



## Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven

Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

**Datum** : 8 november 2019  
**Commissie** : 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](http://www.rijksoverheid.nl)

### Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 8 november 2019 o.a. gesproken over aanvragen voor uitbreiding van gebruik, de EFSA opinie over specificaties van E 960 rebM, aanpassingen in de Guidance descriptoren en interpretatievragen.

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

### Agenda

#### Overzicht van lopende aanvragen

De Commissie informeert de lidstaten over de lopende aanvragen. Hieronder vallen o.a. de aanvragen voor 3 nieuwe voedseladditieven. Hiervoor is een mandaat naar EFSA gestuurd.

**Ons kenmerk**  
Verslag CWG Additieven d.d.  
8 november 2019

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

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

#### Kleurstoffen in chocola

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. De Commissie heeft destijds wat vragen uitgezet bij de aanvrager. In juli 2018 kwam de aanvrager terug op de zaak met aanvullende info. 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. Op basis van de discussies met de lidstaten is besloten dat de Commissie voorlopig alleen verder gaat met de aanvragen voor E 120, E 132, en E 150a. Tevens is er een voorstel voor de bewoording van de restricties gedaan. Ook is voorgesteld in de Guidance descriptoren uit te leggen wat wordt verstaan onder seizoenchocolade. Diverse lidstaten hadden nog opmerkingen over de restricties.

Update WGA 19 05: Er is nog geen consensus over de bewoording van de restricties. Lidstaten kunnen nog tot eind november reageren.

#### EFSA opinie specificaties E960 rebM

In 2018 is een aanvraag ingediend voor een verandering van specificaties van steviolglycoside rebaudioside M verkregen via een nieuw productieproces (enzymatisch). Hierdoor ontstaat een product dat voor  $\geq 95\%$  uit rebaudioside M bestaat en dat voldoet niet aan de specificaties van steviolglycosiden. Deze aanvraag is naar EFSA gestuurd. EFSA heeft de aanvraag beoordeeld en heeft geconcludeerd dat de betreffende productiemethode veilig is. De ADI van steviolglycosiden van 4 mg/kg lichaamsgewicht geldt ook voor rebaudioside M verkregen via deze enzymatische processen. EFSA geeft wel aan dat er aparte specificaties nodig zijn voor rebaudioside M verkregen via enzymatische productiemethoden. In dat geval zou er ook een aanpassing van de naamgeving van de steviolglycosiden nodig

kunnen zijn om ze te kunnen onderscheiden van steviolglycosiden verkregen dmv extractie uit de blaadjes van de steviaplant. CODEX/JECFA heeft hiervoor een voorstel gedaan. De lidstaten kunnen het voorstel voor de verandering van specificaties voorgesteld voor EFSA steunen, maar hebben nog wel wat vragen over de voorgestelde detectielimiet voor de aanwezigheid van DNA, omdat volgens een lidstaat een lagere detectielimiet beschikbaar is. De Commissie gaat door met het voorstel en consulteert de GGM collega's over de detectielimiet van DNA.

*E 1201 (PVP) in voedselcategorie dieetvoedingen voor medisch gebruik (FC 13.2)*

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van het gebruik voor polyvinylpyrrolidone (PVP) in FC 13.2 dieetvoedingen voor medisch gebruik. De aanvrager wil een tablet maken met een vertraagde release van actieve stoffen in het maagdarmkanaal. Er ontstond een discussie of dit valt onder dieetvoedingen voor medisch gebruik of onder supplementen in vaste vorm (FC 17.1) waar PVP al is toegelaten. Tot nu toe vallen tabletten niet onder FC 13.2. Een lidstaat merkt op dat als PVP in tabletten onder FC 13.2 wordt toegelaten, EFSA naar de veiligheid voor uitbreiding van gebruik moet kijken, mede ook omdat het een gevoelige populatie zieke mensen betreft.

*E110&E124 in zalmimitaties*

Dit betreft een aanvraag van een Tjechische producent voor uitbreiding van het gebruik van Ponceau 4 R en Sunset Yellow FCF / Orange Yellow S in zalmimitaties op basis van haring (*Clupea harengus*). Deze kleurstoffen zijn nu al toegelaten in zalmimitaties op basis van *Theragra chalcogramma* (alaska koolvis) and *Pollachius virens* (koolvis) met een ML van 200 mg/kg. Volgens Tsjechië was het in hun vroegere nationale wetgeving toegestaan. In de additievenwetgeving zijn twee soorten restricties opgenomen voor zalmimitaties. De ene betreft zalmimitaties in het algemeen, de andere geeft specifiek de vissoorten aan die ervoor gebruikt worden. Diverse lidstaten geven aan dat zij ook zalmimitaties kennen en dat het onduidelijk is welke vissen hiervoor gebruikt worden. Dat is nodig om dit op te nemen in de Guidance descriptors. De Commissie verzoekt de lidstaten om gegevens aan te leveren mbt de vissoorten die in hun land gebruikt worden als zalmimitatie. Lidstaten geven ook nog aan dat op het etiket duidelijk moet worden vermeld dat het zalmimitaties betreft.

*E 501 op gesneden en bevroren 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. De lidstaten vragen zich af hoeveel tijd er zit tussen het productieproces en invriezen. De Commissie vraagt dit na.

