



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Verslag van de gecombineerde vergadering van de STANDING COMMITTEE ON THE FOOD CHAIN AND ANIMAL HEALTH Section *Toxicological Safety of the Food Chain* van 21 juni 2016 en van de STANDING COMMITTEE ON THE FOOD CHAIN AND ANIMAL HEALTH Section *General Food Law*

**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

Ana Viloría
ai.viloría@minvws.nl
T 070 3406482

Ons kenmerk
Verslag PCVD Toxicologische
veiligheid d.d. 21 juni 2016

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

www.row-minvws.nl

Commissie : **Wim Debeuckelaere**
Jiri Sochor
Andreia Alvarez-Porto
Miguel-Angel Granero-Rosell
Maria Iglesia

Ned.Delegatie : **Kees Planken (VWS)**
Ana Viloría (VWS)

Samenvatting

De SCOPAFF Tox heeft ingestemd met een aantal interpretatievraagstukken over het gebruik van additieven, gestemd over uitbreidingen van additievegebruik, en gesproken over contaminanten, en voedselcontactmaterialen. Aansluitend was een SCOPAFF sectie GFL waar over 2 marktrelaties voor novel Foods is gestemd.

Samenvatting Section A Information and/or discussion

Algemeen

Interpretatievragen A01 t/m A05.

Lidstaten en/of industrie vragen met enige regelmaat aan de deelnemers van de WG additieven en /of aan de Europese Commissie hoe in bepaalde gevallen de additievenwetgeving geïnterpreteerd dient te worden. Daarbij gaat het om vragen als: moet het gebruik van een stof in een bepaalde toepassing als additief of als proceshulpstof worden gezien en, is de interpretatie van de industrie/handhavende instantie dat een bepaald additief in toepassing x wel/niet valt binnen de toelating van dat betreffende additief, juist. Deze vragen worden besproken in de WG Additieven waarna de WG haar mening/interpretatie weergeeft in een verklaring. Deze verklaring wordt voorgelegd aan de SCOPAFF Tox ter instemming.

De verklaringen zijn de uitleg van de WG en het SCOPAFF Tox hoe de wetgeving geïnterpreteerd dient te worden teneinde een breed geharmoniseerde handhaving in de EU te bewerkstelligen.

A.01 Use of copper sulphate (CuSO₄) in cucumber preparation.

Het gebruik van kopersulfaat (CuSO₄) in komkommerbereidingen

De producenten vroegen de mening van de Cie/lidstaten over het gebruik van kopersulfaat om de groene kleur van komkommers in melkproducten, die na hittebehandeling verkleurd zijn, te behouden. Gedurende het proces worden koperionen verbonden met chlorofielen in de komkommer waarna kopercomplexen van chlorofielen worden gevormd.

Opinion:

The colour of cucumber is derived from the content of chlorophylls. The process described leads to formation of copper complexes of chlorophylls (E 141(i)) in situ, i.e. compounds which are not naturally occurring in cucumber. It is noted that neither copper sulphate nor copper complexes of chlorophylls are authorised for use in cucumber preparation. Therefore, it is considered that the process described constitutes a non-authorised food additive use.

Instemming: unaniem

A.02 Use of alkalising substances in processing of cocoa products.

Alkalizing substances in cocoa products

Alkaliserende stoffen worden vaak voor het roosteren toegevoegd aan cacao nibs in een reactievat om (i) de oplosbaarheid van cacao poeder in waterige oplossingen te verbeteren, (ii) de bittere smaak te reduceren en (iii) de kleur van de cacao te veranderen

Opinion:

The substances are used for a technological purpose in the manufacturing and processing of cocoa, in which their by-products (i.e. mineral salts) are still present, and of which the effect remains on the final product. The use of the mentioned substances is recognised in the food category 05.1 Cocoa and Chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008. Therefore, they are considered to be used as food additives in cocoa powder. In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, they have to be included in the list of ingredients. The exemption rules for labelling according to Article 20 of that Regulation do not apply.

Instemming: unaniem

A.03 Use of caramel colours on meat products.

