



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven

Datum: 14 en 15 september 2021
Commissie: DG Sante
Nederlandse 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
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder
K. Planken
k.planken@minvws.nl
T: 070 340 xxxx

Ons kenmerk
Verslag CWG Additieven d.d.
14 en 15 september 2021

Secretariaat ROW
dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl
www.row-minvws.nl

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 14 en 15 september 2021 elektronisch vergaderd o.a. over het verbod op E 171 in voedingsmiddelen, ethyleenoxide in additieven, nieuwe aanvragen, uitbreidingen van gebruik, interpretatiekwesties en een nieuwe versie van de guidance descriptoren.

Agenda

Overzicht aanvragen additieven in verse groente en fruit

Er zijn diverse aanvragen ontvangen voor het gebruik van additieven op verse groenten en fruit. Het gaat hierbij om glansmiddelen die een langere houdbaarheid van de verse groente en fruit beogen. Dit kan verspilling tegen gaan. Ook zou het gebruik van dergelijke glansmiddelen het verpakkingsmateriaal (plastic) kunnen verminderen. Verminderen verspilling en gebruik van plastic zijn belangrijke aandachtspunten voor de EU. Een aantal aanvragen betrof een functie als drager en conserveermiddelen voor dergelijke glansmiddelen.

Veel lidstaten zijn tegen het gebruik van additieven op verse groente en fruit. Ten eerste associeert de consument het gebruik van additieven niet met verse groente en fruit. Ten tweede is er de etiketteringskwestie: hoe worden consumenten geïnformeerd op onverpakt fruit? De Commissie en de lidstaten hebben met consumentenorganisaties gesproken. Een lidstaat heeft onderzoek gedaan naar de technologische noodzaak en consumentenbegrip van etikettering van glansmiddelen op fruit. Uit het onderzoek bleek dat de technologische noodzaak niet altijd eenduidig was. Voor tropisch fruit was er een technologische noodzaak, voor ander fruit was dat niet altijd evident. Veel consumenten weten niet wat de etikettering 'met glansmiddel' betekent. Consumenten hadden een voorkeur voor fruit zonder additieven. Een lidstaat vroeg zich af wat het voor het milieu betekent als de glansmiddelen via de compost in het milieu terecht komt. De Commissie zal DG envi consulteren. Diverse lidstaten geven wederom aan geen voorstander te zijn van voor de uitbreiding van het gebruik van glansmiddelen op verse groente en fruit vanwege bovengenoemde redenen.

Verbod op E 171 (titaandioxide) in voedingsmiddelen

De Commissie presenteerde het voorstel voor het verbod van E 171 in voedingsmiddelen. E 171 wordt ook in medicijnen gebruikt en het gebruik van kleurstoffen in medicijnen valt onder de additievenwetgeving. De Commissie heeft het Europese medicijnen agentschap (EMA) geconsulteerd over het gebruik van E 171 in geneesmiddelen. Volgens de EMA heeft E 171 daar niet alleen een functie als kleurstof. Om de kwaliteit en veiligheid van E 171-bevattende geneesmiddelen te garanderen worden medicijnen voorlopig uitgesloten van het verbod op E 171. Binnen 3 jaar moet

daar meer duidelijkheid over komen. Er was nog wel discussie of er ook een uitzondering moet komen voor supplementen waarvoor een nationaal suppletiebeleid is (zoals vitamine D voor ouderen of foliumzuur voor zwangere vrouwen). Deze vallen in sommige landen onder de geneesmiddelenwetgeving (dus onder de uitzondering) en in andere landen onder de voedingsmiddelen (dus onder het verbod). E 171 heeft in die supplementen eenzelfde functie als in geneesmiddelen. Ook zijn de lidstaten het nog niet eens over een overgangperiode. Lidstaten kunnen nog tot het einde van deze week feedback leveren.

Haver lecithine

Uit het verslag van juni 2016:

Dit betreft een aanvraag uit 2018 voor het gebruik van een nieuw soort lecithine uit haver. De aanvrager wil dit in chocola toepassen. EFSA heeft in 2020 de toepassing als veilig beoordeeld. EFSA concludeerde wel dat de samenstelling significant verschilt van lecithine toegelaten als E 322. Er is besloten dat haver lecithine het E nummer E 322a krijgt en toegelaten wordt met een numerieke maximum hoeveelheid. De Commissie heeft informatie ontvangen over meetwaarden van gluten en mycotoxinen in de haverlecithine. Het additieveteam van de Commissie overlegt nog met de collega's die over contaminanten gaan over de noodzaak van limieten op mycotoxinen. De analyseresultaten gaven ook lagere meetwaarden aan voor een aantal zware metalen dan de voorgestelde specificaties. Een lidstaat vroeg of dat betekent dat de voorgestelde specificaties voor de betreffende zware metalen aangepast kunnen worden. De Commissie vraagt dit nog na bij de aanvrager.

