



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

## Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 30 november 2015 te Brussel

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**

*Regulier Overleg Warenwet*

<b>Commissie</b>	<b>:</b>	<b>Wim de Beuckelaere</b>	<b>DG SANTE</b>
		<b>Jiri Sochor</b>	<b>DG SANTE</b>
		<b>Rafael Perez-Berbejal</b>	<b>DG SANTE</b>
		<b>Andreia Alvarez-Porto</b>	<b>DG SANTE</b>
<b>Ned.Delegatie</b>	<b>:</b>	<b>Kees Planken</b>	<b>VWS</b>
		<b>Corinne Sprong</b>	<b>RIVM</b>
		<b>Joyce de Stoppelaar</b>	<b>NVWA</b>

**Bezoekadres**  
Parnassusplein 5  
2511VX Den Haag

T 070 340 7911  
F 070 340 5554  
www.rijksoverheid.nl

**Dossierhouder**  
Kees Planken  
k.planken@minvws.nl  
T 070 3407132

### Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 30 november 2015 gesproken over referentiewaarden voor Annex III van de Guidance kleurende levensmiddelen, toelatingen en uitbreidingen van toelatingen van additieven, interpretatievragen en veranderingen in specificaties. Vanwege de bijzondere veiligheidssituatie in Brussel waren diverse landen afwezig. Daarom volgt er nog een elektronische consultatie van de besproken onderwerpen.

**Ons kenmerk**  
Verslag CWG additieven d.d.  
30 november 2015

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

[www.row-minvws.nl](http://www.row-minvws.nl)

### AGENDA

#### Referentiewaarden voor Annex III van Guidance kleurende levensmiddelen

Voor het kleuren van levensmiddelen wordt steeds vaker gebruik gemaakt van een kleurend levensmiddel (ingrediënt zonder E nummer) in plaats van kleurstoffen (additief met E-nummer). Het gaat daarmee bijvoorbeeld om levensmiddelen die kleurende componenten bevatten die ook in kleurstoffen met een E-nummer zitten. Vraag hierbij is waar ligt de grens tussen een kleurend levensmiddel en kleurstof.

JRC heeft een overzicht gemaakt van referentiewaarden van kleurstoffen, nutriënten en aromatiserende bestanddelen in voedingsmiddelen die grondstof vormen voor kleurende levensmiddelen. Op basis hiervan kunnen zogenaamde 'enrichment factors' worden bepaald, op grond waarvan een onderscheid gemaakt kan worden tussen een kleurend levensmiddel en een kleurstof. Voor het overzicht heeft JRC gebruik gemaakt van literatuur, bestaande databases mbt levensmiddelenamenstelling en informatie van stakeholders. Voor nutriënten en de kleurstoffen waren voldoende data voor handen muv een paar producten. Voor karakteriserende aromatiserende bestanddelen zijn minder gegevens voor handen. Bovendien kunnen de karakteristieke aromatiserende bestanddelen off-flavour veroorzaken in kleurende levensmiddelen. Vanwege de onwenselijkheid hiervan kan de industrie in hun productieproces de concentratie karakteriserende aromatische bestanddelen reduceren. Karakteriserende aromatische bestanddelen zijn vanwege genoemde redenen hierdoor minder geschikt als referentiecomponent en kunnen daarom eventueel alleen als extra controle worden ingezet. JRC heeft per uitgangsmateriaal (het ruwe product, zoals zwarte bes of

spinazie, en dus geen sappen of iets dergelijks) het robuuste gemiddelde en de robuuste standaarddeviatie berekend voor de nutriënten, de kleurstoffen en een aantal karakteriserende aromatiserende bestanddelen. Als referentiewaarde voor kleurstoffen wordt de som van het robuuste gemiddelde en de robuuste standaarddeviatie voorgesteld. De lijst kan gezien worden als een positieve lijst, die aangevuld kan worden met nieuwe kleurende levensmiddelen.

