



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 24 en 25 mei 2016 te Den Haag

Commissie:	Wim Debeuckelaere	DG-Sante
	Jiri Sochor	DG-Sante
	Andreia Alvarez-Porto	DG-Sante
	Guillermo Cardon	DG-Sante
Ned. delegatie:	Kees Planken	VWS
	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.rijksoverheid.nl

Dossierhouder

k.planken@minvws.nl
T 070 340 7132

Ons kenmerk

Verslag CWG additieven van
24 mei 2016

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

www.row.minvws.nl

Via deze website kunt u zich
aanmelden voor de gratis
ROW-nieuwsbrief.

Samenvatting

Op uitnodiging van het Ministerie van VWS werd op 24 en 25 mei 2016, in het kader van het NL voorzitterschap, de EG-Commissiewerkgroep Additieven in Den Haag gehouden. Gesproken is over uitbreidingen van toelatingen van additieven, interpretatievragen, veranderingen in specificaties, een roadmap voor de follow-up van EFSA's herevaluaties, de reorganisatie van FC17, additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen en zoetstoffen in banketbakkerswaren.

Interpretatievragen

Kleurstoffen in rood fruit

Dit betreft een beschrijving van rood fruit voor de descriptoren bij FC 04.2.1, 04.2.2, 04.2.3 en 04.2.4.1. Rood fruit omvat rode/paarse variëteiten van bessen en rode/paarse variëteiten van steenvruchten. Hierbij moet de schil en het vruchtvlees rood/paars zijn.

Kopersulfaat in komkommer

Lidstaten zijn van mening dat het gebruik van kopersulfaat in komkommer niet-geautoriseerd additiefgebruik is. Kopersulfaat vormt in komkommer kopercomplexen van chlorofyl (E141 (i)), waarvan EFSA in 2015 heeft gezegd dat de veiligheid niet beoordeeld kan worden. Daarom zullen er geen uitbreidingen van gebruik worden toegelaten totdat de veiligheid wel beoordeeld kan worden. Dit standpunt zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox ter instemming.

Alkalische stoffen in cacao-producten

Dit betreft het gebruik van carbonaten (E 170, E 500 - 504), hydroxiden (E 524 - 528) en magnesium oxide (E530) in de productie van cacao-poeder. Is dit additiefgebruik of zijn het proceshulpstoffen. In Annex II van Verordening 1333/2008 staan maximumlimieten vermeld voor deze additieven in cacao en chocolade-producten. Volgens Codex is het additiefgebruik. Ook de meeste lidstaten zijn van mening dat het additiefgebruik is en dat er geen sprake is van proceshulpstoffen. Dit standpunt zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox ter instemming.

Additiefgebruik vs proceshulpstof

Deze vraag komt met grote regelmaat terug in de werkgroepvergadering. Daarom gaat de Commissie een guidance opstellen. Tot die tijd geldt de default: het is additiefgebruik tenzij het tegendeel gedegen bewezen kan worden.

Organische zuren en (an)organische zouten op vers gesneden fruit

Dit betreft het gebruik van anorganische zuren en (an)organische zouten ter voorkomen van (kruis)besmetting en bruinvorming. Is dit additiefgebruik of zijn het proceshulpstoffen. De producent levert onvoldoende helder bewijs. Daarom wordt van de default uitgegaan. Het is additiefgebruik.

Fosfaten (E 338 – 452), ascorbaten (E 300 – 301) en L-cysteine (E 920) in brood

De meeste lidstaten blijven van mening dat het additiefgebruik is. De stoffen worden toegevoegd aan meel om een functie uit te oefenen in deeg. De stoffen worden niet verwijderd en voldoen als gevolg daarvan aan: 'is redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, een bestanddeel van die levensmiddelen worden'. Hiermee is het additiefgebruik. Dit standpunt zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox ter instemming..

E 450 in crustaceans in blik

De interpretatievraag betreft hier wat is 'canned'. Daar blijken verschillende opvattingen over te bestaan. Voor de meeste lidstaten geldt dat het hier om 'shelf life stable fish' in blik of glas gaat. De descriptoren worden aangepast om eea te verduidelijken. Dit standpunt zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox ter instemming.