*Steviolglycosiden (E960) in gearomatiseerde wijnen met een laag alcoholpercentage*

Dit betreft een aanvraag voor steviolglycosiden in gearomatiseerde wijnen zonder alcohol of met een laag alcoholpercentage (< 0.5%), deze zogenaamde glöggs zijn hierdoor laag-energetisch. Om de energetische waarde van de dranken verder te verlagen willen ze nu steviolglycosiden gaan toepassen. De lidstaten hebben nog veel vragen, o.a. over de berekening van de verlaagde energetische waarde, frequentie van gebruik van de glöggs, consumptie door kinderen (volgens Zweden consumeren kinderen deze laag-alcoholische versie), de blootstelling en wat de wijnverordening over deze laag-energetische gearomatiseerde wijnen zegt. De Commissie komt in een volgende aanvraag hierop terug.

*E 150a (plain caramel) op frikandellen en andere producten op basis van gehakt*

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E 150a op frikandellen, gehaktballen en andere vergelijkbare vleesproducten. Traditioneel werden deze vleesproducten gefrituurd of gebakken. Deze versies worden gekookt om de producten een lager vetgehalte te geven en hebben een lichte kleur. Het gebruik van E 150 geeft een kleur vergelijkbaar met de gefrituurde/gebakken producten. De lidstaten hebben

meer tijd nodig. De Commissie komt in een volgende vergadering op deze aanvraag terug.

#### *Classificatie maaltijdvervangers*

De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang van de classificatie van maaltijdvervangers. Maaltijdvervangers vallen niet langer onder FC 13, maar moeten in andere voedselcategorieën worden ondergebracht. De industrie heeft nu informatie aangeleverd over welke soorten producten/ voedselcategorieën het gaat, welke voedseladditieven betrokken zijn en welke additieven een probleem opleveren.

#### *Update guidance descriptor FC 17 (voedingssupplementen)*

De Commissie presenteert een nieuw, vereenvoudigd, voorstel voor de descriptor voor supplementen in vaste en vloeibare vorm. Er is overeenstemming over de meeste descriptor voor supplementen in vaste vorm, maar nog niet voor gecoate tabletten. Er is nog steeds discussie over de descriptor voor siropen. De meeste lidstaten hebben een voorkeur voor het opnemen van het suikergehalte (> 65%) in de beschrijving. Dit betekent dat siropen op basis van zoetstoffen en verdikkingsmiddelen niet langer wettelijk op de markt zijn. De lidstaten vragen zich af of de industrie zich hiervan voldoende bewust is. De Commissie overlegt nog met de industrie.

#### **AOB**

- Nederland vraagt of de Commissie intussen een definitief standpunt kan innemen mbt voedseladditieven in voedingssupplementen voor zuigelingen en jonge kinderen waarvoor lidstaten nationaal beleid hebben (vitamine D en K in NL) omdat het wel erg lang duurt. Ook andere lidstaten geven aan dat ze op een definitief standpunt van de Commissie wachten. De Commissie voert hierover nog steeds intern overleg waarbij het voedseladditieventeam, collega's van de voedseladditieven en de diëtisten voor medisch gebruik en de juridische dienst betrokken zijn. Hierbij wordt ook het onderwerp van carry-over vanuit nutriënten waaraan bepaalde additieven mogen toegevoegd betrokken. De voorzitter van de additievenwerkgroep zal aan zijn hiërarchie doorgeven dat de lidstaten zo snel mogelijk een definitief standpunt willen hebben
- Een lidstaat vroeg naar een update van de discussie over E 171 titaniumdioxide. Er is niets nieuws te melden. De Commissie geeft aan wel verder te gaan met de aanpassingen van de specificaties (deeltjesgrootte) als follow-up van de EFSA opinie.
- Een lidstaat vraagt naar de follow-up van EFSA opinies die al een paar jaar geleden uitgekomen zijn, nog voordat de Commissie een aanpak voor de follow-up vastgesteld had.
- Er loopt een Europese rechtszaak over het gebruik van bepaalde bacteriofagen tegen Listeria in 'ready-to-eat' voedsel van dierlijke oorsprong. Deze bacteriofagen doden specifiek Listeria in dat voedsel. Er is onduidelijkheid over de classificatie van dit gebruik: voedseladditief, proceshulpstof of decontaminatiemiddel. De producent van de bacteriofagen heeft een persbericht doen uitgaan dat de (eerste) uitspraak van het Europese gerechtshof de weg geplaveid heeft voor het gebruik als proceshulpstof op 'ready-to-eat' voedsel van dierlijke oorsprong. Dit is echter niet het geval, het Europese gerechtshof heeft alleen bepaald dat voorlopige/tussentijdse maatregelen niet gerechtvaardigd/nodig zijn (interim measures not justified), maar heeft nog geen uitspraak gedaan over de classificatie van de bacteriofagen. De uitspraak van het Europese gerechtshof betekent niet dat het bedrijf de bacteriofagen tegen Listeria EU-breed op de markt mag verkopen als proceshulpstof op 'ready-to-eat' voedsel van dierlijke oorsprong. Er ontstond een discussie of er specifieke wetgeving nodig is voor bacteriofagen, maar de huidige wetgeving volstaat volgens de Commissie. De Commissie wacht nu op de uitspraak van het Europees gerechtshof over de classificatie van bacteriofagen (additief, decontaminatiemiddel, proceshulpstof). De Commissie heeft een brief naar de relevante autoriteiten

van de lidstaten gestuurd om ze informeren over de rechtszaak en waarover nu wel een uitspraak is gedaan en waarover nog niet.

**Den Haag, 2019**