



## Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 3 mei 2019 te Brussel

|                        |                   |          |
|------------------------|-------------------|----------|
| <b>Commissie:</b>      | Catherine Evrevin | DG-Sante |
|                        | Guillermo Cardon  | DG-Sante |
|                        | Jiri Sochor       | DG-Sante |
| <b>Ned. delegatie:</b> | Kees Planken      | VWS      |
|                        | Corinne Sprong    | RIVM     |

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

### Bezoekadres

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

### Dossierhouder

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

### Ons kenmerk

Verslag CWG Additieven van  
3 mei 2019

### 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.

## Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 3 mei 2019 o.a. gesproken over het Franse besluit tav E171, interpretatiekwesities, aanvragen voor uitbreiding van gebruik, update guidance descriptoren en follow-up EFSA herevaluatie.

## Agenda

### Frans besluit tav E 171

Frankrijk heeft op nationaal niveau een noodmaatregel genomen om de toelating van levensmiddelen met het additief E 171 per 1-1-2020 voor de periode van een jaar op te schorten. Frankrijk heeft dit gedaan op basis van Artikel 54 van de verordening (EC) No 178/2002. De Franse vertegenwoordiger legt uit waarom Frankrijk deze stap heeft genomen.

Na het (afgewezen) verzoek van Frankrijk aan de Cie in februari 2018 om E 171 te verbieden op basis van Artikel 53 van Verordening (EC) No 178/2002 vanwege 4 wetenschappelijke studies die de onveiligheid van E 171 zouden aantonen, zijn 18 nieuwe studies gepubliceerd die de bezorgdheid onder de Franse bevolking deden toenemen.

Frankrijk heeft daarom ANSES gevraagd die nieuwe studies te bekijken. ANSES herhaalde in haar rapport (april 2019) het standpunt uit 2018 (eens met het EFSA standpunt) maar zei ook dat de nieuwe studies nog steeds te weinig (duidelijke) informatie opleveren om de zorgen weg te nemen en zelfs nieuwe zorgen toevoegen. Ook stelt ANSES dat de industrie onvoldoende informatie aanlevert.

De Cie maakt duidelijk dat in februari 2018 door EFSA aan de industrie is aangegeven wat benodigd is aan informatie/studies om de lacunes in de informatie in te kunnen vullen. Deze informatie is of al binnen of is uiterlijk juni 2020 voorhanden. De Cie vraagt naar de mening van de lidstaten over de Franse noodmaatregel. Alle lidstaten die het woord nemen geven aan voorstander te zijn van een geharmoniseerde aanpak. De Cie kondigt daarop aan op 13 mei een speciale SCoPAFF Tox en NF te organiseren om dit onderwerp in aanwezigheid van ANSES, EFSA, de Cie en de lidstaten te bespreken.

## Uitbreidingen van gebruik

### E 200-202 in eierverf

Uit het verslag van juni 2018

Dit is een aanvraag van sorbaten in eiervers om de houdbaarheidsperiode te verlengen. Volgens de aanvrager treedt er geen migratie van de geverfde 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.

Update mei 2019:

Inmiddels heeft EFSA de herevaluatie van sorbaten kunnen afronden en een ADI kunnen vaststellen. De inname van sorbaten blijft onder de ADI en migratie vanuit de eiervers zal minimaal zijn. De aanvrager heeft nog geen afdoende onderbouwing van de technologische noodzaak gegeven. De lidstaten zijn niet tegen het gebruik, mits een goede onderbouwing van de technologische noodzaak wordt gegeven.

#### *Polysorbaat in dranken*

Uit het verslag van februari 2019:

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.

Update mei 2019:

De Commissie heeft bij brancheverenigingen nagevraagd waar er interesse was in de toepassing en dit betreft gearomatiseerde dranken, cider en perry, fruit- en 'made' wijn en 14.2.8 'Other alcoholic drinks including mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks and spirits with less than 15% of alcohol'. De Commissie heeft de aanvrager gemeld dat hun website misleidende informatie geeft. Gezien de lage bijdrage aan de blootstelling en de interesse van de industrie voor deze toepassing gaat de Commissie door met de aanvraag.