Additieven in drinkwater

Onder welke wetgeving vallen biociden in drinkwater? Tijdens de discussie wordt geopperd dat op het moment dat je drinkwater bottelt en er iets aan toevoegt dat het additiefgebruik is, in alle andere gevallen is dat niet. De Commissie vraagt bij de drinkwater- en biocidocollega's na of dit inderdaad klopt.

Gebruik van additieven in hamburgervlees

Dit betreft een vraag over het gebruik van additieven in hamburgervlees. *Burger meat* is een traditionele vleesbereiding en mag niet zo maar zonder meer vertaald worden omdat dit kan leiden tot verwarring met generieke producten. Dus *burger meat* staat niet gelijk aan hamburgervlees. Voor *burger meat* moet, conform alle traditionele producten een beschrijving in de descriptoren komen.

Gebruik van gassen (groep I)

Groep I gassen mogen over het algemeen in voedsel worden gebruikt, tenzij anders is aangegeven.

Interpretatie voetnoot 3 sulfiet

Hoe moet voetnoot 3 (*De maxima worden uitgedrukt als SO₂-totaal uit alle bronnen; een SO₂-gehalte van niet meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht*) geïnterpreteerd worden? En hoe zit het met de etikettering?

De oorzaak van de limiet van de 10 mg/kg of 10 mg/l heeft zijn oorsprong in de analysemethodiek die geen onderscheid maakt tussen sulfiet afkomstig van additiefgebruik of sulfiet dat van nature in producten kan voorkomen. Met betrekking tot etikettering moet een (gemeten) gehalte > 10 mg/kg of mg/L altijd dikgedrukt geëtiketteerd worden vanwege de allergeniciteit van sulfiet. Daarnaast moet additiefgebruik ook geëtiketteerd worden, ook al wordt minder dan 10 mg/kg gebruikt.

Gebruik van karamelkleurstoffen op vlees

Dit betreft het gebruik van karamelkleurstoffen op vlees om het vlees dezelfde kleur te geven als gegrild of gerookt vlees, zonder het te grillen of te roken. Volgens de vleesindustrie is er bij gebruik van karamelkleurstoffen sprake van verwijderbare lagen en daarmee van een samengesteld product. Diverse lidstaten geven echter aan dat de kleur aangebracht kan worden via sprayen, 'colour casing' en marinades. In dat geval is er geen sprake van verwijderbare lagen. De interpretatie van de vleesindustrie is daarmee onjuist.

Uitbreidingen van gebruik

Chloordioxide gas

Dit is een systeem voor in koelcellen en in de koelkast waarbij over langere tijd chloordioxidegas wordt gevormd. Dit heeft een antimicrobiële werking. Het gebruik hiervan is door EFSA als veilig beoordeeld. De lidstaten hebben de nodige bedenkingen over dit gebruik met betrekking tot de werkzaamheid (welke producten werkt het in, voorverpakt vs niet-verpakt voedsel), veiligheid (gaat consument nu verpakt vlees over de uiterste gebruiksdatum gebruiken, werking systeem bij frequent openen koelkast, werknemers die veel in koelcellen komen), consequenties indien gas wordt toegelaten op een brede productgroep en consumentbeleving (geen chloor in ons voedsel). De Commissie verzoekt de aanvrager een beter dossier aan te leveren.

Kaliumcarbonaat (E501) op gesneden fruit

Uit het verslag van de vorige keer: Dit betreft een aanvraag voor de toepassing van kaliumcarbonaat op gesneden vers fruit om de houdbaarheid hiervan te verlengen. De lidstaten vinden de informatie die de aanvrager gegeven heeft te summier om een standpunt te kunnen innemen en hebben de nodige vraagtekens mbt de technologische noodzaak. De Commissie zal de aanvrager om de aanvullende informatie vragen.

Stand van zaken: De aanvrager gaf een presentatie waarin werd aangegeven dat ascorbaat de bruinvorming onvoldoende tegengaat en dat kaliumcarbonaat dat beter doet. De aanvrager benadrukt ook dat het niet gaat om de houdbaarheid op de langere termijn maar vooral een hogere kwaliteit van het product op de kortere termijn. De lidstaten hebben nog steeds vragen over het mechanisme waarmee kaliumcarbonaat beschermd. Ook zijn er nog vragen over de mogelijke microbiële groei bij gebruik van kaliumcarbonaat. De Commissie vraagt de aanvrager deze informatie te verstrekken.

