



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 12-13 december 2016 te Brussel

Commissie:	Wim Debeuckelaere	DG-Sante
	Jiri Sochor	DG-Sante
	Andreia Alvarez-Porto	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.
12 -13 december 2016

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft 12 en 13 december 2016 gesproken over interpretatiekwesties, uitbreidingen van toelatingen van additieven, update van de descriptoren, verandering in FC13, guidances en de follow-up van de herevaluatie van additieven.

Uitbreiding gebruik

E160a, E162, E955 & E950 in voeding voor medisch gebruik

Dit betreft een aanvraag uit 2010 voor het gebruik van bovenstaande additieven in voeding voor medisch gebruik voor kinderen vanaf 12 maanden die ten gevolge van een ernstige voedselallergie 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. Tijdens de vorige WGA vonden de lidstaten dat meer informatie nodig was tav de producten waarin de additieven zouden worden toegepast. De aanvrager heeft nu extra informatie gegeven. Een aantal lidstaten zijn nog steeds bezorgd over het gebruik van acesulfaam K: hoe kan gewaarborgd worden dat de inname onder de ADI blijft. De Commissie geeft aan hier nog eens goed over na te denken. Omdat sucralose nog door EFSA geherevalueerd wordt, geeft de Commissie aan nog te willen wachten met de autorisatie van de zoetstoffen tot dat deze herevaluatie is afgerond. Voor de kleurstoffen gaat de Commissie door met de procedure.

Chloordioxide gas

Dit is een systeem voor gebruik in koelcellen en in de koelkast waarbij over langere tijd chloordioxidegas wordt gevormd. Dit heeft een antimicrobiële werking. Het gebruik hiervan in koelkasten is door EFSA als veilig beoordeeld. Dit onderwerp is al een aantal keren besproken. De lidstaten hebben bedenkingen bij het systeem voor huishoudelijk gebruik omdat dit mogelijk gevolgen heeft op de goede hygiënepraktijken thuis.

De aanvrager heeft opnieuw informatie aangeleverd. De lidstaten blijven bedenkingen houden bij gebruik thuis. Voor professioneel gebruik zien zij wel mogelijkheden. Voor professioneel gebruik valt het waarschijnlijk niet onder de additievenwetgeving maar onder die van de biociden. De Commissie overlegt dat intern en komt hierop terug. Voor professioneel gebruik zal EFSA echter opnieuw een veiligheidsbeoordeling moeten uitvoeren, omdat er destijds alleen gekeken is naar huishoudelijk gebruik.

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

www.row-minvws.nl

E501 op gesneden fruit

Dit betreft een aanvraag voor de toepassing van kaliumcarbonaat op gesneden vers fruit om de houdbaarheid hiervan te verlengen. In vorige vergaderingen hadden de lidstaten aangegeven meer informatie nodig te hebben omtrent de technologische noodzaak. Dit bewijs is nu geleverd. De Commissie gaat nu verder met de volgende stap in de procedure, de intraservice consultatie.

E 551 in kaliumnitraat

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E 551 als antiklontermiddel in kaliumnitraat. De lidstaten hadden in de vorige vergadering nog vragen over de technologische noodzaak, want waarom een antiklontermiddel toevoegen aan kaliumnitraat dat alleen maar als onderdeel van pekelsout wordt gebruikt en niet als een op zich zelf staand additief. De aanvrager komt nu met additionele informatie, maar de lidstaten hebben nog steeds vragen. De Commissie vraagt nu bij de aanvrager de toepassingen na, maar gaat wel alvast verder met de aanvraag.

Kleurstoffen aardappelproducten

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van gebruik voor een aantal producten voor de reeds toegelaten kleurstoffen en een uitbreiding van gebruik voor paprikaextract (voor producten afkomstig van zoete aardappel). De lidstaten willen eerst een betere onderbouwing van de technologische noodzaak. Een lidstaat wil meer informatie over de mogelijke inname van deze kleurstoffen. De Commissie verzoekt de aanvrager de benodigde informatie aan te leveren.

Fosfaten in kebab

Uit het verslag van WGA 16 06:

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.

Omdat de lidstaten met 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

stand van zaken WGA 16 07: De Commissie informeert de lidstaten dat de procedure nu in de hiërarchie van de Commissie de ronde doet.

