



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

Datum : **8 februari 2021**
Commissie : **DG Sante**
Ned.Delegatie : **Kees Planken** **VWS**
Corinne Sprong **RIVM**

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 8 februari 2021 elektronisch vergaderd over o.a. uitbreidingen van gebruik, veranderingen van specificaties, nitraat en nitriet en interpretatievragen.

Agenda

Nisine, fosfaten en curcumine in ei-imitaties

De Commissie informeerde de lidstaten over een aanvraag van nisine, fosfaten en curcumine in ei-imitaties. De lidstaten hebben diverse vragen over deze aanvraag, met name over de technologische noodzaak en de innameberekeningen. Verder werd opgemerkt dat vanwege de te hoge fosfaatintake in de bevolking, er geen aanvragen voor fosfaat kunnen worden toegekend. EFSA had in haar opinie over nisine een opmerking gemaakt dat het gebruik van nisine als voedseladditief tot eventuele resistentie van micro-organismen tegen nisine zou kunnen leiden wanneer nisine ooit als antibiotica gebruikt gaat worden. EFSA gaf destijds ook aan daar geen uitspraak over te kunnen doen. De lidstaten gaven aan dat zolang dit niet is opgehelderd er geen nieuwe toepassingen van nisine toegelaten kunnen worden.

Carbonaten (E 500 en E 501) in inktvis

De Commissie informeerde de lidstaten over de voortgang van de aanvraag van carbonaten in inktvis. Fosfaten zijn toegelaten in inktvis met als functie dat dit het vlees van de inktvis malser maakt. Voor eenzelfde type toepassing wordt nu het gebruik van carbonaten aangevraagd. In de toelating wordt een voetnoot opgenomen dat carbonaten gebruikt kan worden als vervanging van fosfaten en niet aanvullend op fosfaten. De lidstaten hadden nog wat opmerkingen over de tekst in de recitals.

Polyolen in zoetwaren

De Commissie informeerde de lidstaten over de voortgang van de aanvraag van polyolen in zoetwaren. Deze aanvraag is een paar keer besproken in de vergadering en de lidstaten hebben aangegeven de aanvraag te kunnen steunen. Een lidstaat merkte op dat een voetnoot ontbrak in het voorstel.

Amendement specificaties steviolglycosiden

De Commissie informeerde de lidstaten over de voortgang van de aanvraag voor verandering van de specificaties van steviolglycosiden. Vanwege een nieuwe (enzymatische) productiemethode van Rebaudioside M, waarover EFSA een positief advies heeft afgegeven, moeten de specificaties van steviolglycosiden worden aangepast. Het voorstel is om de steviolglycosiden verkregen met de huidige productiemethode (extractie uit steviablaadjes) het E nummer 960a te geven. Als naam blijft steviol glycosiden. De met het enzymatische productieproces verkregen Rebaudioside M krijgt dan als E nummer 960c (i). De naam van de hoofdgroep E 960c zou dan enzym-geproduceerde steviol glycosiden worden.

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.plankem@minvws.nl

Ons kenmerk
Verslag cwg Additieven d.d. 8
februari 2021

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

www.row-minvws.nl

Visfilet

Dit betreft de vraag wat is eigenlijk een visfilet? In een vorige vergadering is een voorstel besproken om in de descriptor een definitie van visfilet op te nemen op basis van een Codex definitie. Er is nog steeds onduidelijkheid welke vissoorten onder het type butterfly filets vallen. De lidstaten kunnen nog tot eind februari feedback aanleveren.

Descriptor voedingssupplementen

De Commissie informeerde de lidstaten dat er veel feedback ontvangen is over de definities van siropen. De Commissie kijkt daar eerst intern naar en komt daar in een volgende vergadering op terug. Er is nog steeds discussie over de definities van supplementen in vaste vorm.

Leghemoglobine

Leghemoglobine is een stof die in sojawortels en middels fermentatie geproduceerd kan worden. Het is een stof die lijkt op hemoglobine, dat ons bloed een rode kleur geeft. Leghemoglobine heeft een rode kleur en geeft vleesvervangers een vleesaroma. Is dit nu een additief of een aroma? Er zijn veel vragen over de toepassing en de veiligheid van deze stof, waardoor de classificatie lastig is. Het eten van hemoglobine kan mogelijk dikke darmkanker veroorzaken, hoe zit het dan voor leghemoglobine? De lidstaten kunnen tot 24 februari feedback aanleveren. De casus wordt die dag ook besproken in de aromawerkgroep.

Follow-up herevaluatieprogramma

De Commissie informeert de lidstaten over de oproep voor data voor sulfiet. De opinie over E 171 wordt waarschijnlijk eind maart aangenomen.

Glycidylesters en 3-MCPDE in E 471

De stoffen glycidylesters en 3-MCPDE kunnen als verontreiniging voorkomen in E 471. Een aantal keren zijn deze stoffen in hoge concentraties gemeten. In de SCOPAFF van november 2020 is besproken dat gezien deze verontreinigingen maatregelen volgens artikel 14 van de General Food Law wenselijk is. Een lidstaat gaf aan dat er op korte termijn limieten nodig zijn voor glycidylesters in E 471 (mono- en diglyceriden van vetzuren). De andere lidstaten zijn het ermee eens dat er op korte termijn limieten moeten komen voor deze stoffen. De vraag is alleen hoe dat te organiseren en hoe hoog de limiet dan zou moeten worden. Lidstaten kunnen tot eind februari feedback aanleveren

Geaccrediteerde laboratoria voor analyses additieven

De Commissie informeerde de lidstaten over een concept Verordening waarin voor laboratoria die officiële controles uitvoeren voor additieven wordt vastgelegd aan welke voorwaarden die officiële laboratoria moeten voldoen als er niet voldaan kan worden aan alle voorwaarden voor accreditatie van methoden gebruikt voor officiële controles.

