



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

## Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 1 februari 2019 te Brussel

**Commissie:** Jiri Sochor 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](http://www.rijksoverheid.nl)

**Dossierhouder**  
Kees Planken  
[k.planken@minvws.nl](mailto:k.planken@minvws.nl)

**Ons kenmerk**  
Verslag CWG Additieven van  
1 februari 2019

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

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

### Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 1 februari 2019 o.a. gesproken over interpretatiekwesties, statements van het permanent comité, aanvragen voor uitbreiding van gebruik en update guidance descriptoren.

### Uitbreidingen van gebruik

#### *E 120 in bepaalde traditionele vleesproducten*

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E 120 in pekel dat als opgiet wordt gebruikt bij traditionele vleesproducten op basis van slachtafval in Franse overzeese gebieden (*grosin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole, paleron de boeuf à la créole*). De Commissie heeft een voorstel voor de verordening en voor de descriptoren opgesteld. De lidstaten hebben een paar opmerken. De Commissie past de tekst van de tekst van de verordening aan en deze zal op 8 februari ter stemming worden gebracht in de SCOPAFF. Daarna wordt de bewoording van de descriptoren aangepast.

#### *E471 op vers fruit.*

Dit betreft de aanvraag tot een uitbreiding van het gebruik van E 471 op verse groenten en fruit ter vervanging van reeds toegelaten wassen. De toelating is 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 presenteerde het voorstel. De lidstaten kunnen het voorstel steunen. In de SCOPAFF van 8 februari zal het voorstel ter stemming worden gebracht. Een lidstaat vroeg of de Commissie de brief over de informatieverstrekking van voedseladditieven op vers fruit, die destijds naar de aanvrager is gestuurd, in breder verband gebruikt kan worden. De Commissie zal dit met de collega's van de etiketteringswetgeving, de opstellers van de brief, overleggen.

#### *IJzerlactaat in paddenstoelen Albatrellus ovinus*

Dit betreft de aanvraag van ijzerlactaat in paddenstoelen om deze bruin te laten kleuren (niche product in Zweden). Dit hing nog op de functionele klasse: stabilisator of 'colour retention agent'. Na overleg met de juridische dienst, heeft de Commissie nu voorgesteld om 'stabilisator' te gebruiken. Daartoe moet wel de bewoording van stabilisator in Annex II iets aangepast worden. De Commissie presenteerde het voorstel. Na enige discussie over de bewoordingen, kunnen de lidstaten het voorstel steunen.

#### *Soja hemicellulose in gearomatiseerde dranken en gearomatiseerde zuivelproducten*

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van het gebruik van soja hemicellulose (E 426) in gearomatiseerde gefermenteerde melkproducten (FC 1.4) en een verhoging van het maximaal toegestane gehalte in gearomatiseerde dranken (FC 14.1.4). Deze aanvraag is al in eerdere vergaderingen besproken.

De Commissie presenteerde het voorstel. Omdat volgens EFSA de veiligheid van soja hemicellulose geen aanleiding geeft tot een numerieke ADI, wordt soja hemicellulose toegevoegd aan de groep I additieven. Dit wordt meteen opgenomen in het voorstel. De lidstaten vroegen of in de recitals een vermelding kon worden opgenomen over het feit dat de grondstof soja allergeen is. De lidstaten kunnen het voorstel steunen. Het voorstel zal in april in de SCOPAFF ter stemming worden gebracht.

#### *Citraat (E330) in chocola*

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van citroenzuur E330 met als limiet 10 000 mg/kg in melkchocolade om roze gekleurde varianten te krijgen. Toevoegen van citroenzuur aan de cacaomassa met een hoog polyfenolgehalte beïnvloedt de kleur van cacao(producten) van bruingrijs 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 voor producten die aan de definitie van melkchocola voldoen. De Commissie presenteerde het voorstel, maar moet nog wel met DG Agri overleggen of als beperking de bewoording 'only milkchocolate with ruby shades' gehanteerd mag worden. Verder was er nog wat discussie over de bewoording van de functionele klasse.

#### *Polysorbaat in dranken*

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 Commissie heeft met de brancheorganisatie overlegd over het gebruik in nectars en vruchtensappen. Deze gaven aan geen interesse te hebben in het gebruik omdat voor die sector het natuurlijke imago van de producten belangrijk is. De website van de aanvrager vermeldt dat polysorbaat in dranken een proceshulpstof is bij een gebruik die 10 maal hoger is dan het gevraagde gebruikersgehalte. De Commissie heeft de aanvrager om opheldering gevraagd, maar nog geen reactie ontvangen. De Commissie gaat pas verder met de aanvraag als de aanvrager met een reactie komt.

