> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

# Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 19 oktober 2016

| | | |
|---|---|---|
| **Commissie:** | Wim Debeuckelaere | DG-Sante |
| | Jiri Sochor | DG-Sante |
| | Federica Bruno | DG-Sante |
| | Guillermo Cardon | DG-Sante |
| **Ned. Delegatie:** | 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

**Ons kenmerk**
Verslag CWG Additieven d.d. 19 oktober 2016

**Secretariaat ROW**
_dienstpostbusROW-EU@minvws.nl

www.row-minvws.nl

**Samenvatting**
De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft 19 oktober 2016 gesproken over Interpretatiekwesties, uitbreidingen van toelatingen van additieven en de follow-up van de herevaluatie van additieven.

*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. In de SCOPAFF van 21 juni is een statement ter stemming gebracht. In dit statement staat dat karamelkleurstoffen toegepast als een verdunning in water en/of andere dragers en gebruikt voor oppervlaktebehandeling niet gezien kan worden als een voedingsmiddel dat valt onder categorie 8.3.3. De meerderheid van de lidstaten waren het hiermee eens.

De vleesindustrie heeft aangegeven dat deze toepassing van karamelkleurstoffen veelvuldig in Europa wordt toegepast. De vleesindustrie vraagt de Commissie om deze toepassing te blijven gebruiken en heeft een lijst opgesteld van producten waarop karamelkleurstoffen worden toegepast. De lidstaten vinden dat er een aanvraag moet komen waarbij de producten waarop dit wordt toegepast specifiek omschreven moeten worden. Nederland heeft aangegeven dat hierbij gekeken moet worden naar de inname van E150c omdat de hoge blootstellingspercentielen van kinderen rond de ADI van deze kleurstoffen ligt in veel Europese landen en de toepassing van deze kleurstoffen mogelijk niet in de innameberekeningen zijn meegenomen.

*Etiketteren van aluminiumlakken bij B2B gebruik*
Dit betreft een interpretatieverschil ontstaan door een mogelijke tegenstrijdigheid in artikel 22.1 (g) van VO 1333/2008 en recital 8 van VO 380/2012. De lidstaten zijn van mening dat de aanwezigheid van aluminiumlakken in kleurstoffen vermeld moet zijn op B2B etikettering. Bovendien moet de partij die de aluminiumlakken in zijn producten gebruikt kunnen berekenen wat het aluminiumgehalte uit aluminiumlakken in het eindproduct is om aan de in VO 380/2012 vastgestelde aluminiumnormen te voldoen. De Commissie overlegt intern wat de mogelijkheden zijn om de vastgestelde discrepantie om te gaan.

*Verwijderen E 433 (polyoxyethylene (40) stearate) uit Annex II*
EFSA kan E 433 niet herevalueren omdat er geen gegevens over het gebruik van dit additief zijn ontvangen. Indien er geen gebruik is van een additief, dat wordt er conform eerdere beslissingen, de autorisatie van het additief ingetrokken. De Commissie onderneemt stappen om de autorisatie van het additief in te trekken.

*Status technische hulpstoffen in de General Food Law*
Dit betreft een vraag van een lidstaat of er analoog aan de uitspraak van het permanent comité (SCOFCA) van 1 oktober 2009 ten aanzien van de classificatie als 'foodstuff' geconcludeerd kan worden dat een technische hulpstof ook een 'food' is volgens de General Food Law. De verwarring hierover is ontstaan omdat volgens artikel 2 van de General Food Law residuen en contaminanten niet onder de definitie van 'food' vallen en volgens de definitie van een technische hulpstof volgens artikel 3.2.b iii in de additievenwetgeving een technische hulpstof zelf tot een onbedoeld maar technisch onvermijdbare residu kan worden. Diverse lidstaten vinden dat een proceshulpstof onder de definitie van 'food' zou moeten vallen, juist om ongewenste contaminatie van levensmiddelen te voorkomen. De Commissie geeft aan intern te overleggen en komt een volgende keer hier op terug.