Goud in syropen

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van goud in syropen. De lidstaten zien de technologische noodzaak hiervan niet in en zijn bezorgd dat wanneer we dit toelaten, straks overal goud in komt te zitten. Bovendien heeft EFSA in de herevaluatie van goud aangegeven dat diverse toxicologische studies ontbreken. Blootstelling is volgens EFSA nu laag en geen reden tot bezorgdheid. Uitbreiding van gebruik kan echter alleen overwogen worden indien het toxicologisch dossier volledig is en door EFSA beoordeeld kan worden.

Pullulan

Dit betreft een aanvraag voor pullulan voor het gebruik in FC1, FC2, FC3, FC 5.1, 5.2 en 5.3, FC 12, FC 13, FC 14, FC17, FC 18 en niet-geklasseerde voedingsmiddelen met gebruik quantum satis. Pullulan is nu toegelaten in supplementen (capsules en tabletten) en 'breath freshening microsweets in the form of films'. De lidstaten vinden de verstrekte informatie onvolledig. De Commissie verzoekt de aanvrager meer informatie met betrekking tot gevraagd gebruik en technologische noodzaak aan te leveren.

Annatto

Uit het verslag van de vorige keer:

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 annatto. 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 hierin 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.

WGA 16 07: De aanvrager is nu met een lijst van gevraagde toepassingen gekomen die afwijkt van het door EFSA-beoordeelde gebruik. Hierdoor zal EFSA opnieuw gevraagd worden om het aangevraagde gebruik te beoordelen. Er zijn nog wel diverse onduidelijkheden over het gevraagde gebruik. Deze moeten eerst duidelijk worden voordat de aanvraag opnieuw naar EFSA kan. Lidstaten worden verzocht hun vragen en opmerking omtrent het gevraagde gebruik per e-mail naar de Commissie te sturen.

De aanvrager heeft aangegeven om de ontbrekende studies voor Annatto E aan te leveren.

Met betrekking tot de onderverdeling van Annatto in een bixin-gebaseerd annatto extract E160b (i) en norbixin-gebaseerd extract E160b (ii). Op het etiket moet dan, bij vermelding van E nummer ook de Romeinse cijfers (dus (i) of (ii)) gebruikt worden om te consument te informeren. Ook is er een voorstel tot een verkorte naam voor de kleurstoffen:

- E 160b (i): Annatto – bixin (ipv annatto extract, bixin-based);
- E 160b (ii): Annatto – norbixin (ipv annatto extract, norbixin-based extract);

waarbij de lange naam als synoniem in de specificaties komt te staan. De lidstaten kunnen dit steunen.

De Commissie presenteerde een voorstel voor nieuwe specificaties. De lidstaten kunnen hier nog input op leveren.

Descriptoren

Update descriptoren 5.2 en 14.1.5.2

De Commissie presenteerde de update van de descriptoren van FC5.2 en FC 14.1.5.2. Lidstaten kunnen voor de volgende vergadering op de voorgestelde veranderingen in descriptoren reageren.

Descriptoren traditionele Tsjechische en Poolse vleesbereidingen

De Commissie deed mee dat de voorgestelde descriptoren nu in de feedback procedure zitten. De deadline met voor deze procedure is begin januari 2017. Daarna komt het op de agenda van de SCOPAFF.

Er ontstond een discussie over de traditionele benamingen en de eventuele vertalingen. Het gebruik van de originele benamingen (in de wetgeving schuingedrukt) informeert de consument dat het bijzonder product is, bij vertalingen kun je een verkeerde indruk krijgen. Lidstaten mogen traditionele benamingen vertalen, maar dan moet op een andere manier duidelijk gemaakt worden dat het iets anders is dan bijvoorbeeld een gewone worst. Omdat er wat onduidelijkheden zijn met betrekking tot de traditionele benamingen en etikettering komt de Commissie in een volgende vergadering hierop terug.

Veranderingen FC 13

Door allerlei nieuwe wetgevingen omtrent zuigelingenvoeding en voeding voor speciale doeleinden zijn de huidige categorieën niet langer adequaat. De Commissie presenteert een voorstel tot verandering van de huidige FC13. Voor sommige categorieën volstaat een verwijzing naar de nieuwe wetgeving, voor andere is niet langer een (wettelijke) basis aanwezig en moet een oplossing worden gevonden. Dit geldt voor de volgende categorieën:

- 13.1.4 'Other foods'. Hieronder vallen o.a. de dreumes- en peuteremelken. Vanuit voedingskundig oogpunt zijn er geen speciale voedingsmiddelen nodig voor gezonde dreumesen en peuters. Door gevarieerd te eten kunnen de kinderen voldoende nutriënten binnenkrijgen. Deze producten vallen voortaan onder de gewone producten. Omdat er voor dergelijke producten doorgaans meer additieven nodig zijn dan toegelaten in hun tegenhangers in gewone producten, moet de industrie een aanvraag indienen voor het gebruik van deze additieven.
- 13.3 Total diet replacement for weight control. Hieronder vallen voortaan alleen nog maar producten die volledige voeding vervangen. Voor maaltijdvervangers die nu een of twee maaltijden vervangen is er te weinig onderscheid met een aantal laag-calorische producten op de markt. Bovendien is er nu de health-claim- en de etiketteringswetgeving waardoor een aantal zaken mbt tot deze producten worden gereguleerd. Maaltijdvervangers worden ondergebracht in de categorie waaronder hun gewone tegenhangers vallen (dranken, soepen etc). Ook hier geldt dat indien er meer additieven gebruikt worden dan toegelaten in de 'tegenhangercategorie' er een aanvraag moet worden ingediend.
- Gluten-vrij. Door de etiketteringswetgeving kunnen deze producten voortaan onder de gewone voedselcategorieën worden ondergebracht met als restrictie 'alleen glutenvrije producten'. Ook hier moet goed gekeken worden naar het benodigde additiefgebruik, voor glutenvrije producten zijn soms andere additieven nodig dan hun gewone tegenhangers (vb kleurstof in brood).
- Banketbakkerwaren voor diabetici. Deze is al eerder besproken in werkgroepvergaderingen. De Commissie heeft een notitie opgesteld die eerst intern wordt besproken.

Interpretatieverschillen

Nitraatrijke extracten

In 2010 heeft het Permanent Committee een uitspraak gedaan dat het gebruik van nitraatrijke extracten ongeautoriseerd additiefgebruik is. Door alle lidstaten wordt hier nu ook op gehandhaafd. Er zijn echter nieuwe ontwikkelingen die mogelijk niet onder het betreffende statement vallen (gebruik nitraat-reducerende culturen al dan niet in gebruik met selderij als smaakmaker) maar wel ongeautoriseerd additief gebruik is. De lidstaten geven ook aan moeilijk te kunnen handhaven: wanneer is nitraat/nitriet een contaminant van een ingrediënt en wanneer is er sprake van een verrijking met als oogpunt conservering? Dit speelt ook breder dan de nitraatrijke extracten. De Commissie komt met een voorstel waarbij de uitspraak uit 2010 wordt aangepast zodat ook andere vormen van ongeautoriseerd gebruik eronder vallen. Verder gaat de Commissie een discussiepaper opstellen met diverse van plantenextracten die mogelijk als additiefgebruik gezien kunnen worden. De guidance on colouring foods zal hierbij als basis dienen.

Caramelkleurstoffen in vleesproducten

De Commissie heeft een inventarisatie gemaakt van alle mogelijke toepassingen van karamelkleurstoffen in vleesproducten en aangegeven of dit geautoriseerd gebruik is of niet.

- Tekeningen en logos
 - Als onderdeel van collageen film of 'casing'. Indien dit een eetbare laag is die wordt aangebracht valt het onder 8.3, is het geen eetbare laag dan ongeautoriseerd gebruik en moet het aangevraagd worden.
 - Direct toegebracht. Een dergelijke toepassing is niet geautoriseerd en moet worden aangevraagd.
- Hitte-behandelde vleesproducten.
 - Voor worsten, patés en terrines is gebruik geautoriseerd.
 - Oppervlaktebehandeling van vleesproducten (direct sprayen etc). Ongeautoriseerd gebruik en daarom moet de toepassing worden aangevraagd). Deze toepassing wordt vooral gebruikt voor producten die voorheen gegrild/gerookt werden. Vanwege het ontstaan van mogelijke schadelijke producten tijdens deze processen worden nu varianten ontwikkeld die niet langer gerookt/gegrild zijn. De karamelkleurstoffen worden gebruikt om die producten toch dezelfde kleur te geven als de gegrilde of gerookte tegenhangers. De lidstaten uiten hun bezorgdheid over mogelijke misleiding van de consument.
 - Oppervlaktebehandeling van filet (kip etc). Dit is ongeautoriseerd gebruik en moet worden aangevraagd.
 - Producten op basis van gehakt/gemalen vlees (frikandellen, schijven, gehaktballen). Ongeautoriseerd gebruik en moet worden aangevraagd
 - Hamburgers. Voor hamburgers op basis van de traditionele vleesbereiding *burger meat* is gebruik geautoriseerd, maar voor alle andere hamburgers moet gebruik worden aangevraagd.