#### *Annatto: bixin en norbixin*

Dit is een aanvraag uit 2017 tot uitbreiding van gebruik van bixin en norbixin en een verzoek tot aanpassing van de use levels (hoger). Bij een eerdere berekening door EFSA werd de ADI overschreden. Hierop heeft de aanvrager een aantal scenarios voor use levels opgesteld. Bovendien heeft EFSA bij de herevaluatie geconcludeerd dat er geen uitspraak gedaan kon worden over de veiligheid van annatto E. De industrie heeft hiervoor de benodigde data aangeleverd. EFSA heeft opnieuw naar de veiligheid gekeken en geconcludeerd dat het aangevraagde gebruik niet tot een overschrijding van de ADI bixine en norbixin leidt m.u.v. de hoge inname door Nederlandse peuters. Hierbij zat de inname op het niveau van de ADI van norbixin. De hoogste bijdrage werd geleverd door gearomatiseerde gefermenteerde zuivelproducten. EFSA gaf daarbij aan dat hier hoogstwaarschijnlijk sprake is van een overschatting omdat het gevraagde gehalte aan de hele categorie gearomatiseerde gefermenteerde zuivelproducten is toegekend (dus ook alle andere kleuren dan geel/oranje). Nederland heeft hierop een aantal etiketten gecheckt en geconcludeerd dat het gebruik van annatto in deze categorie beperkt is en dat er in de EFSA berekening inderdaad sprake is van een overschatting. Nederland kan akkoord gaan met de aanvraag, mits het laagste

scenario van use levels wordt aangevraagd en in een recital de overschatting wordt vermeld.

#### *Steviolglycosiden in imitatie-koffie*

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van het gebruik van steviol glycosiden in (gearomatiseerde) instantkoffie, koffievervangers, mixen van instantkoffie en koffievervangers, en chicorei-gebaseerde dranken zonder toegevoegd suiker of een verlaagd caloriegehalte. De uitbreiding van gebruik zal bij de gevraagde gebruikersgehalten niet leiden tot een gezondheidsrisico. De lidstaten hadden destijds nog wat vragen. De aanvrager heeft antwoord gegeven, maar er zijn nog steeds vragen over de classificatie in voedselcategorieën met name die van gearomatiseerde instantkoffie, de berekening van de reductie van het energiegehalte en de gevraagde use levels die afwijken van een andere, vergelijkbare aanvraag. De Commissie gaat terug naar de aanvragen en vraagt in tussentijd de lidstaten na te denken over de juiste categorisatie van de producten.

#### *Vier zoetstoffen in koffiemixen*

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van acesulfaam K (E 950), aspartaam (E 951), sucralose (E 955) en steviol glycosiden (E 960) in categorie 14.1.5.2 (in "Instant powdered coffee mixes for the preparation of hot or cold beverages to be prepared at home or to be dispensed from vending machines"). Het gevraagde gehalte van steviolglycosiden is hoger dan in bovenstaande aanvraag. Bovendien zijn er onduidelijkheden in de berekeningen van de verlaging van het energiegehalte en de daarmee samenhangende gevraagde use levels. Tot slot vinden de lidstaten dat gezien de hoge gevraagde gehalten, EFSA dit mee moet nemen in de herevaluatie. De Commissie vraagt eerst eea na bij de aanvrager en zal daarna vragen of EFSA de aangevraagde gebruiken meeneemt in de herevaluatie.

#### *PGPR in vloeibare emulsies*

Deze aanvraag voor het gebruik van PGPR in vloeibare emulsies met een vetgehalte van tenminste 65 % is besproken in WGA van september 2018. De lidstaten hadden toen nog wat vragen over de technologische noodzaak en de hittestabiliteit van PGPR bij verhitten. De aanvrager heeft nu aangegeven dat PGPR hittestabiel is. Ook waren er nog wat vragen over de inname. De aanvrager heeft nu aangetoond dat deze onder de ADI blijft indien rekening wordt gehouden met de door EFSA berekende achtergrondinname en met een conservatieve aanname dat de maximum toegestane waarde voor het gevraagde gebruik wordt toegekend aan een brede voedselcategorie hetgeen leidt tot een overschatting.