### *Kleurstoffen in chocolade*

Dit betreft een aanvraag uit 2014 voor het gebruik van kleurstoffen in chocola in seizoenschocolade. De toepassing omvat zowel het gebruik ter decoratie met de zogenaamde transfersheets als het gebruik om chocola te kleuren in decoratieve chocola (bijvoorbeeld de roodgekleurde witte chocola in chocoladefiguren zoals een sinterklaas). In namaak-chocolade is het gebruik wel toegestaan, maar in echte chocolade niet. Volgens de aanvrager kan namaak-chocolade niet gebruikt worden voor deze toepassing omdat dit niet goed hecht aan echte chocolade. De lidstaten waren toen vooral bezorgd over de verwachte blootstelling van kleurstoffen en dan vooral die in de vorm van aluminium. Bovendien was destijds de herevaluatie van de kleurstoffen nog niet afgerond. De Commissie heeft destijds wat vragen uitgezet bij de aanvrager. In juli 2018 kwam de aanvrager terug op de zaak met aanvullende info, ze hadden nogal moeite om de info boven tafel te krijgen van alle FBOs. Er is nu een lijstje beschikbaar met alle gevraagde use levels, het aantal producten waarin de betreffende kleur gebruikt zal worden (niet verder gespecificeerd) en het aluminiumgehalte van het eindproduct. De Commissie kan alleen doorgaan met die kleurstoffen waarvan de EFSA opinie is afgerond en niet diegene waarbij EFSA aanvullende informatie nodig heeft. Bovendien is het de vraag of alle gevraagde kleurstoffen ook echt nodig zijn. De Commissie komt in een volgende vergadering met een voorstel.

### *E 300 en E 330 op gesneden witte groenten*

Citraten en ascorbaten zijn reeds QS toegelaten in food category 4.1.2 (peeled, cut and shredded fruit and vegetables) onder de beperking "pre-packed refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and pre-packed unprocessed and peeled potatoes". De aanvrager wil nu ook een toelating voor voorverpakte gesneden witte groenten (pastinaak, koolrapen, rapen, knolselderij, uien en aubergines) ter voorkoming van bruinvorming. Volgens de aanvrager zijn de betreffende witte groentes niet klaar voor gebruik, maar moeten door de consument nog worden verhit. De aanvraag was kort voor de vergadering ter beschikking gesteld aan de lidstaten en deze hebben meer tijd nodig. De Commissie komt in een volgende vergadering op de aanvraag terug.

## **Statements permanent comité**

### *Verkoelingsspray*

De Commissie presenteerde het aangepaste voorstel voor een statement dat het gebruik van de vluchtige gassen butaan (E 943a), isobutaan (E 943b) en propaan (E 944) om chocola en suikerwerk te koelen als proceshulpstoffen voor industrieel gebruik gezien kan worden onder de voorwaarde dat de stoffen niet meer aanwezig zijn in het uiteindelijke levensmiddel en de verkoelingsspray geen andere ingrediënten bevat die onderdeel worden van het levensmiddel. De lidstaten hebben geen commentaar meer en de statement wordt in de SCOPAFF van 8 februari ter stemming gebracht.

### *Classificatie van macaron in de voedselcategorieën*

De Commissie presenteerde het aangepaste voorstel voor een statement over de classificatie van macaron in FC 7.2. Een lidstaat heeft aanpassingen voorgesteld en de lidstaten konden dit steunen. Het statement wordt in de SCOPAFF van 8 februari ter stemming gebracht.

### *Citraat in vis*

Er is een statement over excessief gebruik van ascorbaten in vis, maar voor citraat kon een dergelijk statement niet gegeven worden omdat er geen gehalten bekend waren. De Spaanse autoriteiten hebben bij de vissector nagevraagd wat de use levels waren en presenteerde dit op de vergadering. Een lidstaat geeft aan citraat in vis te hebben gemeten en kwam op dezelfde hoeveelheden uit. Een aantal landen geeft aan nog eea te onderzoeken. Deze hebben tot eind februari de tijd om additionele informatie aan te leveren.

## **Interpretatiekwesities**

### *Classificatie kefir, aryan, traditionele yoghurt en andere gefermenteerde zuivel*

Dit is een vraag van Cyprus over de classificatie van bepaalde gefermenteerde zuivelproducten.

- Kefir valt onder FC 1.2, indien gearomatiseerd dan onder FC 1.4. Wordt toegevoegd aan de descriptoren.
- Traditionele yoghurt valt net als gewone yoghurt onder FC 1.2.
- Niet gearomatiseerde Aryan is FC 1.2, gearomatiseerd FC 1.4. Wordt toegevoegd aan de descriptoren.
- Aryan met conserveermiddel. Het toevoegen van een conserveermiddel maakt het geen andere voedselcategorie. Aryan moet dus voldoen aan de additieven die toegelaten zijn in FC 1.2 (niet- gearomatiseerd) of FC 1.4 (gearomatiseerd)
- Yoghurt dranken zijn FC 1.4 en niet FC 14.1.4. Wordt toegevoegd aan de descriptoren.
- Als er aan yoghurt gelatine of zetmeel wordt toegevoegd, valt het dan nog steeds onder FC 1.2? De meeste lidstaten vinden van wel. Er was nog wel discussie of het daarmee een FC 16 dessert werd.