De lidstaten voorzien wel problemen met producten die niet 'ready to use' zijn: hoe kan de consument bij gebruik van kleurstof in het gehele product zien of het product wel goed gegaard is. De Commissie communiceert naar de vleesindustrie dat aanvragen nodig zijn.

Etikettering aluminiumlakken gebruik B2B

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. Duitsland heeft een e-mail opgesteld in 2014. Deze e-mail wordt nogmaals rondgestuurd.

De lidstaten vragen zich af of het gebruik van een aluminiumlak ook niet op het etiket van het uiteindelijke product moet worden vermeld, ten einde de consument te kunnen informeren.

Liquid seal

Dit betreft de toepassing van een laagje op vruchten met een niet-eetbare schil. Is dit een voedselcontactmateriaal of een additief? De eerste indruk van de verschillende lidstaten is dat het een voedselcontactmateriaal is op vruchten met een niet-eetbare schil, maar dat voor vruchten waarvan de schil mogelijk geconsumeerd kan worden dit mogelijk additiefgebruik is. Om hier een goed oordeel over te kunnen geven is meer informatie nodig.

Calciumchloride in kaas

Gebruik van calcium chloride ter bevordering van de coagulatie in gepasteuriseerde kaasmelk. Pasteurisatie geeft verlies van calcium vanwege onoplosbare calciumcomplexen. Calciumchloride heft dit verlies op. Is dit een processing aid of additiefgebruik? Calcium chloride is toegelaten als additief in kaas. Het heeft een effect op de coagulatie, een effect dat blijft bestaan in het eindproduct. Dit is additiefgebruik totdat het tegendeel bewezen is.

Cultures voor conservering

In lidstaten worden soms producten aangetroffen waarin cultures worden gebruikt voor conservering. Dit zijn bijvoorbeeld cultures die melkzuur maken. De lidstaten zien dit als niet-geautoriseerd additiefgebruik. Probleem is het onderscheid met cultures die sinds jaar en dag gebruikt worden om voedsel te conserveren, zoals in yoghurt, kaas en zuurkool. Indien de cultures traditioneel gebruikt worden en zorg dragen aan de typische eigenschappen van een product (zoals dus in kaas, yoghurt en zuurkool), dan is het geen additiefgebruik. Indien niet kan worden aangetoond dat het traditioneel gebruik is en bijdraagt aan de karakteristieke producteigenschappen, dan is het een conserveermiddel en met gebruik worden aangevraagd.

Bacteriofagen

Is het gebruik van bacteriofagen een decontaminatie- of een conserveermiddel?. De Commissie heeft overlegd met de hygiëncollega's. Bacteriofagen zijn microbe-specifiek en als het eenmaal zijn werk gedaan heeft, dan zijn ze niet meer werkzaam. Hiermee voldoet het aan decontaminatie. De hygiëncollega's van de Commissie hebben nu een aanvraag met betrekking tot bacteriofagen naar EFSA gestuurd. De Commissie komt nog met een update.

Guidances

Guidance processing aids

De commissie heeft een eerste draft opgesteld voor een guidance for safe use of processing aids en is gebaseerd op Codex guidelines. Lidstaten zijn blij met de guidance, maar willen ook graag guidance over de classificatie van een stof als processing aid of voedseladditief. De Commissie ziet hier de noodzaak ook van in, maar wil dit voorlopig apart houden van deze guidance. Lidstaten kunnen nog input aanleveren voor de guidance for safe use of processing aids.

Guidance carry over

De Commissie geeft een update met betrekken tot de status van de Guidance carry over. In de feedback procedure is commentaar ontvangen. De Commissie kijkt naar dit commentaar en komt er in de volgende vergadering op terug.

Follow-up herevaluatie EFSA

4-Aminocarmijnzuur in E120

EFSA rapporteerde in de opinie over de herevaluatie van E120 dat de aanwezigheid van 4-aminocarmijnzuur in E120 wordt gerapporteerd in de literatuur, maar dat de huidige specificaties niets vermelden over de aanwezigheid van deze stof. De Commissie heeft informatie ontvangen van de industrie. Er zijn 3 typen E120 beschikbaar, die ieder een verschillend gehalte aan 4-aminocarmijnzuur hebben. Bij twee typen E 120 kan de aanwezigheid van 4-aminocarmijnzuur als verontreiniging worden beschouwd. Bij de derde is 4-aminocarmijnzuur de belangrijkste kleurende stof. In dat geval is kan het gezien worden als een kleurstof anders dan E120 en is het niet toegelaten. Er zullen limieten voor 4-aminocarmijnzuur in de specificaties van E120 worden opgenomen.