De lidstaten zijn blij met dit onderzoek van JRC. Wel vragen de lidstaten zich af hoe controle autoriteiten, zoals NVWA en buitenlandse equivalenten daarvan, Annex III van de Guidance kunnen hanteren omdat een guidance geen formele wettelijke status heeft.

De Commissie zal een voorstel met referentiewaarden naar de lidstaten sturen. Deze kunnen feedback geven op het voorstel.

### **Uitbreiding van gebruik**

#### *Overzicht aanvragen*

De Commissie heeft een overzicht gemaakt van lopende aanvragen en aanvragen die niet zijn toegekend

#### *Citroenzuur op verse aardappelen*

In een eerdere vergadering van de WGA is uitbreiding van gebruik gevraagd voor citroenzuur op verse aardappelen ter voorkoming van groenvorming en daarmee glycoalkaloïdvorming. Deze toxische stoffen worden gevormd oiv licht bijvoorbeeld wanneer de aardappelen zijn uitgestald in winkels. De lidstaten waren toen niet overtuigd van het technologisch voordeel en hadden nog diverse vragen. De aanvrager heeft het gebruik in een presentatie toegelicht.

Voedselverspilling is een belangrijk onderwerp op de agenda van de Europese Commissie en de Commissie staat open voor het gebruik van citroenzuur (een stof met een zeer lage toxiciteit) ten einde voedselverspilling (weggooien van groene aardappelen) te verminderen. De lidstaten hebben nog steeds diverse vragen en bedenkingen bij de toepassing. Zo heeft de aanvrager de concentratie glycoalkaloïden in de hele aardappel (met schil en groene stukken) gemeten en niet in geschilde aardappelen waarbij het groen is weggesneden. Ook zijn de getoonde effecten niet consistent en is het effect voor een beperkt aantal aardappelrassen bestudeerd. Diverse landen met een hoge aardappelconsumptie vragen zich af of de turnover van uitgestalde aardappelen in winkels dusdanig hoog is dat glycoalkaloïden niet in hoge concentraties gevormd zullen worden. Ook vragen zij zich af of er geen andere manieren zijn om de blootstelling aan licht te beperken. Voor preventie van blootstelling van aardappelen aan licht tijdens opslag bij consumenten zijn ook middelen zoals voorlichting in te zetten. De Commissie vraagt de aanvrager om met aanvullende gegevens te komen.

#### *Steviol glycosiden ( E955) in snoepgoed*

Dit betreft uitbreiding van gebruik in snoepgoed. Steviolglycosiden mogen nu worden gebruikt in 3 categorieën snoepgoed:

- Alleen snoepgoed zonder toegevoegd suiker;
- alleen microproducten ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers
- alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers

De aanvrager wil de bovenstaande categorieën uitbreiden naar 'met verlaagde energetische waarde'. Dit betekent dat er aan dergelijk snoepgoed wel wat suiker mag worden toegevoegd, hetgeen met name een effect heeft op de nasmaak van het snoepgoed. Enkele lidstaten hebben hun bedenkingen bij dit gebruik omdat de consument snoepgoed met zoetstoffen kan consumeren ter voorkoming van gaatjes in tanden en kiezen en niet zozeer vanuit gewichtsbepanking. Indien de

producent het gebruik van suiker etiketteert is er geen wettelijke belemmering. Nederland heeft als enige EU land een populatie (jonge kinderen) waarbij de inname van steviolglycosiden de ADI overschrijdt. Daarom wil Nederland eerst goed naar de consequenties voor de inname van deze groep kijken. De aanvraag zal daarom bij de volgende vergadering opnieuw worden behandeld.

