



## Verslag van de vergadering van de EG- Commissiewerkgroep Additieven van 13 juni 2016 te Brussel

<b>Commissie:</b>	Wim Debeuckelaere	DG-Sante
	Jiri Sochor	DG-Sante
	Andreia Alvarez-Porto	DG-Sante
	Guillermo Cardon	DG-Sante
<b>Ned. delegatie:</b>	Kees Planken	VWS
	Corinne Sprong	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**  
k.planken@minvws.nl  
T 070 340 7132

### Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 13 juni 2016 o.a. gesproken over, uitbreidingen van toelatingen van additieven, interpretatievragen, reorganisatie van FC17, additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen en guidance carry over.

**Ons kenmerk**  
Verslag CWG Additieven d.d.  
13 juni 2016

### Samenvatting werkgroepvergadering van 24 en 25 mei

Omdat niet alle lidstaten aanwezig waren in Den Haag, gaf de Commissie een samenvatting van de besproken onderwerpen. Ook gaf de Commissie van een tweetal onderwerpen de stand van zaken:

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

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

#### *Zoetstoffen in banketbakkers waren (F 7.2)*

Uit het verslag van WGA 16 03. 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.

WGA 16 04: De juridische dienst van de Commissie onderzoekt de mogelijkheid tot intrekken van gebruik.

#### *Follow up herevaluatie*

De Commissie informeert de lidstaten dat de website waarop de industrie gevraagd wordt nieuwe data aan te leveren mbt bepaalde additieven is sinds vrijdag 10 juni online.

[http://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/re-evaluation/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/re-evaluation/index_en.htm). Er is nu een oproep beschikbaar voor data mbt sorbinezuur en sorbaten (E200, E 202 en E 203). Geïnteresseerde partijen kunnen voor 22 juli 2016 hun interesse kenbaar maken

### Guidance Carry over

Na diverse e-consultaties met lidstaten, consumentenorganisaties en industrie, is in WGA 16 04 de nieuwste versie van de guidance over het carry-over principe besproken. De guidance wordt volgende week besproken bij de expert groups on official controls on food additives and flavourings van 20 juni en komt op de agenda van de SCOPAFF van 13 juli.

### **Guidance descriptors**

De guidance descriptors wordt o.a. uitgebreid met een beschrijving van rood fruit, witte groenten en verdund azijnzuur gebruikt als azijn.

### **Interpretatiekwesties**

Vanwege de verschillende interpretatiekwesties heeft de Commissie een voorstel voor de te volgen route voor interpretatiekwesties gemaakt. Is het een bilaterale vraag gekoppeld aan een specifieke casus? Dan is de 'administrative assistance cooperation (AAC) system' of direct contact met de controle autoriteiten van het betreffende lidstaat de aangewezen route. Het AAC systeem wordt nu vooral gebruikt voor voedsel fraude maar zou ook gebruikt kunnen worden voor vragen over additieven. Indien er vragen zijn over de implementatie van de wetgeving, dan wordt in eerste instantie contact opgenomen met de nationale autoriteiten. Deze kunnen het voedseladditieventeam van de Commissie benaderen, waarop besloten kan worden tot een e-consultatie. Hiertoe moet een platform ontwikkeld worden. Indien er een statement moet komen, dan wordt het in de WGA en uiteindelijk in de SCOPAFF besproken. Statements worden openbaar gemaakt in de Food Additives database en de notulen van de SCOPAFF. De statements zijn niet wettelijk bindend, maar geven een gemeenschappelijke opvatting van de implementatie van de wetgeving.

#### *Statement alkalisering substances cocoa products*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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.

WGA 16 04: Het voorstel voor het statement waarin het standpunt van de WG is verwoord, is opnieuw besproken en zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox van 13 juni.

#### *Statement karamelkleurstoffen op vlees*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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.

WGA 16 04: Het voorstel voor het statement waarin het standpunt van de WG is verwoord, is besproken en zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox van 13 juni.