Het gebruik van karamelkleurstof op vleesproducten

The Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the EU (CLITRAVI) in its letter of 10 March 2016 shared its view on the use of caramel colours on meat products. According to CLITRAVI the surface treatment of meat products with caramel colours applied in as a dilution in water with/without additional ingredients (e.g. sugars) is covered by the provision authorising the use of caramel colours in food category 08.3.3 Casings and coatings and decorations for meat.

In CLITRAVI's view the additives mentioned in the category 08.3.3 are applied as a composite food to decorate or glaze meat products and even a dilution of caramel in plain water should be considered as a composite food of which caramels make up one ingredient.

Such view was supported by the European Technical Caramel Association (EUTECA) in its letter of 17 May 2016.

Opinion:

The food categories of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 refer to a food normally consumed in itself or used as a characteristic ingredient of food. This would not be the case for caramel colours applied as a dilution in water and/or with other carriers and used for surface treatment of meat products. Therefore, caramel colours preparations cannot be considered as a food (or forming a food) which falls under the category 08.3.3 Casings and coatings and decorations for meat. The use of caramel colours requires an authorisation in an appropriate food category of food on which the surface treatment is applied.

Instemming: 27 lidstaten stemmen in, een lidstaat onthoudt zich.

A.04 Labelling of substances having a technical function in the production of bakery ware.

Labelling of substances in bakery ware

Bepaalde stoffen worden toegevoegd aan meel bestemd voor bakkerijproducten omdat dit gemakkelijk is voor de verdere verwerking maar zij hebben alleen een functie in het deeg. De vraag was of door het toevoegen aan meel de stoffen daarmee proceshulpstoffen zouden zijn of, omdat de functie alleen in het deeg plaatsvindt er sprake is van additievegebruik.

Opinion

Regulation (EC) No 1333/2008 authorises the use of several additives as flour treatment agents. These are substances, other than emulsifiers, that are added to the dough to improve its baking quality: phosphoric acid and phosphates (E 338 – 452), ascorbic acid and ascorbates (E 300 – 301) and L-cysteine (E 920). The additives, although authorised in category 6.2.1: Flours, do not have a function in the flour, but during the preparation of the dough. They contribute the stability of the dough, the structure of the crumb and the volume of the bread, which will be remaining characteristics of the bread. The composition of the dough and the composition of the bread are the same.

The substances are used for a technical purpose in the manufacturing and processing of the bakery ware, in which they are present as such or as by-product, and of which the effect remains in final product. Therefore they are considered to be a food additive.

In accordance with Regulation (EU) Nr. 1169/2011 on the provision of food information to consumers, they have to be included in the list of ingredients. The exemption rules for labelling according to Article 20 of that regulation do not apply.

Instemming: 27 lidstaten stemmen in, 1 lidstaat onthoudt zich.

A.05 Description of canned crustacean's referred to in Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 Category 9.2 Processed fish and fishery products including molluscs and crustaceans.

Description of canned crustaceans

In category 9.2: Processed fish and fishery products including molluscs and crustaceans, in Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008, the use of phosphoric acid, phosphates-d- tri- and polyphosphates (E 338 – 450) is only authorised in canned crustacean products; surimi and similar products. The phosphates are authorised in order to prevent formation of struvite crystals during the rapid cooling of the cans at the end of sterilisation.

De vraag die hier werd gesteld was: wat wordt verstaan onder 'canned'

Opinion:

The code of practice for fish and fishery products (CAC/RCP 52-2003), established by the Codex Committee on Fish and Fishery Products defines canned food as commercially sterile food in hermetically sealed containers. The term canned can therefore not be interpreted as referring to products in containers regardless of

whether these types of food are sterilised to maintain them stable at ambient temperature or marketed chilled (semi-preserved product)

Instemming: unaniem

A.06 Feedback from discussions from the Expert Committee Agricultural Contaminants and industrial and Environmental contaminants

De Commissie heeft een terugkoppeling gegeven van de onderwerpen die in de Agricon zijn bediscussieerd in de afgelopen weken;

- HCN in abrikozenpitten voor rechtstreekse consumptie

De Cie. stelt een ML van 50 mg HCN/kg abrikozenpit voor, voorheen was dat 200 mg/kg. De Cie. legt ook uit de combinatie met een "consumptie advies" van niet meer dan 2 pitten/ dag voor volwassenen en een verplichting voor de producent om aan te kunnen tonen dat aan de norm wordt voldaan. Deze lijn zal verder worden uitgewerkt inde komende overleggen van Agricon.

