



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 21 en 22 juni 2018 te Brussel

Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

Commissie:

Jiri Sochor	DG-Sante
Guillermo Cardon	DG-Sante
Milada Schulzova	DG-Sante

Ned.Delegatie:

Kees Planken	VWS
Corinne Sprong	RIVM

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 070 340 xxxx

Ons kenmerk

Verslag CWG Additieven d.d.
21 en 22 juni 2018

Secretariaat ROW

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

www.row-minvws.nl

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 21 en 22 juni 2018 o.a. gesproken over interpretatiekwesaties, follow-up herevaluatie EFSA, aanvragen voor nieuwe additieven en uitbreiding van gebruik, veranderingen van specificaties, voetnoot 161 in GSFA en update guidance descriptoren

Agenda

Veranderingen in specificaties

Specificaties E153 en E170

De Commissie informeert de lidstaten over de status van het opnemen van de deeltjesgrootte van E 153 (calciumcarbonaat) en E 170 (vegetable carbon). E 153 staat op de lijst van de te herevalueren voedseladditieven in zuigelingenvoeding. De door de industrie aangeleverde informatie over de deeltjesgrootte wordt in de herevaluatie door EFSA meegenomen.

Voor 'vegetable carbon' wordt de procedure voor de follow-up van de herevaluatie van voedseladditieven gevolgd. Er zal een call voor data op de website van de Commissie verschijnen.

Nieuwe additieven en uitbreidingen van gebruik

E200-202 in eierverf

Dit is een aanvraag van sorbaten in eierverf om de houdbaarheidsperiode te verlengen. Volgens de aanvrager treedt er geen migratie van de geferfde eierschaal naar het ei op. Dit voorstel is besproken in de vergadering van december 2017. De lidstaten vonden dat hier sprake is van een seizoensproduct en vroegen zich af waarom de houdbaarheidsperiode van de verf langer dan het paasseizoen moet zijn. In de huidige vergadering werd aanvullende informatie van de aanvrager besproken. De lidstaten hebben nog steeds hun bedenkingen bij de technologische noodzaak en hebben vragen over de huidige houdbaarheidstermijn.

De Commissie vraagt dit na bij de aanvrager en komt hierop terug in een volgende vergadering.

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. Dit voorkomt dat de kleurstoffen in de keurmerken uitlopen. Sommige lidstaten zien geen bezwaar, mits er een numeriek maximum toegestane waarde aan verbonden wordt, anderen zien het voordeel voor de consument niet. ESFA moet schellak nog herevalueren. De Commissie zal EFSA vragen het voorgestelde gebruik mee te nemen in de herevaluatie. De Commissie komt na de herevaluatie van schellak terug op de aanvraag.

Hemicellulose uit soja (E 426) in gearomatiseerde dranken en gearomatiseerde gefermenteerde melkproducten.

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). Deze aanvraag was besproken in de vergadering van december 2017. De lidstaten gaven toen aan meer informatie nodig te hebben voor de classificatie van de producten. Daarnaast was de motivatie voor de maximum toegestane gehalte niet duidelijk. Bovendien hadden een aantal lidstaten vragen over de aanwezigheid van allergenen. De Commissie heeft dit bij de aanvrager nagevraagd en presenteerde de antwoorden. De technologische noodzaak van het maximum toegestane gehalte is nu duidelijk. In de opinie over hemicellulose zegt EFSA: 'that there was no need for a numerical ADI'. Deze bewoording is anders dan EFSA vroeger gebruikte 'ADI non-specified'. Bedoelt EFSA hier hetzelfde mee? Als dit zo is, dan zou hemicellulose een groep I additief kunnen worden. De meeste lidstaten vinden consistentie in wetgeving belangrijk en daarmee dat hemicellulose een groep I additief zou kunnen worden.

Aan de hand van deze discussie ontstond een andere discussie over Groep I additieven (additieven met een ADI 'non-specified'). Op basis van EFSA herevaluatie is de plaatsing van een aantal additieven als Groep I additief niet langer gerechtvaardigd omdat deze additieven inmiddels wel een numerieke ADI hadden. Daarnaast bevat Groep I additieven die mogelijk (sporen van) allergenen bevatten en die gelabeld moeten worden als allergeen. Ook hierover ontstond discussie: kunnen deze voedseladditieven dan wel in Groep I blijven? Maar omdat allergeeninformatie moet worden geëtiketteerd, is de consument geïnformeerd over de aanwezigheid van allergenen in een product.