Update september 2021:

Het bleek niet mogelijk de limieten van zware metalen in de specificaties verder te verlagen. Met betrekking tot de mycotoxinen liet de Commissie weten dat de limieten van mycotoxines in granen ook gelden voor additieven verkregen uit granen. De Commissie gaat verder met aanvraag van haverlecithine.

Glycolipiden in dranken

Uit het verslag van juni 2021:

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van een nieuw additief (glycolipiden) als conserveermiddel in dranken. Het zou gebruikt kunnen worden als vervanger voor sulfiet, benzoaten en sorbaten. EFSA heeft het voorgestelde gebruik als veilig beoordeeld, maar had nog wel wat commentaar op de voorgestelde specificaties. De lidstaten kunnen nog tot eind juli feedback aanleveren op de aanvraag.

Update september 2021:

De meeste lidstaten kunnen de aanvraag steunen. Er was alleen wat discussie over de specificaties. De Commissie gaat verder met aanvraag van glycolipiden.

Bijenwas in oliën.

Uit het verslag van juni 2021:

Bijenwas is toegelaten als glansmiddel. Door het gebruik van bijenwas in plantaardige oliën, zouden deze oliën gebruikt kunnen worden in bijvoorbeeld bakkerijproducten waarvoor nu alleen verzadigde vetten of gehard vet kan worden gebruikt. De lidstaten hebben nog vragen over de toepassing en de veiligheid en vinden dat EFSA de veiligheid van de toepassing moet beoordelen. Lidstaten kunnen nog tot eind juli feedback aanleveren.

Update september 2021:

De lidstaten zijn nog niet overtuigd van de technologische noodzaak. Ook hebben een aantal lidstaten bezwaren tegen het gebruik van bijenwas in bijvoorbeeld olijfolie. Zij zijn bang voor misbruik, omdat viscositeit van olie als een kwaliteitskenmerk wordt gebruikt. De Commissie gaat opnieuw met de aanvrager praten.

Nisine, fosfaat en curcumine in ei-imitaties

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van nisine, fosfaten en curcumine in ei-imitaties. De aanvrager gaf een presentatie waarin de technologische noodzaak van de drie additieven werd uitgelegd.

Nisine: 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. Zolang dit niet is opgehelderd kunnen er geen nieuwe toepassingen van nisine toegelaten worden. De Commissie zal met EFSA de follow up ten aanzien van eventuele antibiotica-resistentie bespreken. De aanvrager gaf aan studies uit te voeren om te kijken of de voorgestelde MPL nog verder omlaag kan. De resultaten hiervan zijn in Q1 2022 bekend.

Fosfaat: Op dit moment is de fosfaatname te hoog is en er worden daarom in principe geen nieuwe aanvragen voor fosfaat toegekend. Het totale fosfaatgehalte in ei-imitatie is echter lager dan in kippenei. Omdat de ei-imitatie de consumptie van ei vervangt zal de totale fosfaatname van consumenten van ei-imitatie lager zijn. Een lidstaat geeft aan daarom open te staan voor toelating.

Curcumine:

Een lidstaat vraagt EFSA of de curcumine-inname met de huidige FoodEx 2 codering nauwkeuriger geschat kan worden dan tijdens de herevaluatie van curcumine in 2014. EFSA komt daar op terug.

Citraat in tonijn

In de SCOPAFF van september 2018 is een standpunt aangenomen dat gebruik van ascorbaten in vis hoger dan 300 mg/kg als excessief wordt gezien. Een lidstaat vraagt nu of het quantum satis gebruik volgens de wetgeving omgezet kan worden in een numerieke limiet van 300 mg/kg. De Commissie heeft in juni gevraagd de lidstaten feedback aan te leveren. De meeste lidstaten kunnen de voorgestelde limiet van 300 mg/kg in tonijn te steunen. Een lidstaat gaf aan de limiet breder te trekken naar verse vis in het algemeen maar kan ook de toelating voor alleen tonijn steunen.

Aanpassing specificities E 261ii

Uit het verslag van juni 2021:

Dit is een aanvraag voor de verandering in de specificaties van natriumdiacetaat. In de huidige specificaties is vastgelegd dat het gehalte vrij azijnzuur in natriumdiacetaat 39-41% bedraagt. Door een verandering in het productieproces (energiezuiniger) zou het gehalte vrij azijnzuur 39-43% bedragen. De meeste lidstaten zien geen bezwaar en de Commissie gaat door met de aanvraag. De lidstaten kunnen nog tot eind juli feedback aanleveren.

Update september 2021: De lidstaten steunen de aanvraag. De Commissie gaat door met de aanvraag.