- ZEN en haas gemodificeerde vormen. De Cie. heeft het comité geïnformeerd dat JRC werkt aan het operational maken van de analyse methode, die naar verwachting in 2018 gereed zal zijn. Vóórsnog dus geen aanbeveling voor monitoring, wel is EFSA van plan om een call for a survey van ZEN en haar gemodificeerde vormen te lanceren met resultaten zal opleveren in de eerste helft van 2018.
- Opium alcaloiden in maanzaad. De Cie. legde uit wat de volgende stap zal zijn: EURL zal blijven helpen met de analyse methode, de LS worden geacht om de huidige monitoring uit te voeren, en EFSA zal worden gevraagd om de alcaloiden codeïne, thebaine, noscapine, papaverine en oripaverine te beoordelen om hun relevantie en farmacologische potentie in vergelijking met morfine. Een "target level" van 10 mg/kg morfine zal worden bediscussieerd voor maanzaad voor rechtstreekse consumptie of maanzaad dat verder wordt gebruikt als ingrediënt zonder verdere behandeling/verwerking voor de reductie van morfine gehalten.

A.07 Endorsement of a draft Commission Recommendation on the monitoring of the presence of tetrahydrocannabinol in food.

De EFSA opinie geeft een ARfD van 1 µg Δ⁹-THC/kg bw. De data is erg beperkt en risico's van levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn verwaarloosbaar itt levensmiddelen afkomstig uit hennep en met hennep als ingrediënt.

De aanbeveling voor monitoring bevat geen indicatieve waarden, dit is zo geconcludeerd gedurende de agriconwerkgroepen waarin dit onderwerp is bediscussieerd. Data moet naar de EFSA worden gestuurd vóór oktober 2017. De aanbeveling werd unaniem gesteund door de LS.

A.08 Information on the review of Commission Implementing Regulation (EU) No 2016/6 of 5 January 2016 imposing special conditions governing the import of feed and food originating in or consigned from Japan following the accident at the Fukushima nuclear power station and repealing Implementing Regulation (EU) No 322/2014.

De Cie informeerde de lidstaten dat in september 2016 de herziening van de Fukushima-verordening weer aan de orde is. De voorzitter maakte duidelijk dat Japan naar verwachting de lidstaten zal benaderen om zoveel mogelijk producten van de lijst af te krijgen. Ook rijst uit de prefecture Fukushima zelf zal weer aan de

orde komen. Volgens de voorzitter zijn er nauwelijks gevallen van besmet voedsel geconstateerd. De Voorzitter verzoekt de lidstaten op te geven welke laboratoria in de lidstaten verantwoordelijk zijn voor de radioactieve controles.

A.09 Exchange of views on the follow-up of the EFSA opinion on the group of flavouring substances FGE.203.

Levensmiddelenaroma's worden door EFSA in groepen van min of meer gelijkwaardige aroma's beoordeeld. Voor de groep FGE 203 heeft EFSA wegens gebrek aan informatie geen risicobeoordeling kunnen doen. De industrie doet nu aanvullende studies en dient deze aan te leveren voor 30-9-2016. Bij overschrijding van deze deadline worden de toelatingen ingetrokken. In de tussentijd worden de toelatingen beperkt tot wat de industrie werkelijk gebruikt, dus toelatingen die toch niet worden gebruikt worden ingetrokken. De Cie heeft nu een conceptverordening opgesteld waarin dit alles is verwerkt. Wat niet is gedaan, ondanks het verzoek van een aantal lidstaten waaronder NL, is een werkelijke verdere beperking van toepassingen teneinde kwetsbare groepen als kinderen te beschermen. De voorzitter stelt dat het beperken tot het werkelijke gebruik voldoende is. Een aantal lidstaten waaronder NL verzoekt de Voorzitter categorie 18 te verwijderen van de toegestane categorieën omdat deze categorie te vaag is. De voorzitter zegt dit toe. De meeste lidstaten zijn van mening dat deze conceptverordening voor nu het beste haalbare is. Stemming waarschijnlijk op 13 juli 2016.