Fosfaten in kebab

Fosfaat wordt in veel lidstaten gebruikt in döner kebab voor aan het spit dat roterend wordt gegrild. Na het bereiden van het vlees (samenvoegen stukken vlees en saus met kruiden) wordt het product ingevroren voor 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 aanvrager wordt dit al 50 jaar zo toegepast. Griekenland kwam met een kritisch tegengeluid en gaf aan dat aan hun kebab (gyros) geen fosfaten worden toegevoegd. Hierop heeft de industrie samen met Griekenland gekeken naar de verschillen die vooral bestaan uit het type vlees en de grootte van de gebruikte stukken vlees. Dit heeft geleid tot een voorstelbewoording. Het merendeel van de lidstaten kan akkoord gaan met het voorstel, mits het gebruik kan worden beperkt tot döner kebab. Verder moet het verschil tussen döner kebab (mogelijk wel toegelaten) en gyros (niet toegelaten) wel duidelijk zijn. Fosfaat is nog niet als additief geherevalueerd door EFSA. Een aantal lidstaten zijn bezorgd om de blootstelling aan fosfaat.

Nitriet in Poolse traditionele vleesbereidingen

Dit betreft een aanvraag om nitriet te gebruiken in *Golonka peklowana*, waarbij een MPL is gevraagd als maximaal restgehalte, dit is het restgehalte aan het eind van het productieproces. De lidstaten hebben een aantal vragen over het productieproces en of het daarmee wel als een vleesbereiding kan worden gezien. De Commissie geeft hierbij aan dat lidstaten verschillend kunnen denken over of iets een vleesproduct of vleesbereiding is en laat het oordeel over aan de lidstaten. De Commissie verzoekt de aanvrager om 1) met een analytische onderbouwing voor de gevraagde MPL te komen, 2) daar waar mogelijk is om met een maximaal toegevoegde hoeveelheid te komen en 3) met een goede beschrijving van het productieproces te komen voor de descriptoren.

Citroenzuur op ongeschilde aardappelen

Uit het verslag van de vorige keer: 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. Nav deze presentatie hadden de lidstaten nog steeds vragen over de technologische noodzaak. De aanvrager heeft vervolgens nieuwe informatie gegeven.

Stand van zaken: De Commissie heeft een concept voorstel geschreven waarover 21 juni in de SCOPAFF gestemd zal worden. De lidstaten hebben vooral bedenkingen mbt het etiketteringsaspect. Complete groenten zijn volgens Verordening 1169/2011 vrijgesteld van etiketteren. De consument verwacht echter geen additieven op ongeschilde aardappelen. Diverse lidstaten geven aan alleen akkoord te kunnen gaan mits het gebruik van citroenzuur wel geëtiketteerd wordt. Een aantal lidstaten geeft aan bezorgd te zijn over de consequenties van gebruik: verliezen we hiermee de goede gewoonte aardappelen koel en donker te bewaren?

Gassen als drager voor kleurstoffen

Dit betreft een aanvraag voor bepaalde gassen als drager voor kleurstoffen. Hiermee kunnen kleurstoffen op ijs of banketbakkerswaar gespoten worden. Het betreft zowel een aanvraag voor professioneel gebruik als voor thuisgebruik. De gassen zijn door de SCF in 1999 beoordeeld als veilig. De Commissie uit bezorgdheid tav het thuisgebruik vanwege de ontvlambaarheid van de gassen en het feit dat na sprayen de voedingsmiddelen een bepaalde tijd (4 uur) moeten 'uitdampen'. Hiermee kan de veiligheid bij thuisgebruik niet gegarandeerd worden. De lidstaten zijn het hiermee eens. Met betrekking tot het professioneel gebruik hebben de lidstaten de nodige vragen o.a. hoe maximum use levels bepaald en gehandhaafd kunnen worden. Ook moet er meer informatie komen over het juiste gebruik bij professioneel gebruik. De Commissie gaat met deze vragen terug naar de aanvrager.

