



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 21 januari 2016 te Brussel

Commissie	:	Wim de Beuckelaere Jiri Sochor Andreia Alvarez-Porto Guillermo Cardon	DG SANTE DG SANTE DG SANTE DG SANTE
Ned.Delegatie	:	Kees Planken Corinne Sprong	VWS RIVM

Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

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

Ons kenmerk
Verslag CWG additieven d.d.
21 januari 2016

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

www.row-minvws.nl

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 21 januari 2016 gesproken over de nieuwe organisatiestructuur van DG Sante, het werkprogramma van 2016, uitbreidingen van toelatingen van additieven, interpretatievragen, veranderingen in specificaties en een aanpassing van voedselcategorie 13.

AGENDA

Nieuwe organisatiestructuur DG Sante

Per 1 februari 2016 is DG gereorganiseerd. De Commissie licht de nieuwe organisatiestructuur toe. Food improvement agents waaronder de additievenwetgeving valt, valt onder E2 Food processing technologies and novel foods dat wordt geleid door Maria Iglesia.

Werkprogramma 2016

Voor 2016 staan naast de doorlopende zaken zoals nieuwe autorisaties, aanpassingen specificaties, follow-up herevaluatie en interpretatieverschillen de volgende zaken op de agenda: Additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen, mogelijke heroverweging maximum limieten nitriet in vleesproducten, gemeenschappelijke methodologie voor het verzamelen van informatie over de inname van voedingsmiddelen door lidstaten, guidance carry over, guidelines for the manufacturer for labelling of TTS, Implementatie van VO 882/2004 voor additieven, gebruik van bacteriologische culturen in voedingsmiddelen, verbetering guidance voor indieners van een aanvraag en een guidance voor proceshulpstoffen.

Uitbreiding van gebruik

Lycopen (E160d) in vlees.

Dit betreft een aanvraag die nog stamt uit 2012. Uit het verslag van WGA 12 05: De aanvraag betreft een uitbreiding van de toepassing van lycopen voor verschillende vleescategorieën; 8.1.2 vleesbereidingen en 8.2.1 niet-warmtebehandeld verwerkt vlees en 8.2.2 warmtebehandeld verwerkt vlees. Lycopen wordt hier bedoeld als alternatief voor andere kleurstoffen. De inname van lycopen komt voort uit natuurlijke bronnen, uit gebruik als additief en uit gebruik als novel food. De aanvrager heeft alleen innameschatting op basis van

'typical use levels' aangeleverd, en geen innameschatting op basis van 'maximum use levels'. De Commissie gaat de fabrikant om aanvullende blootstellingsgegevens vragen en stelt voor om de uitkomsten van de post launch monitoring van het gebruik van lycopene als novel food af te wachten.

EFSA heeft in 2015 een statement over de postmarket monitoring van het novel food lycopene gepubliceerd. EFSA zegt dat de inname van natuurlijk voorkomend lycopene in de voeding, via additiefgebruik en als novel food ingredient bij de toegestane gebruikersgehalte niet zal leiden tot een overschrijding van de ADI van 0.5 mg/kg lichaamsgewicht/dag. EFSA geeft echter niet aan hoe ver de blootstelling onder de ADI blijft. Daardoor kan niet worden bovengenoemde uitbreiding van gebruik zal leiden tot een overschrijding van de ADI. De lidstaten vinden dan ook dat EFSA geconsulteerd moet worden.

Laserlabelling van fruit

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van gebruik om laserlabelling in combinatie met het gebruik van een markervloeistof bestaande uit E172 (ijzeroxides en hydroxides), E464 (hydroxypropylmethylcellulose) en polysorbaat (E432-436) op kiwi en kakifruit. VO 510/2013 staat het gebruik hiervan in citrusfruit, meloenen en granaatappels (fruit met schil) toe. De lidstaten hebben hun twijfels over het gebruik bij kaki fruit omdat deze in sommige lidstaten met schil en al gegeten wordt. Voor kiwi bestaan ook twijfels omdat er diverse kiwisoorten zijn waarvan de schil verschillende eigenschappen heeft. EFSA heeft recent het gebruik van E 172 geherevalueerd en is tot de conclusie gekomen dat een adequate risicobeoordeling van E 172 op dit moment niet mogelijk is vanwege de geringe biologische en toxicologische gegevens. De Commissie geeft daarom aan geen nieuwe aanvragen voor E172 te behandelen totdat EFSA wel een adequate risicobeoordeling kan doen. De Commissie gaat praten met de diverse stakeholders om zo tot nieuwe gegevens te komen.

Thaumatine als zoetstof en als smaakversterker in zoutvervangers.