NL dringt er opnieuw bij de voorzitter op aan nu toch echt zo snel mogelijk de beslisboom, analoog aan de beslisboom van de WG additieven, vast te stellen en deze aan alle belanghebbenden te overhandigen zodat voor iedereen helder is hoe in het vervolg zal worden omgegaan met stoffen waarover de EFSA opinie zegt dat meer informatie nodig is. De voorzitter zegt dit toe.

Section B Draft(s) presented for an opinion

B.01 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission Directive amending Directive 2009/32/EC of the European Parliament and of the Council on the approximation of the laws of the Member States on extraction solvents used in the production of foodstuffs and food ingredients.

Dit betreft een aanvraag 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. Stemming: geen stemming vanwege (te) laat aangebrachte veranderingen waardoor sommige lidstaten geen mandaat hebben. Stemming volgt nu op 13 juli 2016.

B.02 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission Regulation amending Annex to Commission Regulation (EU) No 231/2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards specifications for Steviol glycosides

Specificaties steviolglycoside

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 steunen de lidstaten de aanvraag.

Stemming: unanimititeit

B.03 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission Regulation amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of Sucralose (E 955) as a flavor enhancer in chewing gum.

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van sucralose als smaakversterker in kauwgom. Het gebruik van sucralose heeft een stimulerend effect op de smaakbeleving van de aromacomponenten in de kauwgom en niet op de 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 in de WG 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' en hebben op basis van de verstrekte antwoorden de MPL verlaagd van 1600 naar 1200 mg/kg.

Stemming: unanimititeit

B.04 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission Regulation amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of citric acid (E 330) on fresh unpeeled potatoes.

Dit betreft de uitbreiding van het gebruik van citroenzuur op verse aardappelen ter voorkoming van groenvorming en daarmee glycoalkaloïdvorming. Deze toxische stoffen worden gevormd oiv licht bijvoorbeeld wanneer de aardappelen zijn uitgesteld in winkels. Veel lidstaten zijn niet overtuigd van de technologische noodzaak of vinden dat de werking niet voldoende is aangetoond of zijn van mening dat er genoeg andere manieren zijn om aardappelen te beschermen tegen groenvormen (bv in het donker bewaren). Daarbij verwachten consumenten geen additieven op natuurlijke producten.

De aanvraag wordt daarom terugverwezen naar de WG Additieven.

B.05 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission Implementing Decision amending Decision 98/536/EC as regards the list of national reference laboratories.

Dit implementatie besluit van de Commissie bevat aanpassingen op de lijst van nationale referentie laboratoria tot wijzigingen van besluit 98/536. Dit naar aanleiding van veranderingen in de groepen residuen die bij sommige labs zijn komen te vervallen of aangevuld zoals door diverse LS aan de Cie is gemeld. Een LS geeft nog een aanpassing door. Met de toezegging de aanpassing te verwerken is het implementatie besluit aangenomen.

B.06 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission Regulation setting maximum levels for certain contaminants in food repealing Commission Regulation (EC) No 1881/2006.

Niet besproken.

Section C Draft(s) presented for discussion

C.01 Exchange of views of the Committee on a draft Commission Implementing Regulation (EU) amending Commission Implementing Regulation (EU) No 884/2014 of 13 August 2014 imposing special conditions governing the import of certain feed and food from certain third countries due to contamination risk by aflatoxins and repealing Regulation (EC) No 1152/2009.

De Cie. legt de aanpassing uit nav de discussies in de CWG 669 van 3 mei jl.: Punt (1) in de bijlage, de Grondnoten uit Argentinië en de Hazelnoten uit Azerbeidjaan. Deze producten hebben eerder al een keer op de 669/2009 gestaan. Er zijn nergens criteria vastgelegd wanneer een product op de 669/2009 komt, hoe lang het erop mag blijven staan en hoe het er weer vanaf kan komen. Voor de grondnoten uit Argentinië is nu de discussie of dit product wel op de 884/2014 moet staan. Dit is de reden geweest voor de Cie. om 5 % controles in de bijlage op te nemen en niet de gebruikelijk 10%. NL wil pleiten voor het opstellen van criteria voor de opname/weghalen van producten/landen in de 884 irt (geschiedenis) de 669. De Cie. erkent de mogelijke onduidelijkheid en is bereid om een soort discussie doc. op te stellen om verheldering van dit type situaties te krijgen voor zowel de Ls als voor het bedrijfsleven.

