



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 4 en 5 juli 2019 te Brussel

Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

Commissie : DG-Sante

Ned.Delegatie : 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

Ons kenmerk
Verslag CWG Additieven van
4 – 5 juli 2019

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 3 mei 2019 o.a. gesproken over interpretatiekwesties, aanvragen voor uitbreiding van gebruik, een follow-up van EFSA over de her-evaluatie van additieven en de monitoring van voedseladditieven en aroma's.

Uitbreidingen van gebruik

E 200-202 in eierverf

Dit is een aanvraag van sorbaten in eierverf om de houdbaarheidsperiode te verlengen. Volgens de aanvrager treedt er geen migratie van de geverfde eierschaal naar het ei op. Vragen van lidstaten over de aanvraag zijn naar tevredenheid beantwoord en de meeste lidstaten steunen nu het voorstel. Het conceptvoorstel is in de vergadering besproken en enkele tekstuele aanpassingen zijn doorgevoerd. De Commissie gaat verder met de aanvraag. Lidstaten kunnen tot eind juli feedback aanleveren.

PGPR in vloeibare emulsies

Deze aanvraag voor het gebruik van PGPR in vloeibare emulsies met een vetgehalte van tenminste 70 % is in diverse vergaderingen besproken. De lidstaten hebben nu geen vragen meer en de meeste lidstaten kunnen de aanvraag steunen. De Commissie gaat verder met de aanvraag.

Specificaties E341 (iii)

Dit is een aanvraag voor een verandering in de specificaties voor E341 (iii) tricalciumfosfaat om als uitgangsmateriaal calciumcarbonaat te gebruiken ipv calciumhydroxide en is in een aantal vergaderingen besproken. De Commissie presenteerde nu het conceptvoorstel. De lidstaten kunnen het voorstel steunen. De Commissie gaat verder met de aanvraag.

Kleurstoffen in chocola

Uit het verslag van WGA 19 01

Dit betreft een aanvraag uit 2014 voor het gebruik van kleurstoffen in chocola in seizoenchocolade. De toepassing omvat zowel het gebruik ter decoratie met 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 in 2014 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. Pas in juli 2018 kwam de aanvrager met aanvullende info terug op de zaak, omdat de benodigde informatie niet eenvoudig boven tafel was te krijgen bij alle FBO's. 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.

Update WGA 19 03:

De Commissie presenteerde de aanpak voor deze aanvraag:

- Voor de kleurstoffen E 102, E 110, E 120, E 129, E 132, E133, E 150a en E 160c is er, uitgaande van door EFSA gepubliceerde blootstelling aan deze stoffen, en het gevraagde gebruik geen overschrijdingen van de ADI te verwachten. De Commissie kan met deze additieven de procedure voortzetten;
- Voor de kleurstoffen 141i, E 141ii, E 160a, E161b, E 163, E 171, E172 heeft EFSA geen uitspraak kunnen doen over de veiligheid vanwege ontbrekende toxiciteitsstudies of zou het gevraagde gebruik leiden tot een overschrijding van de ADI. De procedure voor deze additieven wordt stopgezet;
- Voor de kleurstoffen E 100, E160 b en E 162 is eerst aanvullende informatie nodig. Zo is bv over E 160b onbekend wat wordt toegevoegd, bixin of norbixin en daar moet eerst opheldering over komen. Voor E 162 werden zeer hoge hoeveelheden gevraagd en de vraag is of deze daadwerkelijk nodig zijn.

Verder hadden de lidstaten een discussie hoe de restricties van gebruik in Annex II het beste kunnen worden verwoord, aangezien het een versierend laagje betreft en niet het hele chocolaatje wordt gekleurd. Er was een voorstel op de dikte (bijvoorbeeld max 1 mm) van de laag op te nemen om te voorkomen dat het hele chocolaatje wordt gekleurd. Sommige lidstaten waren hiervoor, andere vroegen zich af of dit werkbaar was voor controle autoriteiten. Tot slot was er discussie over de vraag of de kleuren alleen bij witte chocolade kon worden toegelaten of ook in melkchocolade. Volgens de aanvrager werkten sommige kleuren beter in melkchocolade. De Commissie overlegt met de collega's van de chocoladerichtlijn. Lidstaten kunnen nog voor eind juli feedback geven.

