



## Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 15 december 2017 te Brussel

**Commissie:** Jiri Sochor DG-Sante  
Andreia Alvarez-Porto DG-Sante  
Milada Schulzova DG-Sante

**Ned. delegatie:** Corinne Sprong RIVM  
Kees Planken VWS

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**

*Regulier Overleg Warenwet*

### Bezoekadres

Rijnstraat 50  
2515XP Den Haag  
(Hoftoren)  
T 070 340 7911  
F 070 340 5554  
[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

### Dossierhouder

[k.planken@minvws.nl](mailto:k.planken@minvws.nl)  
T 070 340 7132

### Ons kenmerk

Verslag CWG Additieven van  
15 december 2017

### Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft 15 december 2017 o.a. gesproken over uitbreidingen van toelatingen van additieven, follow-up herevaluatie EFSA, omzetting richtlijn 2016/1855 en verandering in specificaties.

### Uitbreidingen van toelatingen

#### *TMCD in food supplements*

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van trimagnesium dicitraat anhydraat (TMDC) als stabilisator of antiklontermiddel in voedingssupplementen in vaste en kauwbare vormen (FC 17.1 and 17.3). De aanvraag is door EFSA beoordeeld. Een van de gevraagde maximum toegestane gehalten kan leiden tot osmotische diarree en kan daarom niet geautoriseerd worden. Voor de gevraagde normale 'use levels' is er geen probleem indien het gebruikt wordt in supplementen die geen magnesium als nutriëntbron gebruiken. Zit er wel magnesium als nutriënt in, dan kan het totale gehalte magnesium als additief en nutriënt mogelijk wel tot osmotische diarree leiden. De Commissie vraagt lidstaten of zij limieten hebben voor het nutriënt magnesium in supplementen.

#### *E1201 in supplementen in kauwbare vorm*

Uit het verslag van 13 juni 2016:

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.

Update 15 december 2017:

De aanvrager is met aanvullende motivatie voor de technologische noodzaak gekomen. De lidstaten willen nog steeds geen QS toelating. De Commissie gaat verder met de aanvraag met een numerieke maximum toegestane waarde.

#### *E 200- E202 in eierverf*

Dit is een aanvraag van sorbaten in eierverf om de houdbaarheidsperiode van de eierverf te verlengen. Volgens de aanvrager treedt er geen migratie op van de geverfde eierschaal naar het ei. Volgens de lidstaten is hier sprake van een seizoensproduct en vragen zich af waarom de houdbaarheidsperiode van de verf zo

### Secretariaat ROW

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

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

Via deze website kunt u zich  
aanmelden voor de gratis  
ROW-nieuwsbrief.

veel langer dan het paasseizoen moet zijn. Bovendien hebben de lidstaten vragen bij de voorgestelde maximumlimieten. De Commissie gaat terug naar de aanvrager.

#### *Pullulan*

Dit betreft een aanvraag voor gebruik van pullulan 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. Pullulan is nu toegelaten in supplementen (capsules en tabletten) en 'breath freshening microsweets in the form of films'. EFSA heeft in de opinie uit 2004 gezegd, dat als uitbreiding van gebruik wordt gevraagd er meer informatie nodig is omtrent pullulan. De veiligheid van de uitbreiding van gebruik zal daarom eerst door EFSA beoordeeld moeten worden. Hiertoe moet er eerst wel meer duidelijkheid over het aangevraagde gebruik komen, vooral met betrekking tot niet-geklasseerde voedingsmiddelen. De Commissie verzoekt de aanvrager meer informatie met betrekking tot gevraagd gebruik aan te leveren.

#### *Karamelkleurstoffen (E 150) in en op vlees*

De industrie heeft een aanvraag voor E 150 in en op de volgende producten (allemaal ready to eat) ingediend: gekookte ham, oven en grillproducten, gegaarde kip- en kalkoenfilet en voor diverse producten op basis van gemalen vlees (bijvoorbeeld frikandel). Volgens de industrie kunnen hierdoor producten op lagere temperatuur bereid worden waardoor de hoeveelheid gevormde procescontaminanten zoals PAKs lager wordt. De karamelkleurstof zorgt er dan voor dat de producten toch dezelfde kleur houden als ze bij bereiding bij hogere temperaturen zouden hebben. De lidstaten hebben diverse bezwaren. In hoeverre wordt de consument niet misleid? Deze verwachten een gegrild product. Voor voorverpakte producten kan het gebruik op het etiket vermeld worden, maar hoe om te gaan met onverpakte producten? Hoewel de door verhitting ontstane procescontaminanten mogelijk afnemen, bevatten karamelkleurstoffen zelf ook procescontaminanten zoals furanen. In hoeverre gaat de consument er dan op vooruit? Limieten op procescontaminanten in de vleesproducten zelf is ook een mogelijkheid om de inname van procescontaminanten te beperken. De aanvraag omvat ook E 150c. Omdat de door EFSA (in 2012) berekende inname van E 120 c voor peuters en jonge kinderen rond de ADI ligt voor een aantal lidstaten (waaronder Nederland), is het de vraag of uitbreiding van gebruik leidt tot overschrijding van de ADI. De meeste lidstaten zijn geen voorstander van deze (zeer brede) aanvraag. Eventueel zouden enige traditionele producten in aanmerking kunnen komen om te worden toegelaten. De Commissie gaat terug naar de aanvrager.