Specificaties steviol glycosiden

In 2019 heeft de Cie een aanvraag ontvangen voor verandering in de specs van steviolglycosiden. Het betreft een enzymatische omzetting van steviolglycosiden. Hierbij ontstaan steviolglycosiden die niet opgenomen zijn in de specificatieverordening VO 231/2012. EFSA heeft naar de veiligheid van de productiemethode en de nieuwe steviolglycosiden gekeken en geconcludeerd dat het veilig is. De specificatieverordening moet nu worden aangepast. Het voorstel is in de vergadering besproken. De lidstaten hadden wel wat vragen over de voorgestelde specificaties.

Ethyleenoxide in voedseladditieven

Ethyleenoxide, een desinfectans, is aangetroffen in verschillende additieven, waaronder E 410 (johannesbroodpitmeel). In de specificatie-verordening VO 231/2012 is opgenomen dat ethyleenoxide niet gebruikt mag worden om additieven te desinfecteren. Er is echter geen limiet ter waarde van de bepaalbaarheids grens opgenomen die een handvat biedt voor handhaving. De Commissie presenteerde een voorstel voor een standaardlimiet (0.1 mg/kg). Diverse lidstaten gaven aan dat de voorgestelde standaardlimiet niet in lijn is met de limieten die voor residuen van pesticiden in ruwe agrarische producten zijn vastgesteld in VO 396/2005. Voor additieven van plantaardige oorsprong kan gerefereerd worden naar VO 396/2005. Een probleem vormen echter additieven met een dierlijke oorsprong en additieven die uit gesteente worden gewonnen. De Commissie beraadslaagt nog hoe hier mee om te gaan.

Update guidance descriptoren

Er zijn verschillende aanpassingen in de guidance descriptoren. Binnenkort zal daarom versie 6 op de website van de Commissie gepubliceerd worden. Er is nog steeds discussie over de nieuwe beschrijving van een aantal voedselcategorieën.

Cyclodextrine in supplementen

Gamma-cyclodextrin wordt gebruikt om de biobeschikbaarheid van ingrediënten in supplementen te verhogen. Deze ingrediënten aggregeren in een waterig milieu en worden zo slecht door het lichaam opgenomen. Gamma-cyclodextrin zorgt voor een betere oplosbaarheid van de ingrediënten. Is dit additiefgebruik of betreft het een novel food. De eerste indruk is dat het een voedseladditief is. De Commissie kijkt nog naar de argumenten voor novel food.

Tot welke voedselcategorie behoort geklopte slagroom gezoet met zoetstoffen?

Volgens de meeste lidstaten valt geklopte slagroom gezoet met zoetstoffen onder de gearomatiseerde geklopte room (voedselcategorie 5.4). Er is een update van de guidance descriptoren nodig.

Citroenzuur in opgiet van mozzarella

Citroenzuur dat wordt toegevoegd aan de opgiet van mozzarella en effect heeft op de structuur van de buitenkant van mozzarella: is dat een voedseladditief of een proceshulpstof. De meeste lidstaten zien het als een voedseladditief, tenzij er andere informatie beschikbaar is.

Precipitatiezout

Zouten die worden toegevoegd om soja-eiwit in tofu te precipiteren, is dat voedseladditief gebruik of een proceshulpstof? Diverse lidstaten geven aan dat ze het criterium van (niet) verwijderen hanteren voor het onderscheid, maar andere lidstaten hanteren dat criterium niet. De Commissie overlegt met DG AGRI tav het productieproces.

Labelling of additives in infant formula

In zuigelingenvoeding mag alleen de L vormen van melkzuur (L-melkzuur) en ascorbylpalmitaat (L-ascorbylpalmitaat) gebruikt worden. Wat nu als een fabrikant er wel deze L-vorm instopt, maar die niet als zodanig etiketteert (dus etiketteert als melkzuur of ascorbylpalmitaat)? Mag dat? Volgens de meeste lidstaten hoeft het niet als de L-vorm geëtiketteerd te worden.

Annex III additieven in glansmiddelen op fruit

Een lidstaat had een vraag over de interpretatie van Annex III additieven in glansmiddelen op fruit. Omdat het agendastuk laat in de additievendatabase was geplaatst hebben de lidstaten meer tijd nodig om er over na te denken. Het komt daarom de volgende keer weer op de agenda.

AOB

- De Commissie informeert de lidstaten over de tijdelijke beperkte bezetting van het additieventeam. Daarom zullen een aantal zaken zoals de geharmoniseerde monitoring vertraging oplopen.
- Nitraat en nitriet is niet besproken. Daar komt een aparte vergadering voor.
- Een lidstaat vraagt om een statement tav de classificatie ingrediënten op basis van rijst zoals besproken in de vergadering van april 2021. De Commissie komt daar in een volgende vergadering op terug.

Den Haag, september 2021