Steviolglycosiden in cider en perenwijn

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) besproken in november 2018. De lidstaten hadden toen de vraag of de aanvraag wel voldoet aan artikel 7 van de additievenwetgeving. De aanvrager heeft nu meer informatie beschikbaar gesteld. Op basis hiervan is het niet duidelijk of voldaan wordt aan de voorwaarde 'geen suiker toegevoegd of verlaagde energetische waarde van minimaal 30%'. De Commissie gaat terug naar de aanvrager dat de aanvraag alleen in aanmerking komt als aan deze voorwaarde wordt voldaan.

Polyfenolen in zoetwaren

Dit betreft een aanvraag voor het QS gebruik van polyolen in 1) *only energy-reduced hard confectionary (candy and lollies)*, 2) *only energy-reduced soft confectionary (chewy, foam, marshmallows, gums)*, 3) *only energy-reduced liquorice*, 4) *only energy-reduced nogat*, 5) *only energy-reduced marzipan*, 6) *only strongly flavoured freshening throat pastilles (energy-reduced or no sugar added)*, 6) *only breath-freshening microsweets (energy-reduced or no sugar added)*. Polyolen zijn nu toegelaten in FC 5.2 onder de restrictie *no sugar added*.

De door de industrie getoonde berekeningen voldoen niet aan de restrictie verlaagde energetische waarde. Ook hebben de lidstaten vragen over door de

aanvrager genoemde voordelen voor de consument. De Commissie gaat terug naar de aanvrager.

PVP en shellac in FSMP

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van PVP en shellac in tabletten voor specifieke darm patiënten met een vertraagde afgifte van boterzuur. Volgens de aanvrager valt dit onder FC 13.2. De lidstaten vragen zich af of dit niet eigenlijk supplementen (FC 17) zijn.

E 501 Kaliumcarbonaat in diepgevroren groente en fruit

Kaliumcarbonaat is toegelaten om bruinvorming te voorkomen in 'only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes'. Nu volgt een aanvraag voor diepvriesfruit en –groente, volgens de aanvrager blijft diepvriesgroente en fruit langer houdbaar en vindt er minder oxidatie plaats. Dit heeft vooral betrekking op de bruinvorming tijdens het productieproces en niet tijdens het bewaren in de vriezer. Volgens de aanvrager is er vaak sprake van een productieproces waarbij zowel verse producten worden gevormd als diepvriesproducten. De lidstaten hebben meer informatie nodig.

E300&330 in FC 4.1.2

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 lidstaten vragen zich af of er geen andere methoden zijn voor dergelijke producten, zoals blanchering. Een paar lidstaten gaven aan dat er gesneden voorverpakte uiten op de markt waren die niet bruin werden. De Cie verzoekt deze lidstaten bij de industrie na te vragen hoe dat kan. De Commissie gaat verder met de aanvraag.

Aanvragen voor (geglucosyleerde) steviolglycosiden

De Commissie informeert de lidstaten over 2 hernieuwde aanvragen: geglucosyleerde steviolglycosiden als zoetstof, aanpassing specificaties met andere vormen van steviolglycosiden en aanpassing specificaties met een andere productiemethode. Deze waren eerder beoordeeld door EFSA, maar het dossier was niet toereikend om een uitspraak te doen. De nieuwe dossiers zijn naar EFSA gestuurd. Verder was er nog een nieuwe aanvraag voor een nieuwe productiemethode. Ook deze aanvraag is naar EFSA gestuurd.

E110&E124 in FC 9.2

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van het gebruik van Ponceau 4 R ML (200 mg/kg) en Sunset Yellow FCF / Orange Yellow S (200 mg/kg) in een Tsjechisch product te weten zalmimitaties op basis van haring (*Clupea harengus*). Deze kleurstoffen zijn nu al toegelaten in zalmimitaties van *Theragra chalcogramma* (alaska koolvis) and *Pollachius virens* (koolvis) met een ML van 200 mg/kg. De aanvrager geeft aan minder nodig te hebben dan de 200 mg/kg, maar de ML voor de twee koolvissen is voor 200 mg/kg.

De lidstaten vragen zich af of haring wel een goede uitgangsbasis is voor zalmsubstituten omdat deze vis van zichzelf grijs is en daarmee minder makkelijk te kleuren dan de witte koolvis. Volgens Tsjechië was het in hun vroegere nationale wetgeving toegestaan. Tijdens de discussie bleek niet ieder lidstaat hetzelfde onder zalmimitaties te verstaan. De Commissie verzoekt daarop de lidstaten feedback te geven wat zij als zalmimitaties zien.