#### *Sucralose als smaakversterker in kauwgom*

Dit betreft een aanvraag tot het gebruik van sucralose als smaakversterker in kauwgom. De aanvrager heeft tijdens de vergadering de technologische noodzaak toegelicht. Volgens experimenten verricht door de aanvrager heeft het gebruik van sucralose een stimulerend effect op de smaakbeleving van de aromacomponenten in de kauwgom en niet op zoetheid van het product. Sucralose bindt, net als andere typen zoetstoffen, aan receptoren in de mond die zorgen voor een intensere beleving van een bepaalde aromacomponent. De hoeveelheid zoetstof die hiervoor nodig is, is afhankelijk van het type zoetstof. De lidstaten hadden nav de presentatie de nodige vragen over de dosis-afhankelijkheid van het effect (en daarmee op het eventueel vast te stellen maximumgehalte voor deze toepassing van sucralose) en over het effect op 'sweetness lastingness' dat niet getoond werd door de aanvrager.

De Commissie vraagt de aanvrager om deze additionele informatie aan te leveren en gaat intussen door met de aanvraag.

#### *Fosfaten in Doner Kebab*

Uit het verslag van de vorige keer:

Fosfaat wordt in veel lidstaten gebruikt in doner kebab voor aan het spit dat geroteerd wordt gegrild. Na het bereiden van vlees (samenvoegen stukken vlees en saus met kruiden) wordt het product ingevroren tot gebruik bij fast-food restaurants waar het wordt gegrild. De fabrikant claimt dat fosfaten nodig zijn om 1) het vlees bijeen te houden en 2) om het vlees sappig te houden en 3) voor een gelijkmatige garing en bruining. Fosfaten doen dit beter dan andere additieven zoals citraten. Volgens de fabrikant worden fosfaten al 50 jaar zo toegepast. De Commissie en de lidstaten zijn overtuigd van de technologische noodzaak en gaan verder met de aanvraag voor deze toepassingen.

Na de vergadering kwam er commentaar binnen van Griekenland en de Griekse vleesindustrie. Volgens hen is er geen technologische noodzaak voor het gebruik van fosfaten. Vlees bijeen houden en het sappig en mals houden kan ook op andere manieren en van een ongelijkmatige bruining en garing hebben zij geen last. Omdat de Commissie en de lidstaten geen zicht hebben op de verschillen in beide productieprocessen en bereidingswijzen kan er op dit moment geen conclusie worden getrokken. De aanvrager voor het gebruik van fosfaten in Doner kebab wordt om nadere uitleg gevraagd tav eventuele verschillen in productieproces en bereidingswijzen.

#### *Propionaat in bakkerswaren*

Dit betreft een aanvraag voor gebruik in voorverpakte tortilla's dat al in eerder werkgroepen behandeld is. Lidstaten worden elektronisch geconsulteerd.

### **Veranderingen in specificaties**

#### *Dimethylether als extractiemiddel voor dierlijk eiwit*

Dit betreft een aanvraag uit een eerdere WGA om het maximaal toegestane residugehalte van dimethylether te verhogen van 0,009 mg/kg naar 3 mg/kg. Het extractiemiddel dimethylether is toegelaten volgens Richtlijn 2009/32/EC om dierlijk eiwit te ontvetten onder de restrictie dat het residugehalte in ontvet dierlijk eiwit niet hoger mag zijn dan 0,009 mg/kg. De aanvrager claimt dit niveau niet te kunnen halen en vraagt om een verhoging naar 3 mg/kg voor ontvet dierlijk eiwit. Voor gelatine wordt een maximum residugehalte van 9 µg/kg gevraagd. Vanwege

de forse verhoging naar 3 mg/kg is de opinie van EFSA gevraagd. EFSA heeft op basis van conservatieve berekeningen geconcludeerd er geen gevaar is voor de volksgezondheid. De lidstaten hebben daarom geen bezwaren meer. De Commissie gaat door met de aanvraag en stuurt eind januari een voorstel rond waarop de lidstaten feedback kunnen aanleveren.

### **Interpretatiekwesities**

*Gebruik van enzymen in gemodificeerd guar gom*

Dit betreft het gebruik van een enzym dat ervoor zorgt dat guar gedeeltelijk wordt gehydrolyseerd. Het resultaat hiervan kan worden gebruikt als vezelbron. De vraag is, wat is dit nu eigenlijk: nutriëntbron, een gemodificeerd additief, een nieuw additief of novel food?