



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 9 november 2018 te Brussel

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

Ned. delegatie: Kees Planken VWS
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
Kees Planken
k.planken@minvws.nl

Ons kenmerk
Verslag CWG Additieven van
9 november 2018

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

www.row-minvws.nl

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 9 november 2018 o.a. gesproken over interpretatiekwesties, de herindeling van FC13, aanvragen voor uitbreiding van gebruik, en veranderingen van specificaties

Nieuwe additieven en uitbreidingen van gebruik

E 120 in bepaalde traditionele vleesproducten

Uit het verslag van WGA 18 04:

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E 120 in pekels dat als opgiet wordt gebruikt bij traditionele vleesproducten op basis van slachtafval in Franse overzeese gebieden. Deze producten worden daar 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. 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 maar dat mocht niet meer. Een tijdje hebben ze daarom 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 zodat duidelijk is dat het alleen voor deze specifieke traditionele producten betreft.

Update WGA 18 05

De aanvragers hebben de lijst ingekort tot *groin de porc à la créole*, *queue de porc à la créole*, *pied de porc à la créole*, *paleron de boeuf à la créole*. Sommige lidstaten vinden paleron (schouderstuk) nog wel wat breed, maar in combinatie met een goede beschrijving van de unieke

bereidingswijze (gezouten en bewaard in pekel, en ontzouten voor gebruik) in de descriptoren kunnen de lidstaten de aanvraag wel steunen.

Citraat (E330) in chocola

Uit de verslagen van WGA 18 03 & WGA 18 0:

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van citroenzuur E330 QS in cacao en cacao-producten in plaats van met een maximum van 5000 mg/kg. Dit omdat de GSFA (Codex) citraat GMP toestaat.

Toevoegen van citroenzuur aan cacaomassa met een hoog polyfenolgehalte beïnvloedt de kleur van cacao(producten) van bruinig naar rozerood en het geeft 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 kunnen op zich de aanvraag wel steunen, maar vragen zich af hoe het past binnen de cacaorichtlijn. Mogelijk zou ook de cacaorichtlijn aangepast moeten worden voor dit specifieke type chocola. Daarnaast hadden de lidstaten discussie over de functionele klasse en de bewoording voor de restrictie en de descriptoren. Verder hadden de lidstaten nog vragen over eventuele consumentmisleiding mbt de donkere kleuren chocolade.

Update WGA 18 05

De Commissie heeft contact gehad met DG AGRI over de chocoladeverordening 2000/36/EC. Deze wordt vooralsnog niet heropend omdat de roze chocolade binnen de definitie van melkchocolade couverture past. Daarom kan er in de restricties niet verwezen worden naar roze chocolade. Ook kent VO 2000/36/EC geen definitie van aangezuurde cacaomassa.

De lidstaten kunnen een numerieke limiet van citroenzuur in chocolade steunen, maar hebben bezwaar tegen *quantum satis*. Een aantal landen uit zorgen over het gebruik van hoge concentraties voedingszuur in bepaalde typen snoep en andere voedingsmiddelen en het effect hiervan op het gebit van kinderen. EFSA moet de voedingszuren nog herevalueren en kan dit meenemen in de herevaluatie.

De functionele klasse zou 'stabilisator' kunnen zijn, maar gezien de effecten van citroenzuur op de smaak vindt de aanvrager zelf 'voedingszuur' een betere omschrijving. De lidstaten hebben nog steeds vragen over de toepassing en de Commissie zal de aanvrager vragen uitleg te geven in een volgende vergadering.

Polysorbaat in dranken

Uit het verslag van WGA 18 04:

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van polysorbaat 65 (E436) als antischuimmiddel in diverse alcoholische en niet-alcoholische dranken FC 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.8. Door toevoeging van kleine hoeveelheden polysorbaat wordt schuimvorming tijdens de productie voorkomen, hetgeen leidt tot minder verspilling en minder vervuiling van de productielijnen en hun omgeving. De gevraagde gehalten zijn een stuk lager in vergelijking met vergelijkbare toepassingen. Volgens de aanvrager is de bijdrage aan de inname minimaal en zal het niet tot overschrijdingen van de ADI leiden. Voor de toepassing in wijn moet eveneens contact worden opgenomen met DG AGRI. Voorts werd opgemerkt dat voor bier antischuimmiddelen niet altijd gewenst zijn. Daarnaast was de vraag hoe de consument geïnformeerd werd over de toepassing in alcoholische dranken.