*E160a,E162, E955 & E950 in FSMP*
Dit betreft een aanvraag uit 2010 voor het gebruik van bovenstaande additieven in FSMP voor kinderen vanaf 12 maanden die ten gevolge van een voedselallergie (zoals koemelkallergie) of door stofwisselingsstoornissen geen gewone voedingsmiddelen kunnen gebruiken. De producten worden alleen door artsen voorgeschreven en zijn niet vrij verkrijgbaar. Dergelijke producten zien er volgens de aanvragers niet smakelijk uit en zijn door de aanwezigheid van eiwithydrolysaten niet lekker. Destijds waren er vragen over de veiligheid van de kleurstoffen en zoetstoffen, waarop EFSA de veiligheid van de producten voor de betreffende leeftijdsgroep heeft beoordeeld. EFSA heeft aangegeven dat de gevraagde use levels van synthetisch β-caroteen (E160a(ii)), bietenrood (E162) en sucralose (E955) veilig zijn. De gevraagde use levels van acesulfaam K kunnen leiden tot een overschrijding van de ADI. EFSA heeft vervolgens aangegeven onder welke condities de ADI van acesulfaam K niet wordt overschreden.

Tijdens de WGA van 6 september is dit voorstel besproken, maar er waren toen nog veel onduidelijkheden over het voorstel. De aanvrager heeft additionele informatie gegeven. Zo zijn de producten bedoeld voor kinderen met ernstige eiwitallergieën of een ernstige stofwisselingsstoornis zoals PKU. De lidstaten hebben echter nog steeds vragen omtrent het gebruik van de additieven en in het bijzonder het gebruik van acesulfaam K. De aanvrager wordt verzocht om specifieke productinformatie te komen.

*Fosfaten in doner kebap*
Fosfaat wordt in veel lidstaten gebruikt in dönor 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 kebap. Verder moet het verschil tussen döner kebap (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.

Omdat de lidstaten muv Griekenland en Cyprus het voorstel steunen, gaat de Commissie door met de aanvraag. Er is een voorstelbewoording voor de toelating besproken en aangepast, waarbij zoveel mogelijk het verschil met *gyros* duidelijk wordt gemaakt. De Commissie overlegt eerst intern nog over deze bewoording en stuurt het concept daarna rond, finetuning van de bewoording is dan nog mogelijk via een elektronische consultatie.

*Propionaten in vlees en vis.*
Dit betreft een aanvraag als een alternatief voor het geautoriseerde gebruik van acetaat en lactaat, plus een uitbreiding van gebruik in een aantal andere categorieën. Propinaat zou een krachtiger conserverende werking hebben dan acetaat en lactaat. Het gebruik van propionaat is door EFSA als veilig beoordeeld. De lidstaten staan open voor de aanvraag waarbij propionaat als alternatief voor acetaat en lactaat gebruikt kan worden, maar niet voor de uitbreiding van gebruik in de overige categorieën. Tijdens de WGA van 6 september hadden de lidstaten vragen omtrent de onderbouwing van de technologische noodzaak voor het gebruik in voedselcategorieën waarin lactaat en acetaat nu al toegelaten zijn. De aanvrager heeft geen antwoord gegeven op deze vragen. De WGA kan alleen verder met de aanvraag als de aanvrager met deze antwoorden komt.
Een lidstaat bracht in of er in het geval van de conserveringsmiddelen lactaat, acetaat en propionaat er niet nagedacht moet worden over een gecombineerd maximum om te voorkomen dat alle 3 de additieven met het maximumgehalte worden toegevoegd, waarmee eventuele onhygiënische praktijken gemaskeerd zouden kunnen worden. De Commissie denkt hierover na.

*E331 op aardappels*
Onderwerp is niet besproken, er volgt een elektronische consultatie.