6 zoetstoffen in supplementen

Dit betrof een aanvraag voor acesulfaam K (E950), aspartaam (E951), cyclamaten (E952), saccharines (E954), sucralose (E955), en steviol glycosides (E960) in voedingssupplementen die verdund worden in 200 ml water voor gebruik. Gebruik wordt aangevraagd voor de vormen: bruistabletten, zakjes met poeder, buisjes, ampullen of sticks met een geconcentreerde vloeistof. De aanvrager heeft echter de aanvraag ingetrokken omdat met de huidige revisie van FC 17 het probleem is opgelost.

WGA 18/03/02 Sucralose in banketbakkerswaren

Dit betreft de aanvraag voor het gebruik van sucralose (E 955) in banketbakkerswaren die voldoen aan het ERONAS principe ('energy-reduced or no added sugar'). Het betreft een bepaalde (gepatenteerde) formulering waarvan de exacte samenstelling niet is gegeven. De lidstaten vinden dat ze meer informatie nodig hebben over de samenstelling. De Commissie vraagt dit na bij de aanvrager. Daarnaast vinden de lidstaten dat EFSA moet beoordelen of het voorgestelde gebruik veilig is. De Commissie zal EFSA verzoeken de veiligheid van het voorgestelde gebruik te beoordelen.

PGPR (E 476) in vloeibare emulsies

Dit agendastuk is niet besproken

Specificaties van lecithine (E 322) – haver lecithine

De Commissie informeert de lidstaten over een aanvraag tot het gebruik van haverlecithine in chocola. Lecithine is al toegelaten in chocola. Haver lecithine wordt op een andere manier geproduceerd dan beschreven in de specificatieverordening en daarom zou de specificatieverordening moeten worden aangepast. Bij een andere productiemethode moet de veiligheid door EFSA worden beoordeeld. De Commissie heeft EFSA verzocht de veiligheid van haver lecithine te beoordelen. De lidstaten vragen zich af of de classificatie van haver lecithine als specifiek component legitiem is of dat het onder de huidige definitie van lecithine valt. Hierop wordt later, na de EFSA-beoordeling, op teruggekomen.

Citraat (E330) in chocola

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van citroenzuur E330 QS in cacao en cacao-producten ipv 5000 mg/kg. Dit omdat GSFA citraat GMP toestaat. Toevoegen van citroenzuur aan de cacao-boon /massa/poeder met een hoog polyfenolgehalte beïnvloedt de kleur van cacao(producten) van bruin-grijs naar rozerood. Ook geeft toevoegen van citroenzuur een fruitachtige smaak aan de cacao-producten met een hoog polyphenolgehalte. Met de huidige MPL kan de gewenste kleurschakering/smaak niet worden bereikt. De lidstaten hebben nog wat vragen over het aangevraagde gebruik en vragen zich af of er sprake kan zijn van consumentmisleiding, vooral voor de donkere kleuren van chocola verkregen met citraat. De Commissie zal de aanvrager om meer informatie vragen en zal tevens de collega's van de cacao-verordening consulteren.

Fosfaten in FC 05.2

Fosfaten zijn nu toegelaten in FC 5.2 onder de restrictie 'only sugar confectionary'. De aanvrager wil fosfaten ook gebruiken in suikervrij snoep, maar vraagt om toelating tot de gehele categorie FC 5.2. De lidstaten willen het gebruik beperkt zien 'no added sugar'. Ook hebben de lidstaten nog wat vragen over de motivatie van de technologische noodzaak. EFSA herevalueert de fosfaten en de opinie wordt eind 2018 verwacht. De Commissie gaat daarom pas verder met de aanvraag totdat de EFSA opinie gepubliceerd is.

Vetzuren op verse groente en vers fruit

Dit agendastuk is niet besproken

Interpretatiekwesaties

Draft SC statement kauwgom.