Nitraat en nitriet

De Commissie informeert de lidstaten dat de EFSA opinies over nitraat en nitriet in de eerste helft van 2017 wordt verwacht.

Sulfiet

EFSA heeft een opinie uitgebracht over sulfiet. De inname is erg hoog en overschrijdt de ADI. De Commissie heeft nog wat vragen over die innameberekeningen, zoals de hoge bijdrage van aardappelproducten en categorieën waarin gebruik niet is toegelaten. Een aantal lidstaten vragen zich af hoe de koppeling gemaakt is tussen voedsel zoals geconsumeerd en voedsel waarin gemeten is. De Commissie vraagt de lidstaten nog eens goed te kijken naar producten waarin sulfiet gemeten is. De Commissie maakt een samen vattende en vraagt de lidstaten hun commentaar op papier te zetten.

De call voor aanvullende data is gesloten. Veel operators hebben interesse getoond. Er bestaat al een consortium op sulfiet in de context van REACH. Deze willen deze vraag op zich nemen.

IJzeroxide en titaniumdioxide

De Commissie geeft aan dat call voor ontbrekende toxiciteits data is gestart voor ijzeroxide en dat binnenkort een call te verwachten is voor titaniumdioxide.

Sorbaten

Deze call voor data is een tijdje geleden uitgezet en inmiddels gesloten. Bij eerste call hadden een aantal bedrijven aangegeven interesse te hebben in calciumsorbaat. Echter is deze interesse niet binnen de gestelde tweede termijn bevestigd. Conform de afspraken met de lidstaten en gecommuniceerd in de call, betekent dit dat de toelating van calciumsorbaat wordt ingetrokken. De Commissie gaat de procedure hiertoe opstarten.

Er is wel interesse getoond voor het gebruik van natrium- en kaliumsorbaat. De industrie heeft een consortium opgesteld en dat gaat de benodigde studie(s) uitvoeren. De industrie geeft aan deze informatie februari 2018 gereed te hebben. De Commissie onderhoudt intensief contact en stelt allerlei deadlines om zorg te dragen dat de studie(s) op tijd worden uitgevoerd. Gegevens over niveaus van onzuiverheden worden nog aangeleverd.

Stearoyl-2-lactylaten

EFSA heeft in 2013 een opinie uitgebracht over stearoyl-2-lactylaten. Deze emulgator bestaat uit een vetzuur en melkzuur. De gemiddelde en hoge inname door sommige bevolkingsgroepen gaat over de ADI van 22 mg/kg bw/dag heen. In België is nu een verfijnde studie uitgevoerd op basis van meetwaarden, waarbij aangenomen wordt dat een productgroep de hoogst gemeten waarde bevat. De inname blijft voor veel leeftijdsgroepen onder de ADI en alleen een klein percentage van de kinderen in de leeftijd van 3 tot 9 jaar overschrijdt de ADI. De studie toonde aan dat de naamgeving van het additief niet geheel juist is. Naast stearinezuur kunnen er ook verbindingen met palmitine- en myristinezuur zijn.

AOB

- Welke landen hebben verboden gebruik van Rhodamine B in ingemaakte rapen geïmporteerd uit Libanon geconstateerd? Diverse landen hebben input gestuurd, anderen volgen nog.
- Additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen. Dit onderwerp ligt al een tijd stil en de lidstaten met een suppletiebeleid willen wel graag duidelijkheid over dit onderwerp. De Commissie geeft aan hier intern nog mee bezig te zijn. Een lidstaat gaf nog aan dat er ook onduidelijkheid is over het gebruik van additieven in nutriënten die gebruikt worden voor zuigelingenvoeding en verzoekt de Commissie dit mee te nemen in de discussies.
- De feedback procedure voor alle stukken die ter stemming worden gebracht in de SCOPAFF staat op de website van de Commissie. Alle belanghebbenden kunnen gedurende 4 weken feedback leveren op het voorstel. Het voorstel met een samenvatting van het commentaar wordt dan gepresenteerd in de SCOPAFF.