### **Interpretatiekwesities**

#### *Geglucoosyleerde steviolglycosiden: 'flavouring substance met modifying properties', 'flavour enhancer' of zoetstof?*

Een nieuwe ontwikkeling op het gebied van steviolglycosiden is het enzymatisch toevoegen van extra glucosegroepen. De geglucoosyleerde steviolglycosiden die dan ontstaan hebben, afhankelijk van het aantal toegevoegde glucosegroepen, verschillende functionaliteiten. Er is onduidelijkheid over wanneer deze nu voldoen aan de omschrijving van *flavouring substance met modifying properties*, *flavour enhancer* of zoetstof. Een firma die deze geglucoosyleerde steviolglycosiden als *flavouring substance met modifying properties* op de markt brengt gaf een presentatie en liet zien dat het volgens sensory evaluatie tests ('spinnenwebdiagrammen') voldeed aan de omschrijving van *flavouring substance met modifying properties* volgens de guidance note. De lidstaten kunnen op basis van deze informatie nog geen besluit nemen over de classificatie. Hiertoe is meer informatie nodig over hoe dergelijke spinnenwebdiagrammen ingezet kunnen worden om te laten zien of het een flavour enhancer is en dan met name een die voldoet aan

'single flavor perception so significantly that it is out of balance relative to the modification of the other flavor characteristics'. Ook hebben de lidstaten vragen omtrent de reproduceerbaarheid van dergelijke testen. Verder vragen de lidstaten zich af hoe het gebruik van geglucoosyleerde steviolglycosiden als *flavouring*

*substance met modifying properties* door oa controle autoriteiten onderscheiden kan worden van die van additiefgebruik. Lidstaten kunnen nog tot eind mei feedback aanleveren.

#### *Gemodificeerd gelatine*

Dit betreft gelatine dat gemodificeerd is door er extra succinyl groepen aan te hangen en wordt gebruikt in capsules (supplementen). Wat is de classificatie van deze stof? De voorlopige conclusie is dat lidstaten dit als additiefgebruik zien analoog aan hydroxypropylcellulose. Omdat dit stuk vrij laat gedeeld is, kunnen lidstaten die dit anders zien nog tot 10 mei middels een e-mail aangeven.

#### **Follow-up herevaluatie EFSA**

##### *Nitraat en nitriet*

De Commissie informeert de lidstaten over het opstellen van een discussiedocument en heeft een aantal vragen ter discussie opgesteld tav:

- Expressie van limieten in termen van natrium- of kaliumzout of in termen van nitraat- en nitrietion waarmee het op dezelfde manier uitgedrukt wordt als de ADI;
- Dubbele limieten op ingoing amounts en residual amounts
- Andere factoren van belang (zoals, harmonisatie met DK, toevoegen van ascorbinezuur ter vermindering van nitrosaminen, microbiële veiligheid, andere bronnen van nitraat en nitriet)

Het UK informeert de Commissie en de lidstaten over het gelekte rapport van BMPA. Dit rapport was nog niet officieel uit. Zodra het officieel uit zal de UK een versie van het rapport ontvangen en de resultaten daarvan bespreken met hun hygiëncollega's.

NL informeert de lidstaten met een gecombineerde innameberekening van nitraat en nitriet uit alle voedingsbronnen (additiefgebruik, drinkwater, groente en fruit) bezig te zijn en zal het rapport tzt delen.

#### **AOB**

- Catherine Evevrin is per 1 mei werkzaam voor het additieven team van de Commissie
- Er is nog niets nieuws te melden over additieven in (vitamine D en K) supplementen voor zuigelingen.
- BFR heeft een rapport uitgebracht over de hittestabiliteit van sucralose boven de 120 °C. Dit is naar EFSA verstuurd en wordt meegenomen in de herevaluatie van sucralose die eind 2020 gereed moet zijn
- De fosfaatopinie van EFSA is aangenomen en wordt binnenkort gepubliceerd.
- Nederland vraagt aan de Commissie wat de visie is tav startercultures die van oudsher gebruikt werden voor fermentatie van bepaalde typen voedingsmiddelen (kaas, yoghurt, gefermenteerde worst) maar nu gebruikt worden ter conservering van ander voedsel. De voorlopige conclusie van de Commissie is dat het additiefgebruik is. De Commissie zal de industrie vragen om een presentatie te geven. Ierland noemt nog dat er in 2004-2005 een working group document is opgesteld en zal dit document met de andere MS delen
- De volgende vergadering valt niet op 13 juni maar is voorlopig vastgesteld voor 3 en 4 juli.

**Den Haag, mei 2019**