E 950 kent twee toelatingen in kauwgom:

alleen met toegevoegde suikers of polyolen, als smaakversterker met een maximum limiet van 800 mg/kg;

alleen zonder toegevoegde suikers met een maximumlimiet van 2000 mg/kg

Maar hoe zit het met producten zonder toegevoegde suikers waaraan wel polyolen

zijn toegevoegd? De meerderheid van de lidstaten interpreteert het als volgt:

Polyolen zijn QS toegelaten in kauwgom onder de restrictie 'only with no added sugar'. Hieruit volgt dat E 950 zowel toegelaten is als smaakversterker in

kauwgom zonder toegevoegde suikers met een limiet van 800 mg/kg als in

producten waarin E 950 wordt gebruikt als zoetstof (met een limiet van 2000

mg/kg). De Commissie heeft een draft statement voor de SCOPAFF voorbereid

waarover in de eerstvolgende SCOPAFF (september 2018) gestemd gaat worden.

De lidstaten kunnen het voorstel steunen, maar vragen om een zin toe te voegen dat dit voor alle zoetstoffen in een soortgelijke situatie geldt.

Draft SC statement E 270 Melkzuur

In de specificaties van melkzuur wordt maar 1 vorm van melkzuur genoemd:

melkzuur ongespecificeerd met EINECSnr 200-018-0. Er bestaan echter 4 vormen

van melkzuur, elk met een eigen EINECS nr of CASnr. In de specificaties van JECFA

worden wel alle vier de vormen van melkzuur genoemd. Wat is nu precies

toegestaan in de EU? De interpretatie van de Commissie is dat alle vier de vormen

van melkzuur (EINECnr 200-018-0, 209-954-4, 201-196-2 en 233-713-2) zijn toegestaan. Voor zuigelingenvoeding en voeding voor jonge kinderen is echter alleen L-(+)-melkzuur (EINECs nr 201-196-2) toegestaan. De Commissie heeft een statement voorbereid waarover gestemd gaat worden in de SCOPAFF van september. De lidstaten kunnen het voorstel steunen.

De specificaties worden later nog aangepast, tegelijkertijd met andere amendementen van de specificaties.

Antioxidanten in tonijn

Ascorbinezuur, ascorbaten, citroenzuur en citraten zijn *quantum satis* toegelaten in onverwerkte vis. Maar hoe kunnen handhavers bepalen of er geen excessieve hoeveelheden zijn gebruikt? Voor ascorbinezuur en ascorbaten kan de EFSA opinie uitkomst bieden, want hierin is aangegeven wat de gebruikelijke range van deze additieven is. Voor citroenzuur en citraat is de EFSA opinie nog niet uit. De Commissie had in de vorige vergadering de lidstaten gevraagd om gegevens over normaal gebruik en excessief gebruik aan te leveren. De Commissie heeft maar van 1 lidstaat informatie ontvangen.

De Commissie heeft een voorstel voor een statement over het gebruik van ascorbinezuur en ascorbaten voor de SCOPAFF opgesteld. De lidstaten hebben nog wat redactioneel commentaar. Ook vragen de lidstaten of het mogelijk is de statement breder te trekken dan 'tuna loins' en ook vlees mee te nemen in de statement. Vooral nog wil de Commissie op 17 september een statement presenteren over excessief gebruik van ascorbinezuur en ascorbaten in vis. Later volgen nog statements over citraten en over vlees.

Classificatie van planten- en fruitextracten

In veel landen worden planten- en fruitextracten gebruikt als alternatief voor voedseladditieven. Ook worden starterculturen gebruikt als alternatief voor voedseladditieven. De lidstaten zijn bezorgd om consumentenbedrog, want de gebruikte extracten of cultures kunnen wel de zelfde functionaliteit hebben als een additief, maar worden niet als dusdanig gelabeld.

In Duitsland is er een rechtszaak geweest omtrent het gebruik van plantenextracten die rijk zijn aan nitraat/nitriet. Op basis van deze rechtszaak heeft een bedrijf in Ierland besloten om geen plantenextract meer te gebruiken.