#### *Statement gebruik E 450 in crustaceans in blik*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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 descriptors worden aangepast om eea te verduidelijken. Dit standpunt zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox ter instemming.

WGA 16 04: Het voorstel voor het statement waarin het standpunt van de WG is verwoord, is opnieuw besproken en zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox van 13 juni.

#### *Statement gebruik 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.

WGA 16 04: Het voorstel voor de statement waarin het standpunt van de WG is verwoord, is besproken en zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox van 13 juni.

#### *Gebruik Fosfaten (E 338 – 452), ascorbaten (E 300 – 301) en L-cysteïne (E 920) in brood*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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.

WGA 16 04: Het voorstel voor het statement waarin het standpunt van de WG is verwoord, is opnieuw besproken en zal worden voorgelegd aan het SCOPAFF Tox van 13 juni.

### **Uitbreidingen van gebruik**

#### *Sucralose in kauwgom*

Uit het verslag van 30 november 2015: 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.

WGA 16 04: de aanvrager heeft het gevraagde maximumgehalte verlaagd, maar de lidstaten hebben toch nog wat vragen over dit maximumgehalte. De Commissie gaat door met de aanvraag.

#### *Fosfaten in doner kebab*

Uit het verslag van WGA 16 04: Fosfaat wordt in veel lidstaten gebruikt in doner 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.

WGA 16 04: de voorstel bewoording voor de aanvraag is besproken. De lidstaten zijn voorstander van een restrictieve toelating waarbij Doner Kebab en de vleessoorten waarvan het gemaakt wordt specifiek worden benoemd en waarbij gyros en de vleessoorten waarvan dat wordt gemaakt specifiek wordt uitgesloten.

#### *Steviol glycosiden in FC 14.1.2.*

Uit het verslag van WGA 16 01: 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.

WGA 16 04: De aanvrager heeft extra informatie aangeleverd, maar de lidstaten hebben nog steeds vragen. De Commissie gaat de aanvrager vragen om in de volgende WGA een toelichting op de aanvraag te geven.

#### *Zoetstoffen in koffie*

Uit het verslag van WGA 16 01: 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.

WGA 16 04: De aanvrager heeft extra informatie aangeleverd, maar de lidstaten hebben nog steeds vragen. De Commissie gaat de aanvrager vragen om in de volgende WGA een toelichting op de aanvraag te geven

#### *Gassen als drager voor kleurstoffen*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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.

WGA 16 04: De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang. Er is nog geen feedback van de aanvrager ontvangen.

*Nitriet in Poolse traditionele vleesbereidingen (Golonka peklowana)*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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 descriptors.

WGA 16 04: De aanvrager geeft nu ipv een maximaal restgehalte een maximaal toegevoegde waarde. Een aantal lidstaten, waaronder Nederland, uit nog wel hun bezorgdheid over het grijze gebied tussen vleesbereidingen en vleesproducten en de effecten die dit heeft op de inname van nitriet.

*E 1202 in kauwbare vormen van supplementen*

Polyvinylpyrrolidone is toegelaten in niet-kauwbare vormen van supplementen. Volgens de aanvrager is er ook een technologische noodzaak in kauwbare vormen van supplementen, maar geeft hier geen goede motivatie voor. Ook zijn lidstaten niet voor een QS toelating maar voor maximum toegestane waarden. De Commissie vraagt de informatie na bij de aanvrager.

*Additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen.*

Uit het verslag van WGA 16 03: 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).

WGA 16 04: het onderwerp is doorgeschoven naar de werkgroepvergadering van september 2016. Lidstaten worden opgeroepen voor 1 juli door de industrie aangeleverde lijst te lopen en aan te geven voor welke supplementen zij een nationaal beleid hebben.

**Revisie FC 17.**

De Commissie informeert de lidstaten over het concept voorstel voor de revisie van FC 17, evenals over de conceptbewoording voor de descriptors. De Commissie stelt voor om de terminologie met betrekking tot supplementen zoveel mogelijk de gestandaardiseerde termen van de European Directorate for the Quality of Medicine & Health Care.

**Den Haag, Juni 2016**