De Commissie komt in een volgende vergadering met een voorstel voor de aanpassingen van descriptoren.

### *Desserts geclassificeerd in FC 1.4*

Uit het verslag van WGA 18 06:

FC 1.4 'Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan' bevat een autorisatie voor sorbaten voor 'alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan'. FC 16 'Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen' bevat ook een autorisatie voor sorbaten voor 'alleen desserts op basis van zuivelproducten die geen warmtebehandeling hebben ondergaan'. Hoe zit dit en om wat voor soort producten gaat het eigenlijk? Ierland verwijst naar een Statement van het Permanente Comité uit 2006 of 2007 waarin iets dergelijks is behandeld. De Commissie stelt voor om in een correctie een van de entries te verwijderen.

Update WGA 19 01:

Een lidstaat had nog een vraag over zuivel die wel/geen warmtebehandeling hebben ondergaan. Op welk moment in het productieproces is dat? De Commissie overlegt met DG AGRI.

### *Zoete gevulde knoedels*

Dit betreft een samengesteld product. De buitenste laag bestaat uit een deeg bestaande uit 35% tarwemeel, 30% water, 21% aardappelvlokken,

olie eieren en zout. De binnenste laag is een zoete vulling. De producten moeten bereid worden voor consumptie. Onder welke categorie valt de buitenste laag? De ene helft van de lidstaten ziet het als banketbakkerswaar, de andere helft als aardappelproduct.

### **Update descriptoren**

- Wijnazijn. In de guidance descriptoren wordt onder 12.3 uitgelegd dat wijnazijn onder de wijnverordening valt en daarmee niet onder de in 12.3 genoemde producten. Categorie 14.2.2 verwijst naar de wijnverordening en daarom valt wijnazijn onder 14.2.2.
- Macaron. Onder 7.2 banketbakkerswaren is een beschrijving van macaron opgenomen.

### **AOB**

- Er komt een update van de wijnverordening en de sterke drankenverordening met paragrafen die betrekking hebben op het gebruik van additieven. Een aantal lidstaten uitten hun zorgen over de verschillen in terminologie tussen de additievenverordening en de wijn- en sterke drankverordening. De Commissie lichtte toe dat er in de wijnverordening mogelijk veranderingen zijn, maar dat in de wijnverordening alleen additieven mogen opnemen die toegelaten zijn volgens VO 1333/2008 en voldoen aan de specificatie verordening. Voor proceshulpstoffen geldt ook dat ze aan de specificatiewetgeving moeten voldoen. Mbt de sterke drankverordening, had DG Sante in 2016 geconsulteerd moeten worden. Door de onderbezetting van het additieventeam van DG Sante heeft de voorzitter niet kunnen achterhalen of dit destijds ook is gebeurd. In eerste instantie was er op additievengebied geen verandering in de sterke drankverordening. Recent heeft het EP wel aanpassingen voorgesteld die niet met DG Sante afgestemd zijn. Deze hebben betrekking op de definitie van additieven die kunnen leiden tot interpretatiekwesties. DG Sante heeft een andere bewoording voorgesteld die door het EP zijn geweigerd.
- Het statement van de SCOPAFF over het gebruik van plantextracten als additieven is ferm opgesteld en een deel van de industrie is er niet blij mee omdat het verplicht tot het labelen van de plantenextracten als additieven. Dit heeft geleid tot vragen vanuit het EP. De meeste lidstaten hebben het statement al kunnen toepassen en zijn er erg blij mee. De Commissie is blij met deze steunbetuiging van de lidstaten.
- Nederland vroeg Frankrijk naar het voornemen van een nationaal verbod op E 171 (titaniumdioxide) en geeft aan het wenselijk te vinden dat dergelijke zaken op EU niveau beslist worden. Frankrijk geeft aan dat er nog een beslissing genomen moet worden. ANSES kijkt of er nieuwe studies zijn en moet voor 15 april de risicobeoordeling rond hebben. Frankrijk neemt dan uiterlijk 19 april een beslissing. Nederland vroeg ook naar het standpunt van de Commissie. De Commissie is een notitie aan het voorbereiden voor de hiërarchie en legt uit met een follow-up van de EFSA opinie bezig te zijn en alleen verder te kunnen als EFSA de opinie heeft afgerond. De studies daarvoor zijn eind 2019 klaar. Mocht ANSES in de tussentijd met nieuwe bevindingen komen dan worden deze naar EFSA gestuurd. Indien Frankrijk artikel 53 van de general food law in werking stelt, dan moet er volgens artikel 54 binnen 10

dagen een overleg met de Commissie komen om op Europees niveau te kunnen afstemmen.

- Door de shut-down van de Amerikaanse overheid heeft de Commissie niet kunnen overleggen over note 161.
- België informeert de lidstaten dat Carrefour een groot aantal additieven uit hun producten weert.

**Den Haag, februari 2019**