Natriumbenzoaat in opgietsel van eieren

Gekookte en gepelde eieren worden in opgietsel bewaard tot aan de verwerking in salades etc. Aan de opgietsel wordt natriumbenzoaat toegevoegd om bederf van de opgietsel en de gekookte eieren tegen te gaan. Nederland heeft aangegeven dat de NL industrie ook bezig is met een aanvraag die breder zal zijn dan natriumbenzoaat. De lidstaten hebben diverse vragen over de onderbouwing van de technologische noodzaak van natriumbenzoaat in de opgietsel. Bovendien moeten er meer analytische gegevens verstrekt worden over het restgehalte natriumbenzoaat in ei. De Commissie vraagt de industrie om in de vergadering van september een presentatie te geven over het gevraagde gebruik en de technologische noodzaak. Indien de aanvraag van de NL industrie binnen is, kan deze in een keer behandeld worden. Uit de herevaluatie van EFSA uit 2016 blijkt dat diverse populaties in de EU de ADI overschrijden (waaronder NL kinderen). Dit betekent dat er voorlopig geen uitbreiding van gebruik zal worden toegelaten (zie ook **roadmap Follow-up EFSA herevaluatie**).

Kaliumpolyaspartaat in wijn

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van kaliumpolyaspartaat als stabilisator (preventie vorming tartraatkristallen) in wijn. Het gebruik hiervan is in 2016 door EFSA als veilig beoordeeld, waarbij EFSA wel aangaf dat er limieten voor bepaalde toxische stoffen, conform de specificaties van andere additieven moet worden opgesteld. De Commissie gaat hiermee terug naar de aanvrager. Toelating van kaliumpolyaspartaat in wijn moet worden afgestemd met DG Agri die gaat over de wijnverordening.

Steviolglycosiden (E960) in snoep

Uit het verslag van 30 november 2015:

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.

Stand van zaken: In het voorstel zal de toelating voor snoepgoed met verlaagde energetische waarde worden ingeperkt tot specifieke producten. Nederland heeft goed naar de gevolgen van de nieuwe aanvraag gekeken. Omdat er sprake is van substitutie van reeds toegelaten gebruik van steviolglycosiden in snoepgoed zonder toegevoegde suikers en de geringe bijdrage van bovengenoemde categorieën aan de blootstelling van steviolglycosiden, heeft uitbreiding van het gevraagde gebruik geen consequenties op de inname van steviolglycosiden door jonge kinderen. Daarmee heeft Nederland geen bezwaar tegen dit voorstel. Er zijn nog wel wat vragen over de receptuur. De Commissie gaat verder met het voorstel en vraagt de aanvrager te reageren op de receptuurvragen.

Nisine in ongerijpte kaas en vleesproducten

Dit betreft een aanvraag voor nisine in ongerijpte kaas en vleesproducten. De lidstaten hebben de nodige vragen over het gebruik. De Commissie vraagt de indiener om deze vragen te verhelderen. Bovendien wordt EFSA gevraagd naar de veiligheid van de uitbreiding van gebruik te kijken.

Veranderingen in specificaties

Specificaties E460 (i) microkristallijne cellulose

Dit betreft een aanvraag voor een verandering in de specificaties van E460 (i). De Commissie informeert de lidstaten dat EFSA geconsulteerd wordt of de voorgestelde veranderingen in specificaties gevolgen hebben voor de veiligheid van dit additief.

Specificaties steviolglycoside

Uit het verslag van de vorige keer: Dit betreft een aanvraag om Rebaudioside M op te nemen in de lijst met toegestane vormen van steviolglycosiden en de specificaties daarop aan te passen.

EFSA heeft geconcludeerd dat dit niet tot gezondheidsrisico's zal leiden. Op basis hiervan kunnen de lidstaten de aanvraag steunen.

De Cie informeert de lidstaten over de voortgang van het voorstel. In de SCOPAFF Tox van juni zal over het voorstel worden gestemd.

DME als oplosmiddel

Uit het verslag van 30 november 2015: 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 0,009 mg/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.