De aanvraag betreft het gebruik van thaumatine als smaakversterker in zoutsubstituten om bitterheid te maskeren en direct in zout-gereduceerde producten waaraan thaumatine direct toegevoegd mag worden. Het voorstel stamt uit 2015 en is na een EFSA opinie en additionele informatie van de aanvrager opnieuw bediscussieerd. EFSA heeft aangegeven dat de uitbreiding van gebruik niet zal leiden tot gezondheidsrisico's en de lidstaten zijn op grond daarvan op zich niet tegen uitbreiding van gebruik. De lidstaten hebben nog steeds hun vraagtekens bij de gevraagde maximumlimieten. De Commissie gaat hiertoe te aanvrager om additionele informatie vragen.

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. Nav deze presentatie hadden de lidstaten nog steeds vragen over de technologische noodzaak. De aanvrager heeft vervolgens nieuwe informatie gegeven. De lidstaten kunnen per e-mail reageren voor eind februari. Omdat de aanvraag kaderoverstijgend is (mogelijke vermindering voedselverspilling, onbekende risico's van glycoalkaloïden) heeft Nederland aangegeven dit onderwerp te willen bespreken met alle betrokken kaders in Nederland.

Propionzuur in voorverpakte tortilla

Dit betreft een aanvraag voor gebruik in voorverpakte tortilla's dat al in eerder in een aantal werkgroepvergaderingen in 2015 behandeld is. De lidstaten hadden alleen nog vragen en suggesties mbt de verwoording. De Commissie gaat door met de aanvraag.

Traditionele vleesbereidingen en vleesproducten uit Tjechië.

Dit is een verzoek van Tjechië om een aantal traditionele vleesbereidingen en vleesproducten op te nemen in Annex II. Het betreft

1. het gebruik van karamelkleurstoffen in categorie 8.3.2 (hitte-behandelde vleesproducten). De lidstaten gaan akkoord mits de specifieke Tjechische benaming cursief wordt vermeld en mits bewoording 'surface treatment' wordt opgenomen in de restricties van gebruik en een goede omschrijving in de descriptorren wordt opgenomen
2. Het gebruik van E 338-452 in 8.2 (vleesbereidingen). Ook hier kunnen de lidstaten akkoord gaan mits de specifieke Tjechische benaming cursief wordt opgenomen en er een goede omschrijving in de descriptorren wordt opgenomen.

Tijdens de discussie kwam het verschil met *breakfast sausage* ter sprake. De UK komt met een betere beschrijving hiervan voor de descriptorren.

Steviolglycosiden (E 960) in koffie(vervangers)

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van gebruik van steviolglycosiden in (gearomatiseerde) instantkoffie, koffievervangers, mixen van instantkoffie en koffievervangers, en chicorei-gebaseerde dranken zonder toegevoegd suiker of een verlaagd caloriegehalte. De uitbreiding van gebruik zal bij de gevraagde gebruikersgehalten niet leiden tot een gezondheidsrisico. De lidstaten hebben alleen nog wat detailvragen mbt de aanvraag. De Commissie vraagt dit na bij de aanvrager en gaat intussen door met de aanvraag.

Zoetstoffen in koffie

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van acesulfaam K (E 950), aspartaam (E 951), sucralose (E 955) en steviol glycosiden (E 960) in categorie 14.1.5.2 (in "Instant powdered coffee mixes for the preparation of hot or cold beverages to be prepared at home or to be dispensed from vending machines"). De lidstaten hebben nog de nodige vraagtekens bij de gevraagde maximumlimieten die hoger zijn dan de genoemde sucrose-equivalenten hetgeen zou leiden tot zoetere koffie. Ook vragen de lidstaten hoe de consument geïnformeerd wordt mbt het gebruik van de zoetstoffen in koffie uit koffieautomaten. De Commissie vraagt de aanvrager om met meer informatie te komen.

Kaliumcarbonaat (E 501) op gesneden fruit

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.

Additieven in caseïnat

Richtlijn EU 2015/2203 gaat over het gebruik van caseïnat bestemd voor de humane consumptie en vervangt Richtlijn 83/417/EEC. In Richtlijn EU 2015/2203 worden een aantal stoffen beschreven die gebruikt worden caseïnat die volgens Richtlijn 83/417/EEC vallen onder de additievenwetgeving. VO 1333/2008 heeft echter geen adequate voedselcategorie voor deze caseïnat. Voorstel is om een nieuwe categorie FC 01.9 'edible caseinates' te creëren. Omdat caseïnat veelvuldig als ingrediënt in diverse voedsel categorieën wordt gebruikt hebben een aantal lidstaten vraagtekens bij het *quantum satis* gebruik van fosfaten in caseïnat. Door carry-over zou de fosfaatname mogelijk te hoog kunnen worden. De Commissie komt hier in een volgende vergadering op terug.

