn om de specificaties te kunnen halen. De Commissie gaat verder met de aanvraag.

Specificaties E 339 i + ii

Volgens de fabrikant is het op dit moment niet mogelijk om aan de specificaties te voldoen voor 'loss on drying' voor de gehydrateerde vormen van deze additieven. Volgens de fabrikant ligt het probleem bij de huidige droogcondities zoals vastgelegd in VO 231/23013 omdat deze niet voldoende het kristalwater kunnen verwijderen. Dat lukt alleen voor de anhydraten. In plaats van 60 °C, 1 hour then 105 °C, 4 hours voor E 339 i stellen ze nu voor 120°C, 4 hours voor. Voor E 339 ii stellen ze ipv 40 °C, 3 hours then 105 °C, 5 hours voor: 120°C, 5 hours.

De lidstaten vragen zich af of deze condities zijn afgestemd met alle producers. De Commissie vraagt dit na.

Kleurstoffen in chocolade voor decoratie

De Commissie geeft een update van de feedback die de lidstaten hebben ingestuurd. Deze betreffen vooral de verwachte blootstelling aan de kleurstoffen, het benodigde maximumgehalte van aluminium in aluminiumlakken en de blootstelling daaraan. De Commissie vraagt de aanvrager om meer gegevens omtrent deze zaken te verschaffen.

Monocaprine in kippenvlees

De industrie heeft aangegeven geen interesse te hebben in het gebruik van monocaprine als conserveringsmiddel op kippenvlees. De Commissie gaat daarom niet verder met deze aanvraag.

Thaumatine als flavour enhancer in diverse categorieën

De aanvraag betreft het gebruik van thaumatine als flavor enhancer in zoutsubstituten om bitterheid te maskeren en direct in zout-gereduceerde producten waaraan thaumatine direct toegevoegd mag worden. De lidstaten hebben diverse vragen ter verduidelijking van het voorstel. De Commissie zal de aanvrager om verdere uitleg vragen.

Sucralose in kauwgom

Dit betreft een aanvraag tot het gebruik van sucralose als flavour enhancer in kauwgom. Een aantal lidstaten zijn verbaasd over het hoge gehalte dat wordt aangevraagd en vragen zich af of dit bijdraagt aan de zoetkracht. Commissie doet navraag bij de aanvrager.

Steviolglycosiden in mosterd

Dit betreft een aanvraag tot het gebruik van steviolglycosiden in mosterd. Bij deze aanvraag zijn nog wat onduidelijkheden en de Commissie zal bij de aanvrager om verduidelijking vragen. Nederland is het enige land waarbij een overschrijding van de ADI van steviolglycosiden door jonge kinderen wordt geconstateerd bij berekeningen verricht door EFSA en door RIVM. Uit de NL voedselconsumptiepeiling blijkt dat een (klein) deel van de jonge kinderen wel mosterd consumeren. Nederland heeft bij een eerdere aanvraag tot uitbreiding van gebruik van steviolglycosiden te kennen gegeven geen standpunt in te nemen mbt producten die door jonge kinderen geconsumeerd kunnen worden totdat de resultaten van een nieuwe EFSA studie bekend zijn. De nieuwe opinie van EFSA is in een vergevorderd stadium en wordt in de loop van juni verwacht.

Caviaaranalogen

Een aantal lidstaten heeft nog vragen over de technologische noodzaak van een aantal additieven, waaronder sorbaten, in caviaaranalogen. De commissie vraagt dit na bij de producent.

Voedingssupplementen voor zuigelingen en jonge kinderen

De Commissie heeft een concept voorstel opgesteld voor die additieven die al toegestaan zijn in voedingsmiddelen voor deze leeftijdsgroep en daarmee ook als veilig zijn beoordeeld voor deze leeftijdsgroep. Dit betreft: E 296, E 330, E331, E 332, E 339, E341, E300, E304 (i), E306-E309, E401, E412, E414, E415, E446, E471, E472c, E551 voor het gebruik in voedingssupplementen voor kinderen ouder dan 12 weken. De Commissie legt uit dat voor kinderen jonger dan 12 weken de ADI niet van toepassing is en daarom niet met deze groep verder gegaan kan worden, ongeacht dat deze additieven reeds zijn toegelaten in zuigelingenvoedingen die van de geboorte af aan geconsumeerd kunnen worden. Ook al het overig additief gebruik moet eerst door EFSA beoordeeld worden. De Commissie geeft aan dat het juridisch niet mogelijk is om een overgangstermijn in te stellen voor additieven die nu reeds gebruikt worden in voedingssupplementen voor zuigelingen en jonge kinderen.

Diverse landen waaronder Nederland geven aan dat zij problemen hebben met deze aanpak. Ten eerste vanwege mogelijke problemen op de markt en ten tweede omdat zij een nationaal beleid hebben ten aanzien van vitaminesuppletie van zuigelingen, ook voor zuigelingen jonger dan 12 weken, en voorzien een probleem voor deze groep.

De Commissie roept de lidstaten op met zoveel mogelijk argumenten te komen waarom het gebruik van additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen (ook voor die < 12 weken) acceptabel is. Ook inventariseert de Commissie het gebruik van additieven in vitaminesupplementen waarvoor een nationaal beleid van toepassing is. Tot slot vraagt de Commissie de lidstaten om een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de supplementen te komen (type supplement (multi of single nutriënt), vorm (vloeibaar, tablet etc) en gevraagde maximum level in product zoals geconsumeerd). Lidstaten hebben de tijd tot 31 mei te reageren.

Presentatie nanobeslisboom door industrie.

Door vertegenwoordigers van diverse industrieën (waaronder ELC en FDE) is een presentatie gegeven over de door ELC opgestelde beslisboom. De lidstaten konden vragen ter verduidelijking stellen. De bruikbaarheid van de beslisboom is niet in de WGA bediscussieerd.

Guidance carry over

De nieuwste versie van de draft guidance carry over is voor de vergadering ter beschikking gesteld. Voorlopig is er een elektronische follow-up. De definitieve guidance moet in de loop van dit jaar beschikbaar worden.

Guidance on a common methodology for monitoring use

De Commissie komt in een volgende vergadering met een voorstel voor een guidance. Doel is om tot een gezamenlijke publicatie met de guidance for the monitoring of use of flavours te komen. Dit hoeft niet te betekenen dat de aanpak voor additieven hetzelfde is als voor aroma's.

De Commissie is met JRC in gesprek over de mogelijkheid tot referentiemethoden.

AOB

Workshop te Ispra en conferentie tijdens de EXPO in Milaan in oktober

De Commissie heeft een concept agenda opgesteld voor de workshop voor de leden van de WGA over innovatie en regelgeving in Ispra en de daarop volgende conferentie.

Nitriet

De Commissie brengt een studie voor het gebruik van nitriet onder de aanvraag van de lidstaten. De lidstaten worden verzocht de vragenlijst door te sturen naar de industrie.