Update WGA 18 05

De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang. Wijn is uit de aanvraag gehaald. De lidstaten hebben nog steeds een aantal vragen. De Commissie gaat daarom pas verder met de aanvraag als feedback op de vragen is ontvangen.

Vetzuren op verse groente en vers fruit

De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang met betrekking tot een uitbreiding van het gebruik van E 471 op verse groenten en fruit ter vervanging van reeds toegelaten wassen. De toelating zal worden beperkt tot 'Only for the surface treatment of citrus fruit, melons, pineapples, bananas, papayas, mangoes, avocados and pomegranates'. Hiervoor zijn al bestaande autorisaties voor wassen. De Commissie gaat verder met de aanvraag.

IJzerlactaat in paddenstoelen

De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang van de aanvraag voor het toevoegen van ijzerlactaat aan de paddenstoel *Albatrellus ovinus* ter bruinkleuring van deze paddenstoelen. De lidstaten konden destijds het gebruik in dit nicheproduct steunen, maar er waren discussies over de functionele klasse. Na consultatie van de juridische dienst van de Commissie is 'colour retention agent', een klasse die de Codex ook kent, de juiste omschrijving voor de functionele klasse. Daartoe moet de beschrijving van de functionele klassen in Annex I worden uitgebreid.

PGPR (E 476) in vloeibare emulsies

Niet besproken

Nitriet in ossenworst

De Commissie informeert de lidstaten over een aanvraag van de NL vleesindustrie voor het gebruik van nitriet in ossenworst. Ossenworst is een traditionele vleesbereiding waarin nitriet als conserveringsmiddel wordt gebruikt. Nitriet is niet toegelaten in vleesbereidingen, met uitzondering van een aantal traditionele vleesbereidingen. Ossenworst was nog niet opgenomen bij deze uitzonderingen. De aanvraag zal nu niet worden behandeld, maar wordt meegenomen in het kader van de revisie van de nitriettoelatingen naar aanleiding van de EFSA opinie over nitraat en nitriet.

Steviolglycosiden in FC 14.2.3 en FC 14.2.4

Dit is een aanvraag voor het gebruik van steviolglycosiden in cider en perry (FC14.2.3) en fruit wine en made wine (FC 14.2.4). De lidstaten vragen zich af of de aanvraag voldoet aan artikel 7 van de additievenwetgeving. De Commissie gaat terug naar de aanvrager en komt er in een volgende vergadering op terug.

Verandering specificaties

Verandering specificaties E 341 (iii) tricalciumfosfaat

Dit is een aanvraag voor een verandering in specificaties voor E341 (iii) tricalciumfosfaat om als uitgangsmateriaal calciumcarbonaat te gebruiken ipv calciumhydroxide. De lidstaten hebben op zich geen problemen met deze aanvraag, maar vinden wel dat EFSA naar deze aanvraag moet kijken. De EFSA herevaluatie van fosfaten is in een vergevorderd stadium en daarom zal de verandering in specificaties los van de herevaluatie beoordeeld worden.

Interpretatiekwesties

Carry over van E 129, allura rood, in marinade naar vlees.

E 129 (groep III additief) is toegelaten in sauzen (FC 12.6). Volgens Tabel 2 Annex II punt 22 'Vis, schaal-, en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede bereidingen daarvan, met uitzondering van bereide maaltijden die deze ingrediënten bevatten' is carry-over niet toegelaten. Hoe zit het dan met vlees dat is gemarineerd met een marinade met daarin E 129 en dat vervolgens wordt bereid in een restaurant.