*Potassium carbonaat op gesneden fruit*
Dit betreft een aanvraag voor de toepassing van kaliumcarbonaat op gesneden vers fruit om de houdbaarheid hiervan te verlengen. In een vorige vergadering hadden de lidstaten aangegeven meer informatie nodig te hebben omtrent de technologische noodzaak. De aanvrager heeft nu een goede onderbouwing van de technologische noodzaak gegeven, maar heeft een vraag nog niet beantwoord. De Commissie verzoekt de aanvrager deze informatie alsnog aan te leveren.

*Polyaspartaat in wijn*
Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van kaliumpolyaspartaat als stabilisator (preventie vorming tartraatkistallen) 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. Het voorstel voor de toelating en de specificaties zijn besproken. Voor zware metalen zijn nog geen specificaties vastgesteld. Opties zijn de default specificaties of praktisch haalbare limieten (bij voorkeur onder de defaultwaarde). Een lidstaat bracht in dat gezien de achtergrondblootstelling van zware metalen goed gekeken moet worden naar de default waarde van de limieten om te voorkomen dat additieven een substantiële bijdrage gaan leveren aan de blootstelling van zware metalen.

*E 551 in kaliumnitraat*
Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E 551 als antiklontermiddel in kaliumnitraat. De lidstaten hebben nog vragen over de technologische noodzaak, want waarom antiklontermiddel aan kaliumnitraat dat alleen maar als onderdeel

van pekelzout wordt gebruikt en niet als een op zich zelf staand additief. De commissie vraagt dit na bij de aanvrager.

*Herevaluatie annatto*
EFSA heeft een herevaluatie van de kleurstof annatto uitgevoerd en heeft tevens een verzoek van de industrie meegenomen tot herziening van de specificaties en uitbreiding van gebruik. De Commissie heeft een uitgebreide toelichting gegeven van deze herevaluatie. EFSA kan op basis van de huidige specificaties geen conclusies trekken over de veiligheid van het gebruik van annato. Dit kan wel indien annatto wordt onderverdeeld in bixine-gebaseerd en norbixine-gebaseerd. Dit komt overeen met de wensen van de industrie ten aanzien van de specificaties. De lidstaten kunnen zich hier in vinden. Omdat bixine-gebaseerde annatto en norbixine-gebaseerde annatto ieder een andere ADI hebben werd er door een lidstaat gevraagd of er, in overeenstemming met de INS-werkgroep van de Codex, besloten kan worden tot het overgaan van verschillende E nummers voor deze twee vormen van annatto. Zo wordt het mogelijk beide additieven apart te kunnen etiketteren en te monitoren. De lidstaten worden verzocht hierover na te denken en indien mogelijk met een voorstel te komen voor de INS werkgroep van de Codex. Ook vroeg een lidstaat of het mogelijk was om limieten te stellen voor de stoffen bixine en norbixine in annatto.

EFSA kon vanwege tweeslachtige uitkomsten geen uitspraak doen over de veiligheid van Annatto E. De industrie heeft aangegeven de benodigde studies te willen aanleveren.

De commissie gaat door met de verandering in specificaties. Vanwege deze veranderingen moet er een transitieperiode komen zodat de industrie de benodigde aanpassingen kan doorvoeren. Voor het verzoek tot uitbreiding van gebruik ontbreekt de onderbouwing van de technologische noodzaak. De aanvrager wordt verzocht deze onderbouwing te geven.

*Fosfaten in Tjechische traditionele vleesbereidingen*
Alleen vermeld dat dit ter stemming gaat naar de SCOPAFF van november.

*Gassen als drager van kleurstoffen*
Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van drijfgassen voor kleurstoffen te sprayen op bijvoorbeeld ijs of gebak voor professioneel gebruik. Korte terugkoppeling nav elektronische follow-up. Lidstaten hebben vooral nog vragen over residuen van de gassen in het eindproduct. De Commissie gaat door met de aanvraag en gaat een limiet op nemen voor de gassen in het eindproduct.

**Den Haag, oktober 2016**