C.02 Exchange of views of the Committee on a draft Commission Regulation (EU) laying down methods of sampling and analysis for the control of levels of dioxins, dioxin like PCBs and non-dioxin-like PCBs in certain foodstuffs and repealing Regulation (EU) No 589/2014.)

De Cie. legt uit dat deze concept Cie-verordening voor de bemonstering en analyses van dioxines en PCB's het resultaat is van de discussies ihkv de afspraken in de EURL bijeenkomst eind 2015 in Wageningen.

De vereisten voor producenten staan expliciet opgenomen in overweging 5. Een LS merkt op dat het niet helemaal duidelijk is of het alleen voor sampling geldt of ook voor analysis. Dit blijkt duidelijker te staan in annex III. De Cie. zegt toe overweging 5 zodanig aan te passen dat het duidelijk blijkt dat de vereisten zowel bemonstering als analyse betreffen.

C.03 Exchange of views of the Committee on a draft Commission Regulation on the use of bisphenol A in varnishes and coatings intended to come into contact with food and amending Regulation (EU) No 10/2011 as regards the use of that substance in plastic food contact materials.)

De voorzitter gaat kort in op het concept met de voorgestelde aanpassingen waarna veel lidstaten hun steun uitspreken voor het voorstel. De voorzitter noemt het RIVM rapport en deelt mee dat EFSA dit binnen een paar maanden zal beoordelen. Wanneer het RIVM rapport daartoe aanleiding geeft zal een verdere verlaging van de belasting van de mens worden overwogen.

**Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed
Section General Food Law
21 JUNE 2016**

B.01 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission implementing decision authorising the placing on the market of *trans*-resveratrol as a novel food ingredient under Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council

De aanvraag betreft synthetisch *trans*-resveratrol van de firma DSM. Dit product werd positief beoordeeld door de Ierse FSAI. 3 LS maakten bezwaar. Een advies van EFSA was daarom nodig, en dat volgde in december 2015. Gedurende de beoordeling heeft de aanvrager zowel de productiewijze van het resveratrol als de voorgestelde toepassing aangepast. EFSA concludeerde uiteindelijk dat het voorgestelde gebruik van dit resveratrol in voedingssupplementen voor volwassenen veilig was. EFSA vond het niet nodig om te wachten op de uitkomsten van een lopend lange-termijn onderzoek in proefdieren in de VS. Wel wees men op de mogelijkheid van interacties bij gelijktijdig gebruik van bepaalde medicijnen. Op basis van het EFSA advies is door de EC een toelatingsbesluit voorbereid. Conceptversies hiervan het zijn besproken in de CAFAB in februari en mei 2016. Sinds de laatste versie zijn slechts kleine aanpassingen aangebracht (aangegeven in de bijgesloten Word-documenten), in overeenstemming met de bespreking in CAFAB. Artikel 1: de zinsnede "*in capsule or tablet form*" is toegevoegd na "*food supplements*" (er staat nog een typo in), en het woord "*only*" is toegevoegd na "*intended for adult population*". In de annex is alleen de eenheid "Da" toegevoegd bij het molecuulgewicht.

Met unanimititeit aangenomen.

B.02 Exchange of views and possible opinion of the Committee on a draft Commission implementing decision authorising the placing on the market of UV-treated milk as a novel food under Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council

De aanvraag uit 2012 betreft melk behandeld met UV-licht, firma Dairy Crest. Dit product werd positief beoordeeld door de Ierse FSAI. 5 LS maakten bezwaar vanwege onvoldoende gegevens, kwalitatief slecht dossier. In december 2015 een positief EFSA-advies.

Tekst toelatingsbesluit zijn besproken in CAFAB van februari 2016 (zeer uitgebreide discussie over UV, houdbaarheid, vitamine D en relatie etikettering met claimswetgeving) en mei 2016 (lidstaten zijn tevreden op klein detail na, te weten in artikel 2, rgl 2 is het woord '*milk*' geschrapt uit "*UV-treated milk*").

Met unanimititeit aangenomen.