E129 is niet toegelaten in vers vlees en is verder alleen toegelaten in de vleesbereidingen *breakfast sausages* en *burger meat* (dit is niet het 'gewone' hamburgermeat) en in het vleesproduct *luncheon meat*. Reverse carry-over is daarmee alleen bij deze genoemde producten toegestaan. Als het een marinade is met als doel het vlees te kleuren dan is het niet toegestaan. Als het een marinade is om het vlees malser te maken en/of te kruiden, dan heeft E 129 geen functie in de marinade zelf.

Alleen bij een samengesteld levensmiddel waarbij de kleurstof een functie heeft in de saus en waarbij de saus geen geheel vormt met het vlees en er gemakkelijk van te scheiden is (na verwijderen zijn er geen restanten van de saus of marinade meer op het vlees en heeft het vlees geen sporen meer van de gebruikte kleurstof), dan zou carry-over mogelijk kunnen zijn (case-by-case te beslissen) . Wordt de saus of marinade onderdeel van het vlees, dan is het niet toegelaten.

De lidstaten geven aan veel problemen te ervaren met marinades, omdat er geen goede beschrijving is van een marinade. Mogelijke oplossingen zijn het veranderen van de provisies in FC 12.6, bijvoorbeeld 'except marinades' voor die toepassingen waar geen technologische noodzaak is (zoals kleurstoffen), of het beter beschrijven van een marinade. De Commissie denkt na over een oplossing.

Natriumhypochloriet in groente en fruit

Is natriumhypochloriet dat voor desinfectie van groente en fruit gebruikt wordt een processing aid? Decontaminatiemiddelen zijn geen voedseladditieven. De meeste lidstaten zien decontaminatiemiddelen als processing aid en hebben hun eigen wetgeving op dat gebied.

Natuurlijke aanwezigheid van sommige additieven

Hoe onderscheid te maken tussen de natuurlijke aanwezigheid van stoffen en daar waar ze als additief worden gebruikt? Voor sommige additieven die ook van nature aanwezig zijn in voedsel, zoals fosfaat, kan gebruikt worden gemaakt van voedingsmiddelentabellen. Voor andere stoffen kan dit niet. Verder moeten meting in een voedingsmiddel zonder additief duidelijk maken wat het natuurlijk voorkomen is van stoffen die ook als additief worden gebruikt.

Antischuimmiddelen in ingevroren of ingeblikte groenten.

In het kader van hun nationale wetgeving op het gebied van processing aids heeft Frankrijk een aanvraag gekregen voor het gebruik van antischuimmiddelen tijdens het verwerken van groenten tot diepvriesgroenten of ingeblikte groenten. Schuimvorming kan leiden tot overstromen van systemen, hetgeen tot ongewenste situaties in het productieproces kan leiden en gevaarlijke situaties op de werkvloer (uitglijden). Er worden echter hoge concentraties residuen

antischuimmiddelen in deze verwerkte groente gevonden waardoor een werking als additief in het eindproduct niet uitgesloten kan worden. Frankrijk vraagt zich af of criteria opgesteld kunnen worden om te kunnen differentiëren naar residue van een proceshulpmiddel of bestanddeel van een voedingsmiddel en heeft een voorstel voor dergelijke criteria uitgewerkt. De lidstaten vinden het een interessant document, maar kunnen nog geen standpunt innemen. De lidstaten hebben tot eind november de tijd op te reageren.

DNA-markers

Dit betreft een nog vertrouwelijke, nieuwe toepassing van 'markers' in voedsel op basis van synthetisch DNA. Bij toepassing moet er een risicobeoordeling plaatsvinden, maar dan moet het wel duidelijk zijn binnen welk wettelijke kader deze toepassing valt. Is dit een novel food of is het een additief? Het novel food kader vindt het passen binnen het additievenkader. Binnen het additievenkader zijn er wel meer markers opgenomen, zoals het stempel op de eieren en markeren van fruit met een oneetbare schil. De Commissie beraadt zich nog intern.