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 wel duidelijk zijn binnen welk wettelijk kader deze

toepassing valt. Is dit een novel food of is het een additief? De novel food groep (Cie) vindt het passen binnen het additievenkader. Binnen het additievenkader zijn namelijk wel meer markers opgenomen, zoals het stempel op de eieren en markeren van fruit met een oneetbare schil. De discussie was gericht op de vraag: voldoet dit aan de definities en principes van additiefgebruik? De lidstaten verschillen hierin van mening. Sommigen vinden het meer een onderwerp voor een totaal nieuw wettelijk kader, maar volgens de Commissie is dat niet realistisch. De lidstaten hebben de tijd om tot eind augustus de tijd feedback aan te leveren.

Interpretatiekwesities

Statement antioxidanten in vis

De Commissie praat de lidstaten bij over de nieuwe informatie die ontvangen is over citraat in vis. Nederland heeft een beperkte literatuurstudie gedaan naar methoden van behandeling van de vis met citraat of citroenzuur, het gerapporteerde effect en de gebruikte concentraties. Frankrijk heeft analytische data ter beschikking gesteld. Denemarken is nog bezig met analyseren. Spanje vraagt nog na of de door hun aangeleverde citraten of citroenzuur betreft. Het onderwerp zal een volgende keer weer op de agenda komen

Citraat in bloed

Citraat wordt toegevoegd aan bloed om het vloeibaar te houden. Dit bloed wordt vervolgens verder verwerkt tot bijvoorbeeld bloedworst. Bloed kan worden gezien als vers vlees en daarin is het gebruik van citraat niet toegelaten. Omdat het citraat niet wordt verwijderd uit het bloed, is het een additief en geen proceshulpstof. De meeste lidstaten zien dit dan ook als ongeautoriseerd additiefgebruik waar een aanvraag voor ingediend moet worden. Op de vraag of het ook reverse carry over kan zijn, zijn de lidstaten het niet eens. Sommige lidstaten vinden dat het altijd een functie heeft in het bloed en dan is er van reverse carry over geen sprake, andere baseren de conclusie op het feit of het citraat een functie heeft in het eindproduct.

Sulfiet in gedroogde groente en fruit

Sulfiet kent twee toelatingen in FC 4.2.1 gedroogde groente en fruit:

- Alleen witte groenten, verwerkt, met inbegrip van peulvruchten (50 mg/kg)
- Alleen witte groenten, gedroogd (400 mg/kg)

Vraag van een lidstaat, wat is het verschil?

Waarschijnlijk betreft het hier een overzetfout van de oude richtlijn naar VO 1333/2008. Voor nu kan er alleen gehandhaafd worden op de 400 mg/kg. De overzetfout wordt opgepakt met een aantal andere nog af te handelen overzetfouten.

Carnauba was in bakspray op basis van plantaardige olie

In deze toepassing wordt de bakspray met carnaubawas in een bakvorm gesprayd, waarna de vorm bestoven wordt met meel/bloem. Het helpt de meel/bloem beter te laten plakken aan de vorm, waardoor het brood of gebak makkelijker uit de vorm gestort kan worden. Het wordt daarmee geen onderdeel van het brood of gebak. Is dit additiefgebruik of een proceshulpstof? Indien de spray onderdeel wordt van het voedsel, bijvoorbeeld bij direct contact bij braden, dan is het additiefgebruik, wordt het geen onderdeel van het voedsel, in het bovengenoemde voorbeeld van de bloem/meel in een bakvorm, is het een proces hulpstof.

Gebruik E 621 in kruidenmixen in vleesbereidingen

E 621 is toegelaten in 'seasonings'. Wat als deze 'seasonings' worden verwerkt in vleesbereidingen? E 621 is niet toegelaten in vleesbereidingen. Carry over naar vleesbereidingen is volgens tabel 1, bijlage A van Annex II, wel toegestaan. 'Seasonings' worden niet als zodanig gegeten dus per definitie heeft E 621 geen functie in de seasoning, maar wordt de smaakversterkende werking alleen waargenomen in de vleesbereiding. Mag dit? Carry over in vleesbereidingen is toegestaan en in het geval van 'seasonings' (met altijd een functie in het eindproduct) moet de hoeveelheid glutamaat proportioneel zijn met de hoeveelheid toegevoegde 'seasoning'. Als follow-up op de herevaluatie van glutamaten zullen

MPL per voedselcategorie/type gebruik worden vastgesteld. Mogelijk geeft dat ook een oplossing voor dit probleem.