#### *Schellak in kleurstoffen bedoeld om vleesproducten van een eetbaar label te voorzien.*

Dit is een aanvraag voor schellak als carrier voor kleurstoffen gebruikt voor het printen van keurmerken op worstjes. Sommige lidstaten zien geen bezwaar, mits er een numeriek maximum toegestane waarde aan verbonden wordt, anderen zien het voordeel niet. Schellak kan op twee manieren worden verkregen: natuurlijk gebleekt en fysisch gebleekt. EFSA moet schellak nog herevalueren. EFSA heeft de deadline voor herevaluatie uitgesteld omdat er te weinig data was ontvangen voor de twee typen schellak productie. De Commissie zal EFSA vragen het voorgestelde gebruik mee te nemen in de herevaluatie

#### *Monk fruit*

De Commissie informeert de lidstaten over een aanvraag voor een nieuwe zoetstof: mogroside V uit monk fruit. EFSA heeft de aanvraag bekeken en geconcludeerd dat er aanvullende informatie nodig is voor een risicobeoordeling.

#### *Polyglycerol polyricinoleate (E 476; PGPR) in vloeibare emulsies.*

Naast een aanvraag voor geëmulgeerde sauzen (al behandeld in de Commissie werkgroep en over gestemd in SCOPAFF), is er een nieuwe aanvraag voor het gebruik in vloeibare emulsies met een vetgehalte van tenminste 65 %. De lidstaten vragen zich af wat het voordeel voor de consument is als het vetpercentage tenminste 65% procent bedraagt en vinden de technologische noodzaak niet goed gemotiveerd. Ook vragen ze zich af of dit geen misleiding van

de consument tot gevolg heeft, sommige (bak) boters en – margarines bestaan uit 80% vet. Bij een restrictie van tenminste 65% vet er is geen sprake van een gereduceerd energiegehalte. De producten zouden o.a. gebruikt worden voor frituren en bakken. Een lidstaat vraagt zich wat er met PGPR gebeurt onder hoge temperaturen, ontstaan er dan afbraakproducten die een risico vormen voor de gezondheid? De Commissie gaat terug naar de aanvrager voor de openstaande vragen en zal EFSA om een risicobeoordeling vragen.

#### *E 120 in vleesproducten*

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E120 in pekel dat als opgiet wordt gebruikt bij traditionele vleesproducten op basis van slachtafval in Franse overzeese gebieden. Daar wordt het gegeten door de lokale bevolking. Daarnaast wordt het gegeten in de grote Franse steden. Het vlees kleurt roze, maar volgens de aanvrager zit de kleur vooral aan de buitenkant. Volgens de aanvrager wordt dit al jaren zo uitgevoerd. Voor gebruik wordt het vlees ontzout, afgeschraapt en vervolgens 1 a 2 uur gekookt. Volgens de aanvrager is het tientallen jaren als versiering van vlees gezien. Een tijdje hebben ze op last van de Franse autoriteiten geen kleurstof toegevoegd. Dit had tot een terugloop in de verkoop tot gevolg. De lidstaten kunnen een dergelijk gebruik steunen, mits alleen voor deze traditionele producten (dus met vermelding in italics) op basis van slachtafval. Daarnaast moet er een goede omschrijving komen van de producten in de Guidance descriptoren.

#### *ELA (E 243): revisie ADI en uitbreiding van gebruik*

De Commissie informeert de lidstaten over een aanvraag voor een revisie van de ADI en voor uitbreiding van gebruik van ethyl lauroyl arginaat (ELA). Er is een groot verschil tussen de ADI afgeleid door JECFA en FSANZ en de ADI afgeleid door EFSA. Verder wil de aanvrager een forse uitbreiding van gebruik. EFSA gaat een risicobeoordeling uitvoeren.

#### *Soja hemicellulose*

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van gebruik van soja hemicellulose (E 426) in gearomatiseerde gefermenteerde melkproducten (FC 1.4) en een verhoging van de maximum toegestane gehalte in gearomatiseerde dranken (FC 14.1.4). De lidstaten geven aan meer informatie nodig te hebben voor de classificatie van de producten. Daarnaast is de motivatie voor de maximum toegestane gehalte niet duidelijk. Bovendien hebben een aantal lidstaten vragen over de aanwezigheid van allergenen. De Commissie gaat met deze vragen weer terug naar de aanvrager.