Frankrijk wist te melden dat er in Canada gewerkt wordt aan een meetmethode voor nitrohemoglobine om op basis daarvan nitraat of nitrietgebruik te kunnen aantonen.

In het verleden heeft de Commissie al eens een statement uitgebracht over het gebruik van plantenextracten met een hoog nitraat/nitrietgehalte. De lidstaten vragen of de Commissie een statement kan doen die een bredere scope heeft dan plantenextracten met een hoog nitraat/nitrietgehalte.. De Commissie komt voor de volgende WGA met een voorstel bewoording.

Novel foods met glutamaat en dinatriuminosinaat

Dit betreft gefermenteerde maïszetmeelproducten. Het ene is gefermenteerd met een culture die zorgt dat het product rijk is aan glutamaat, het andere is gefermenteerd met een culture die zorgt dat het product rijk is aan dinatriuminosinaat. Volgens de producent betreft het hier novel foods dat als ingrediënt of als 'flavouring preparation' toegepast kan worden. De Commissie heeft nog eens goed naar de aanvraag gekeken en is tot de conclusie gekomen dat 1) het een nieuw productieproces is van het additief, 2) het additief niet aan de specificaties van de glutamaat voldoet en 3) het gebruik ervan dus niet legaal is. De meeste lidstaten kunnen de conclusie van de Commissie steunen. Sommige landen hadden nog wat suggesties voor de tekst. De Commissie kijkt nog eens goed naar de bewoording.

Labelling van kleurstoffen op onverpakt voedsel.

Moeten kleurstoffen uit Annex V van VO 1333/2008 (kleurstoffen waarvan vermeld moet worden 'kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden',

de zogenaamde 'Southampton 6') ook op overpakt voedsel vermeldt worden? Diverse lidstaten vinden dat de kleurstoffen uit Annex V ook voor onverpakt voedsel moet worden vermeld en vragen om een statement voor de SCOPAFF. Sommige landen hebben nog geen standpunt en kunnen tot 15 augustus reageren.

Spray refridgerator

Dit is een product dat bestaat uit butaan (E 943a), isobutaan (E 943b) en propaan (E 944) dat direct op chocola en suikergoed wordt gespoten met als doel de producten te koelen. Na 30 minuten is 72% van het gas verdwenen, na een uur is het niet meer detecteerbaar. Is dit additiefgebruik of een technologische hulpstof? Omdat dit product alleen voor industrieel gebruik is, vinden de meeste lidstaten dit een technologische hulpstof.

Sorbaten en benzoaten (E 200-E 2013) in gepasteuriseerde vloeibare eieren.

Sorbaten en benzoaten zijn toegelaten in vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren) met een maximum van 5000 mg/kg. Maar zijn ze ook toegelaten in gepasteuriseerd vloeibaar ei? Volgens de productent is het gebruik van sorbaten nodig om, na het breken van de eierschaal, microbiële stabiliteit te garanderen in de overbruggingsperiode tot het pasteuriseren.

Volgens de hygiëneverordening (VO 853/2004) moet, indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. En: Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren. Maar zijn sorbaten en benzoaten hier nodig? Portugal ontvangt nog additionele informatie.

Het tweede aspect van de vraag betref carry over. Als de maximum limiet voor sorbaten in vloeibaar ei 5000 mg/kg is, mag dan de maximumlimiet van banketbakkerwaren (2000 mg/kg) waar de vloeibare eieren in worden verwerkt overschreden worden? De maximum limiet van banketbakkerswaren geldt voor het eindproduct. Dit betekent dat indien de vloeibare eieren al sorbaten bevatten, de bijdrage hiervan meegerekend moeten worden in het eindproduct. Een voorbeeld hier van staat in de draft guidance carry over.

Butterfly pea flower extract

Dit betreft een novel food aanvraag voor butterfly pea flower extract. Dit betreft een bloem (rijk aan anthocyanen; E 163) die 1) in een aantal Aziatische landen wordt gegeten, 2) gebruikt wordt om o.a. rijst blauw te kleuren en 3) om een soort blauwe thee van te trekken. De aanvrager wil een extract als een colouring food gebruiken. Is het een novel (colouring) food of is het additiefgebruik? De lidstaten refereren naar de aanvraag van stevia. Stevia was destijds een extract van een voedingsmiddel dat niet op de Europese markt was en als doel had producten te zoeten. Butterfly pea flower is niet als voedingsmiddel op de Europese markt en heeft als doel voedsel te kleuren. Daarom vinden de meeste lidstaten dat het een voedseladditief is. Lidstaten kunnen nog tot eind juli reageren.