Classificatie gedroogde zoete aardappel

Dit was een vraag naar aanleiding van het RASFF alert van Denemarken over het sulfiet in gedroogde zoete aardappel. De Deense autoriteiten classificeerde de gedroogde zoete aardappel als zoetwaren, maar het kan ook gezien worden als gedroogde groente en fruit, verwerkte aardappel of aardappel-gebaseerde snacks. De lidstaten kwamen er niet uit en Denemarken is verzocht volgende keer een voorbeeld mee te nemen naar de vergadering. De lidstaten vroegen zich af of het mogelijks was om op basis van suikergehalten een onderscheid te kunnen maken tussen zoetwaren en andere voedsel categorieën.

Brioche achtige type broodjes

Broodjes die 5.5% ei bevatten, 5.5% boter en koolzaadolie en 10% suiker en gekleurd zijn met carotenen, vallen die onder FC 7.1 (brood en broodjes, caroteen niet toegelaten) of onder FC 7.2 (banketbakkerswaren, caroteen wel toegelaten). De lidstaten zijn verdeeld, sommige lidstaten hebben in hun nationale wetgeving een strenge definitie van brood en broodjes en daar is het een banketbankerswaar. Andere kijken meer naar hoe het wordt geconsumeerd en dat is in dit geval als brood (dus FC 7.1).

Gebruik van erythrosine in bigarreau kersen

Dit betreft het gebruik van erythrosine in bigarreau die in plastic worden verkocht. Is dit gebruik toegelaten? Erythrosine is toegelaten in FC 4.2.3 (groente- en fruitconserven in blik of glas) in cocktail kersen en geconfijte kersen met een MPL van 200 mg/kg en met een MPL van 150 mg/kg in bigarreau op siroop en in vruchten cocktails. Plastic is geen blik of glas, dus het gebruik van erythrosine is hier niet toegelaten.

Follow-up herevaluatie EFSA

Nitraat en nitriet

Niet besproken

Fosfaten

EFSA presenteert de resultaten van de herevaluatie van fosfaat en geeft de lidstaten de gelegenheid vragen te stellen. In de opinie heeft EFSA een ADI voor totaal fosfor in de voeding vastgesteld. De inname van fosfor uit alle bronnen (achtergrond in voeding en fosfaten gebruikt als additief) overschrijdt de ADI. EFSA heeft hierbij geen rekening gehouden met de vorm van fosfor in de voeding en eventuele biobeschikbaarheid (bijv fyfaten). De lidstaten hebben vooral vragen ter verduidelijking van de aanpak en de betekenis van de resultaten. Ook vragen zij zich nu af of in het licht van de EFSA opinie andere fosfaat-houdende additieven opnieuw bekeken moeten worden. Lidstaten hebben tot eind augustus de tijd te reageren.

Geharmoniseerde aanpak monitoring gebruik voedseladditieven en aroma's

In zowel de Europese voedseladditievenverordening als de Europese aromaverordening is een artikel opgenomen waarin staat dat de Commissie een gemeenschappelijke methode voor de verzameling van informatie door de lidstaten over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding vaststelt. Tot nu toe heeft de Commissie dit echter nog niet gedaan. De Commissie heeft een discussiedocument hierover opgesteld. Deze is besproken in de expertwerkgroep aroma's van 21 juni en gaf een toelichting in de expertwerkgroep additieven. De lidstaten hebben tot eind augustus de tijd om feedback te geven via het functionele e-mail adres van de werkgroep.

AOB

Een lidstaat vraagt de Commissie tav de stand van zaken mbt E 171 titaniumdioxide. De Commissie informeert de lidstaten dat eind juni er een extra EFSA panelmeeting is geweest. Hierin is gesproken over de nieuwe EFSA opinie over de deeltjesgrootte in E 171. De opinie is aangenomen en wordt tweede helft

van Juli gepubliceerd. De reprotoxstudie, aangevuld met studies conform de
additionele aanbevelingen van EFSA in 2018 zijn midden 2020 beschikbaar.

Den Haag, augustus 2019