### **Veranderingen in specificaties**

#### *Specificaties wijnsteenzuur*

Dit betreft een aanvraag voor een verandering in de specificaties van wijnsteenzuur. De aanvrager wil de 'natural viticultural origin' opnemen in de definitie. EFSA moet wijnsteenzuur nog herevalueren. De Commissie vraagt EFSA de voorgestelde verandering in specificaties mee te nemen in de herevaluatie.

#### *Specificaties sorbitaan esters*

De huidige methode voor identificatie van sorbitaan esters, het stoltraject, is te weinig onderscheidend en de industrie vraagt daarom deze te schrappen uit de specificaties. Volgens EFSA zou dit leiden tot een verminderde mogelijkheid om de diverse sorbitaan esters te kunnen onderscheiden en zou de methode voor identificatie vervangen kunnen worden. Kandidaten hiervoor zijn het smelttraject en GC. De industrie heeft een voorkeur voor het smelttraject. Een aantal lidstaten vraagt zich af of we hier iets mee opschieten, het smelttraject is het omgekeerde van het stoltraject, dus waarom zou dat wel onderscheidend genoeg zijn? De aanvrager heeft nu aangegeven dat ter identificatie het zuurgetal en gaschromatografie gebruikt kunnen worden. Een lidstaat merkt op dat de definitie van sorbitaan esters ook aangepast moet worden. De Commissie kijkt of/hoe de definitie aangepast kan worden en komt met een elektronische consultatie van de lidstaten.

#### *4-aminokarmijnzuur in E120*

Dit betreft de aanwezigheid van 4-aminokarmijnzuur (4-ACA) in E 120. Dit kan er in zitten als een contaminant, maar er bestaan ook preparaten waarvan 4-ACA het hoofdbestanddeel van de kleurstof vormt. In dat geval zou er geen sprake zijn van E120 maar van een andere kleurstof die als dusdanig beoordeeld moet worden. Voor 4-ACA als contaminant moeten limieten worden opgesteld. De meeste lidstaten kunnen een limiet van 'niet meer dan 3% van het totaal aan kleurstoffen' steunen. Sommige lidstaten hebben een meetmethode, anderen niet. De Commissie verzoekt de lidstaten de beschikbare methoden uit te wisselen. De lidstaten vragen om een overgangperiode.

Daarnaast is er een voorstel om de titel van 'E 120 cochénille, karmijnzuur en karmijn' te veranderen naar 'E 120 karmijnzuur en karmijn'. De lidstaten kunnen dit steunen.

EFSA heeft geadviseerd de limieten voor zware metalen in E 120 te verlagen. NATCOL is met een voorstel gekomen voor nieuwe specificaties. Op basis van de door NATCOL verstrekte gegevens vragen de lidstaten zich af of de voorgestelde specificaties niet verder omlaag kunnen en of de verstrekte gegevens representatief zijn voor alle E 120 preparaten. De Commissie vraagt dat na.

Tot slot kan E 120 allergene eiwitten bevatten. Voor karmijnzuur kan het eiwitgehalte beperkt worden tot 2.2%, voor karmijn is dit niet het geval, daar hebben de eiwitten een stabiliserende werking. Een oplossing is om karmijn als allergeen te etiketteren. De Commissie overlegt met de etiketteringscollega's.

### **Follow-up herevaluaties EFSA**

#### *Gallaten*

Nav de herevaluatie van gallaten door EFSA zijn er additionele toxiciteitstudies nodig voor octyl gallaat (E 311) and dodecyl gallaat (E 312). De Commissie heeft een call voor data uitgezet. Er is geen toezegging van de industrie om de benodigde studies voor deze twee gallaten aan te leveren. Dit betekent dat de autorisatie van octyl gallaat en dodecylgallaat zal worden ingetrokken. De industrie zal de benodigde informatie voor propylgallaat wel aanleveren.

### **Omzetting Richtlijn 2016/1855**

De Commissie herinnert de lidstaten aan de deadline voor de omzetting van 'Commission Directive (EU) 2016/1855 of 19 October 2016 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'. Deze is 19 November 2018.

### **AOB**

- Guidance carry-over: Dit wordt een commissiedocument waardoor het een officiële status krijgt. Dit heeft tot gevolg dat de gehele interne procedure bij de Commissie langer duurt.
- Voor 2018 zijn 6 nieuwe meetings gepland. De lidstaten geven het signaal af dat de agenda's te zwaar zijn en dat het aantal onderwerpen dat wordt doorgeschoven steeds groter wordt. De lidstaten vragen om meer (tweedaagse) vergaderingen. Een lidstaat stelt voor om de interpretatievragen af te splitsen van de rest van de agenda. Dan zouden handhavingautoriteiten deel kunnen nemen aan een aparte vergadering over deze interpretatievragen.

Er is een nieuwe versie van de FAIM template, waarvoor registratie bij EFSA vereist is.