Debriefing workshop monitoring additieven en aroma's.

Nederland heeft met ondersteuning van Duitsland een workshop georganiseerd over de monitoring van additieven en aroma's. Aanleiding was de ervaring die Nederland in de afgelopen 10 jaar samen met de industrie heeft opgedaan met projecten voor de Monitoring van de inname van additieven en aroma's. Doel van de workshop was om te laten zien wat alle belanghebbenden in huis hebben om de monitoring zo pragmatisch, effectief en efficiënt mogelijk vorm te geven. Er waren 85 deelnemers, waaronder delegaties van 24 lidstaten, de Commissie, EFSA en de levensmiddelenindustrie aanwezig. De workshop was georganiseerd rond 4 thema's: prioritering monitoring additieven en aroma's, optimaliseren industriedata, genereren van meetgegevens en het uitvoeren van innameberekeningen. De workshop heeft vele inzichten opgeleverd voor de implementatie van de monitoring. De Commissie dankte Nederland en Duitsland voor de organisatie en geeft aan dat het programma voldoende 'food for thoughts' heeft gegeven. De resultaten van de workshop worden meegenomen in de aanbevelingen voor de monitoring. De Commissie streeft ernaar om midden 2021 deze aanbevelingen gereed te hebben. Belangrijk doel voor Nederland is om alle

belanghebbenden 'aan boord' te houden en de monitoring pragmatisch vorm te geven.

Nitraat en nitriet

Frankrijk geeft een update over het onderzoek van ANSES, het Franse RIVM, dat onderzoek verricht naar de veiligheid van nitraat en nitriet, naar aanleiding van bezorgdheid onder Franse consumenten en Franse kamervragen over dit onderwerp. ANSES kijkt daarbij ook naar nitrosamines en microbiologische veiligheid van vleesproducten waaraan minder/geen nitraat of nitriet is toegevoegd. Franse consumentenorganisaties vragen om eigen wetgeving. De lidstaten geven aan dit geen goede ontwikkeling te vinden, het ondermijnt het gezag van EFSA en de harmonisatie in de EU. Frankrijk zegt nog geen intentie te hebben voor eigen wetgeving en wacht eerst het rapport van ANSES af. Nederland geeft aan dat we niet voor niets Europese wetgeving hebben en dat een tweede E171 (Frans verbod) niet wenselijk is. Wel vraagt Nederland aan de Commissie waarom er niets wordt gedaan met de resultaten van het door de Europese Commissie gefinancierde project dat alternatieven voor nitraat/nitriet heeft onderzocht. Als er zoveel zorgen zijn van consumenten over nitraat/nitriet dan zou dat een goed alternatief zijn om te bespreken.

Consequenties EU chemical strategy voor additieven

De Commissie informeerde de lidstaten over de 'chemical strategy' van de Europese Commissie en de consequenties die dit heeft voor de additievenwetgeving. In de toekomst moeten de mengsel-effecten (de blootstelling aan meerdere stoffen tegelijkertijd) meegenomen worden in het toelatingsbeleid van additieven. Feitelijk hetzelfde als met gewasbeschermingsmiddelen. Eind 2021 zal er een wetvoorstel komen waarin dit wordt vastgelegd.

BTSF e-learning tool

De Commissie informeerde de lidstaten over een voorstel van een E-learning tool in het kader van 'better trained safer foods'.

Vluchtige stoffen in de verpakking van fruit

Vluchtige stoffen die vrijkomen uit een verpakking van fruit en er voor zorgen dat het fruit langer vers blijven, waar vallen die onder? De stof wordt geen onderdeel van het fruit. Is het actieve bestanddeel vallend onder de voedselcontactmaterialen, een proceshulpstof of een additief?

De Commissie heeft de collega's die over voedselcontactmaterialen gaan geraadpleegd en komt tot de conclusie dat het geen actief bestanddeel van een voedselcontactmateriaal is. Omdat de stof conserverende eigenschappen heeft is het een voedseladditief.

Zoutsubstitutie

Zijn zoutvervangers additieven of gewone ingrediënten? Zoutvervangers zijn een karakteristiek ingrediënt en vallen niet onder de additievenwetgeving

AOB

- De CCFA wordt uitgesteld tot september. Er wordt nog gekeken of het een fysieke vergadering in Zuid-Korea wordt of een elektronische vergadering.
- Een lidstaat vroeg naar de stand van zaken over het gebruik van E471 op fruit (Edipeel). E 471 kan hoge gehalten glycidylesters en 3MCPDE bevatten en er loopt een discussie over het stellen van limieten op deze verontreinigingen. Zolang er geen duidelijk is over die limieten, kunnen er geen aanvragen voor E 471 worden toegekend.
- Een lidstaat vraagt of de Commissie al gesproken heeft met de collega's verantwoordelijk voor de hygiëne van dierlijke producten over de overlap van VO 853/2004 en VO 1333/2008. De Commissie geeft aan in gesprek te zijn met hun collega's
- Er was een vraag over het gebruik van CO2 in frisdrank. Is dit een additief of niet? Het toevoegen van CO2 als karakteristiek ingrediënt (in dit geval de 'prik' in een frisdrank is geen additiefgebruik.