Herindeling FC13

De zogenaamde 'peutermelken', maaltijdvervangers en glutenvrije voedingen vallen niet langer onder VO 609/2013 en daarmee is classificatie in FC13 niet (langer) gerechtvaardigd. De meerderheid van de lidstaten is voor de optie om de 'peutermelken' over te brengen naar een nieuwe categorie 1.10 en alle maaltijdvervangers en glutenvrije producten onder te brengen in de categorieën van vergelijkbare producten. De Commissie voert nog intern discussie over de toelatingen van de zoetstoffen. Een probleem is dat de additievenwetgeving een iets andere definitie kent van 'energy-reduced' dan de health claim wetgeving en de etiketteringswetgeving. Voor maaltijdvervanger is het lastig om een referentie-product te definiëren. De industrie is verzocht aan te tonen wat de impact is van het onderbrengen van maaltijdvervangers en glutenvrije producten en de categorieën van vergelijkbare producten. Mocht er een probleem zijn, bijvoorbeeld additieven die nodig zijn in de producten, maar niet toegelaten in categorieën van vergelijkbare producten, dan moet de industrie de technologische noodzaak aangeven.

Verder zijn de descriptoren besproken. In FC 1.10 wordt 'melk' vervangen door 'op melk-gebaseerde producten'.

Update descriptoren

- FC 5.4 Hier was een vraag of 'flavoured whipped cream' eigenlijk thuis hoort onder FC 1.6.3.
- FC 7.2 beschrijving van eetbaar papier en eetbare etiketten is opgenomen. Crackers staan zowel opgenomen onder FC 7.2 als FC 15.1. Een bredere omschrijving van beide soorten crackers is nodig om beter onderscheid tussen beide crackers te maken. De Commissie gaat dit uitwerken.
- FC 12.2.1 een beschrijving voor 'herbs' en 'spices' is opgenomen. De nieuwe tekst wordt nog rondgestuurd en lidstaten hebben tot eind november de tijd om te reageren
- FC 12.2.2. 'Seasonings and condiments'. Voorstel is om de bewoording 'seasonings' uit de restricties te halen. Bewoording wordt dan voor groep II en groep III additieven en voor E 104: 'only curry powder and tandoori'. Voor E 200-228: 'only citrus juice

based', E 551-553: 'only in dried powdered form (i.e. dried during the production process), and mixtures thereof'. De lidstaten willen wel de industrie raadplegen of deze restricties het gebruik dekken. De nieuwe tekst wordt nog rondgestuurd en lidstaten hebben tot eind november de tijd om te reageren.

- FC 12.3 Voor wijnazijn is een verwijzing opgenomen naar VO 606/2009 en FC 14.2.2.
- FC 14.2.2. Wijnazijn is opgenomen

AOB

- Yann Le Guyadec, de nieuwe medewerker van het additieventeam, heeft vanwege persoonlijke omstandigheden deze functie weer neergelegd. De Commissie hoopt de vacature zsm in te vullen.
- Milada Schulzova zal vanwege zwangerschapsverlof een aantal maanden in 2019 afwezig zijn.
- Voorlopige vergaderdata voor volgend jaar zijn bekend
- Er is nog niets nieuws te melden over de guidance carry over
- De Commissie haalt de guidance kleurende levensmiddelen van de website naar aanleiding van een discussie die speelt in Frankrijk over het gebruik van een kleurend levensmiddel om vis kleuren en daarmee consumenten te misleiden. De Commissie beraad zich intern hoe verder te gaan.
- Er is nog niets nieuws te melden over de additieven in de supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen. Vooruitgang is weer te verwachten na de Europese verkiezingen.
- België meldt dat er een geglucoosyleerde steviolglucoside als aroma op de markt is terwijl het ook een niet-toegelaten additief is. De Commissie vraagt dit na bij de aromawerkgroep.
- De verklaringen (statements van de lidstaten) van het permanent comité worden in de database opgenomen. Voorlopig zullen het de nieuwe verklaringen zijn, voor het opnemen van de oudere verklaringen is er te weinig mankracht.
- Er komt een verklaring over het gebruik van karamelkleurstoffen in wijnazijn.

Den Haag, november 2018