Stand van zaken: Commissie heeft het voorstel geschreven en zal de lidstaten elektronisch consulteren. Het voorstel zal in SCOPAFF Tox van 21 juni ter stemming worden gebracht.

Roadmap Follow-up EFSA herevaluatie

De Commissie presenteert de roadmap voor additieven waarbij EFSA een (mogelijk) probleem heeft gesignaleerd. Indien EFSA een groot probleem voor de volksgezondheid signaleert worden noodmaatregelen genomen die het gebruik van het additief verbieden of beperken. Bij die gevallen waarbij EFSA de veiligheid van een reeds toegelaten additief (dus vroeger als veilig beoordeeld additief) niet meer kan vaststellen, wordt aan de industrie gevraagd of ze het additief willen blijven gebruiken. Het uitblijven van een reactie kan tot intrekking van de toelating van het additief leiden. Indien de industrie aangeeft het additief te willen blijven gebruiken dan zal de industrie binnen een bepaalde termijn de benodigde informatie moeten aanleveren. Het niet aanleveren van de gevraagde informatie kan leiden tot het intrekken van de toelating. Afhankelijk van het type informatie zal direct een voorstel voor een amendement worden gemaakt (bijvoorbeeld over specificaties of use levels) of wordt EFSA gevraagd op basis van de nieuwe gegevens een beoordeling te doen. Hieruit kunnen, indien nodig, risicoreductiemaatregelen worden geformuleerd.

Voor additieven met een overschrijding van de ADI zal worden gekeken of verfijning van (conservatieve) blootstellingsberekening mogelijk is. Is geen verfijning mogelijk dan worden er maatregelen genomen. Is er wel verfijning mogelijk en blijkt er na verfijning nog een probleem te zijn, dan worden ook maatregelen genomen.

De meeste lidstaten geven aan blij te zijn met de roadmap, al hebben enkele lidstaten nog wel vragen en opmerkingen. Lidstaten kunnen nog commentaar geven op de roadmap.

Reorganisatie FC 17

De Commissie informeert de lidstaten dat de reorganisatie van FC 17 in de volgende vergadering wordt besproken.

Additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen

De Commissie informeert de lidstaten dat dit onderwerp de komende werkgroepvergadering op de agenda staat, waarbij de nadruk zal liggen op de supplementen waarvoor de lidstaten een nationaal beleid hebben (Voor Nederland zijn dit de vitamine K en vitamine D supplementen).

Zoetstoffen in banketbakkers waren (F 7.2)

Uit het verslag van 21 januari 2016: De Commissie informeert de lidstaten over de nieuwe richtlijnen die in de loop van 2016 gereedkomen. Deze nieuwe richtlijnen, samen met Richtlijn 609/2013 die in juli dit jaar van kracht gaat, zorgen ervoor dat voedselcategorie 13 niet meer voldoet. Het voorstel is om daar waar relevant te verwijzen naar Richtlijn 609/2013, VO 1924/2006, VO432/2012 en de nieuwe richtlijnen. Volgens Richtlijn 609/2013 wordt FC 13.1.4 normale voedingsmiddelen, hetzelfde geldt voor FC13.4 (glutenvrije voeding) dat nu valt onder de etiketteringswetgeving VO 1169/2011. De vraag is hoe met deze om te gaan.

Volgens de nieuwe richtlijnen is er geen wettelijke basis voor het gebruik van zoetstoffen in banketbakkerswaren. De meerderheid van de lidstaten is voor intrekken van gebruik van zoetstoffen in banketbakkerswaren, een aantal lidstaten staat open voor toelating in categorie 7.2, mits aan de voorwaarde voor verminderde energetische waarde of geen suiker toegevoegd kan worden voldaan.

4-MEI in karamelkleurstoffen

De Commissie informeert de lidstaten over een presentatie van FDE over 4-MEI (procescontaminant van karamelkleurstoffen) als procescontaminant dat eveneens gevormd kan worden tijdens verhitting van producten die geen karamelkleurstoffen bevatten. De presentatie wordt ook naar de contaminantenwerkgroep gestuurd.

AOB

Diverse lidstaten hebben een probleem met nitraat in tonijn, vanwege bepaalde kruiden- of groente-extracten die worden toegevoegd en worden gedeclareerd als aroma.