E120 (carmijn) op friet

Dit betreft een aanvraag van E120 op friet om de friet op Belgische hoogtijdagen (nationale feestdagen en sportevenementen) een rode kleur te geven. De meeste lidstaten kunnen dit voorstel niet steunen.

Verandering specificaties

Specificaties E 339

Dit is het vervolg op een aanvraag behandeld in WGA 15 02. Uit het verslag van WGA 15 02:

Volgens de fabrikant is het op dit moment niet mogelijk om aan de specs te voldoen voor 'loss on drying' de gehydrateerde vormen van deze additieven. Volgens de fabrikant ligt het probleem in het feit dat de huidige droogcondities zoals vastgelegd in VO 231/23013 niet voldoende het kristalwater kan verwijderen. 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 producenten. De Commissie vraagt dit na.

Januari 2016: De aanvrager heeft de aanvraag ingetrokken.

Specificaties steviolglycosiden (E960)

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.

Interpretatiekwesties

Way forward interpretatiekwesties vleesproducten en vleesbereidingen

Regelmatig komen er interpretatiekwesties met betrekking tot vleesproducten en vleesbereidingen ter sprake. De huidige definitie, afkomstig uit het 'hygiëne' kader werkt niet voor het additievenkader. Het betreft producten die een ander soort behandelingen hebben ondergaan dan opgesomd in VO882/2004 en waarbij de interne spierstructuur dusdanig veranderd is dat het niet meer karakteristiek is voor vers vlees en daardoor vallen onder de categorie vleesproducten. De beoogde oplossing omvat dat voor deze producten 1) de productiemethode, inclusief de behandeling die tot substantiële structuurveranderingen leiden, bekend moet zijn. 2) de verandering in de interne spierstructuur moet wetenschappelijk bewezen zijn en 3) het gebruik van additieven moet dan afzonderlijk benoemd worden voor de producten die met productnaam worden opgenomen in 8.3.1: Non heat-treated meat products. Er zullen altijd een grensgevallen blijven, maar volgens de Commissie is dit een begin met het scheppen van duidelijkheid. Het opnemen van de productnamen heeft als voordeel dat dit meer duidelijkheid schept dan een globale beschrijving van het type product dat tot interpretatiekwesties leidt.

Gebruik organische zuren op fruit en groente.

Deze interpretatiekwestie is ingebracht door Nederland. Het betreft het gebruik van een oplossing van organische zuren, (an)organische zouten en sulfiet om verse groente en fruit te wassen voor het snijden of juist na het snijden. De oplossing voorkomt volgens de producent kruisbesmetting van microorganismen en heeft als neveneffect dat het bruinkleuring voorkomt. Is dit een proceshulpstof zoals de producent beweert omdat er geen residuen meer meetbaar zijn in het eindproduct of een voedseladditief omdat er 1) niet per sé sprake hoeft te zijn van een wasstap met kraanwater en 2) het effect nog steeds in het eindproduct optreedt. De lidstaten hebben te weinig informatie om een statusbepaling te kunnen doen. Nederland vraagt de producent om additionele informatie.

Ierland heeft een vergelijkbare case met het gebruik van ascorbinezuur en citroenzuur ter voorkoming van bruinkleuring van gesneden groente. Ook hier hebben de lidstaten meer informatie nodig om een statusbepaling te kunnen doen.

Dergelijke vragen mbt van de statusbepaling of iets een additief is of een proceshulpstof komen vaak voor in de additievenwerkgroep. Vaak zijn de gegevens door de producent/gebruiker te summier om een goede statusbepaling te kunnen doen. Op de vraag van een lidstaat of dat dan feitelijk betekent dat alleen met een compleet additieven (aanvraag)dossier een juiste beoordeling kan worden gedaan antwoord de Cie bevestigend.

In het verdere verloop van de discussie wordt gesteld dat een defaultsetting bij de statusbepaling is: Als het effect nog steeds in het productaanwezig is, dan is het additiefgebruik. Geopperd wordt dat een additionele oplossing zou kunnen zijn om als defaultsetting aan te nemen: het is (ongeautoriseerd) additievegebruik tenzij het door middel van gedegen informatie aangetoond kan worden dat het niet zo is.

Aanpassing Voedselcategorie 13

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 adequaat is. Voorstel is om daar waar relevant te verwijzen naar Richtlijn 609/2013, VO 1924/2006, VO432/2012 en de nieuwe richtlijnen. Volgens R 609/2013 wordt FC 13.1.4 normale voedingsmiddelen, hetzelfde geldt voor FC 13.4 (glutenvrije voeding) dat nu valt onder de etiketteringswetgeving VO 1169/2011. De vraag is hoe met deze om te gaan. De lidstaten kunnen hierover nadenken en het onderwerp komt een volgende vergadering weer op de agenda.