Fosfaten in tortilla

In FC 7.1 is het gebruik van fosfaten toegelaten in 'soda bread'. Valt tortilla onder 'soda bread' en mogen fosfaten in tortilla gebruikt worden? De lidstaten vinden dat tortilla niet onder 'soda bread' vallen.

Herindeling FC13

De zogenaamde 'peutermelken', maaltijdvervangers en glutenvrije voedingen vallen niet langer onder VO 609/2013 en daarmee is classificatie in FC13 niet gerechtvaardigd. Er is op dit moment geen voorstel voor de herindeling van FC 13.

Er zijn 3 opties:

alles bij het oude laten met verandering van namen van categorieën.

Het overbrengen van de 'peutermelken' naar een nieuwe categorie 1.10 en voor de maaltijdvervangers en de glutenvrije producten integraal overhevelen naar nieuwe categorieën te creëren onder FC 18.

Het overbrengen van de 'peutermelken' naar een nieuwe categorie 1.10 en alle maaltijdvervangers en glutenvrije producten onder te brengen in de categorieën van vergelijkbare producten.

Optie 1 is voor de meeste lidstaten geen optie omdat er geen wettelijke grondslag voor is. De voorkeuren voor optie 2 en 3 zijn ongeveer gelijk verdeeld, waarbij diverse lidstaten hebben gezegd zich flexibel te kunnen opstellen tav optie 2 en 3. Een aantal lidstaten heeft nog geen definitief standpunt. De Commissie zelf heeft een voorkeur voor optie 3.

Diverse FBOs hebben informatie aangeleverd, waarmee onderbrengen in de categorieën van vergelijkbare producten mogelijk wordt.

Update guidance descriptoren

Descriptoren FC 13.

De Commissie presenteert het huidige voorstel tav de descriptoren voor de categorieën die behouden blijven in FC13, alsmede voor de nieuw te creëren FC 1.10 (peutermelken) en beschrijvingen voor maaltijdvervangers en glutenvrij voedsel. De lidstaten kunnen reageren tot de deadline

Descriptoren 5.4 en 7.2

Nav de discussie over 'frosting sheets' en 'edible paper' heeft de Commissie de descriptoren aangepast en 'frosting sheets' toegevoegd als voorbeeld bij FC 5.4 en 'edible paper', samen met een beschrijving er van, toegevoegd aan FC 7.2. De lidstaten verzoeken de commissie om ook een beschrijving van 'wafer paper' op te nemen waarmee het onderscheiden valt van 'edible paper'.

Descriptoren FC12.2

Dit betreft een voorstel tot een betere beschrijving van 'herbs', 'spices', 'seasonings' en 'condiments'. Het onderscheid tussen 'seasonings' en 'condiments' blijft voor veel landen lastig om veel talen de vertaling van beide woorden tot een en hetzelfde woord leidt. In Frankrijk is een condiment op azijn gebaseerd. Omdat het voor veel landen lastig blijft onderscheid te maken tussen 'condiments' en 'seasonings' onderzoekt de Commissie de herkomst van het onderscheid in de wetgeving en kijkt de Commissie naar de gevolgen van het weglaten van een onderscheid tussen 'seasonings' en 'condiments'.

Er ontstond vervolgens een hele discussie over wat wasabi, waaruit de vraag naar 'condiments' en 'seasonings' ontstaan is, nu eigenlijk voor product is. Het blijkt dat de meeste wasabi nauwelijks wasabi bevat, maar mierikswortel en kleurstof omdat echte wasabi duur en niet stabiel. De lidstaten vroegen zich af of dit consumentmisleiding is.

12.3 Wijnazijn

Wijnazijn komt in de huidige versie van de descriptoren tweemaal voor, eenmaal in 12.3 en eenmaal in 14.2.2. De Commissie heeft overlegd met DG Agri. Wijnazijn valt onder de wijnverordening VO 606/2009. Hierdoor valt wijnazijn onder FC 14.2.2. De Commissie zal de descriptoren hier op aanpassen

Eea betekent dat karamelkleurstoffen niet toegelaten zijn in wijnazijn.

FC17 supplementen

Er is nog steeds discussie over de descriptorren voor supplementen in de siroopvorm, met de huidige opties is het nog steeds lastig aan te geven voor welke siropen zoetstoffen nodig zijn en voor welke conserveermiddelen. Een lidstaat stelde voor om voor de zoetstoffen de restrictie energy-reduced toe te passen. Een andere lidstaat stelde voor om voor de conserveermiddelen een restrictie gebaseerd op de Aw op te nemen. De Commissie onderzoekt de mogelijkheden. De Commissie gaat ook nog met de industrie praten over de andere descriptorren voor de supplementen en koppelen de bevindingen terug met de lidstaten. Lidstaten hebben nog tot eind juli de tijd om input te leveren op de descriptorren.

Follow up EFSA herevaluaties

Intrekken toelating goud (E 175) en zilver (E 174)

In het kader van de follow-up van de aanbevelingen die EFSA heeft gedaan nav de herevaluaties van zilver en goud, heeft de Commissie een call voor data op de website gepubliceerd waarbij geïnteresseerde partijen kunnen reageren. Bij het verstrijken van de deadline had de Commissie geen reactie ontvangen. Dit zou intrekking van de toelating van goud en zilver tot gevolg hebben. Na het verstrijken van de deadline heeft de Commissie alsnog reacties gehad van de industrie. De industrie heeft nu tot 6 september de tijd om met een tijdsplan voor de het aanleveren van de benodigde informatie te komen.

Indigocarmin

De industrie heeft aangegeven geïnteresseerd te zijn in het aanleveren van de benodigde data.

Sorbaten

De industrie heeft de benodigde studies aangeleverd. De Commissie is nu in overleg met EFSA voor een nieuwe beoordeling van sorbaat.

EFSA Call for proposal - Entrusting support tasks in the area of Food Ingredients and Packaging – for information

De commissie informeert de lidstaten over een call van EFSA tav hulp van 'trusted parties' (dit zijn overheidsinstituten, zoals het RIVM, waarmee EFSA een samenwerkingsverband kan aangaan) bij taken op het gebied van voedsel ingrediënten en verpakkingsmaterialen. De Commissie verzoekt de lidstaten deze call door te sturen naar de relevante instituten.

Voetnoot 161 GSFA

De Commissie heeft informeel overleg gevoerd met de VS tav voetnoot 161 en presenteert een voorstelbewoording aan de lidstaten. De lidstaten hebben een aantal vragen over de bewoordingen en vragen zich af wat de juridische consequenties zijn. De tekst is vervolgens wat aangescherpt. De lidstaten kunnen nog tot 27 juni reageren, daarna wordt de aangescherpte bewoording de basis voor verdere discussie. De Commissie verzoekt de lidstaten deel te nemen aan de eWG.

AOB

- Per 1 juni 2018 maakt Andreia Alvarez-Porto niet langer deel uit van het voedseladditieventeam van de Commissie. De voorzitter bedankt haar voor haar inzet de afgelopen 6 jaar. De sollicitatieprocedure voor een opvolger loopt.
- Er is nog geen groen licht voor de voedseladditieven in voedsel supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen (de zogenaamde 'A lijst met additieven toegelaten in zuigelingenvoeding). De Commissie

wacht op de herevaluatie van de additieven toegelaten in zuigelingenvoeding.

- Guidance carry over: deze bevindt zich nog steeds in het stadium van de interservice consultation.
- De Commissie informeert de lidstaten over een brief verstuurd naar de industrie waarin de Commissie aangeeft dat het aangevraagde gebruik van karamelkleurstoffen in 'Cooked hams and other oven & grill products', fillets (e.g. chicken, turkey)' en 'Meatloaf type of products' geen draagvlak heeft in de lidstaten.

Den Haag, 2018