



Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven

Datum: 15 februari 2022
Commissie: DG Sante
Nederlandse Delegatie: Lotte Bronswijk VWS
Jan Eliëns NVWA
Charlotte Verbart NVWA

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T: 070 340 7911
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder
Lotte Bronswijk
Lh.bronswijk@minvws.nl

Ons kenmerk
Verslag CWG additieven d.d.
15 februari 2022

Secretariaat ROW
dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl

www.row-minvws.nl

Samenvatting

De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 15 februari elektronisch vergaderd o.a. over glycolipiden in dranken, ethyleenoxide in additieven, PVP in voeding voor speciaal medisch gebruik, nieuwe aanvragen, uitbreiding van gebruik, interpretatiekwesties en het JRC Nano project.

Agenda

Glycolipiden in dranken

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. Er is een aangescherpte limiet voor de hoogte van zware metalen als voorgesteld door een van de lidstaten overgenomen in het concept. De aanvraag zal ter stemming worden gepresenteerd aan het Permanent Comité op 28 februari a.s.

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 tot op heden geen vastgesteld maximum limiet (LOQ) voor ethyleenoxide. De Commissie heeft daarom voorgesteld om een maximum limiet van 0.1 mg/kg (LOQ) op te nemen om een handvat te bieden voor handhaving. De lidstaten suggereren om deze limiet ook toe te passen voor 2-chloroethanol en additieven waar ethyleenoxide of 2-chloroethanol gebruikt is in het productieproces. Daarnaast ziet een lidstaat graag dat de maximumlimiet ook van toepassing is op voedingsproducten met meerdere voedseladditieven (voedingsadditievenmengsels). Voor de grondstoffen blijft VO 396/2005 van toepassing. Naar aanleiding van een suggestie van één van de lidstaten is er een herzieningsclausule opgenomen om op een later moment aanvaardbare maximumlimieten opnieuw te bekijken en indien mogelijk te verlagen. Lidstaten krijgen kans om te reageren op de herziende versie van de concept verordening. Het document zal ter informatie worden gepresenteerd aan het permanent comité op 28 februari en in de daaropvolgende vergadering ter stemming worden gebracht.

PVP in voedingen voor speciaal medisch gebruik

Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van het gebruik van polyvinylpyrrolidone (PVP) in FC 13.2 dieetvoedingen voor medisch gebruik. De aanvrager wil een tablet met een vertraagde afgifte van actieve stoffen in het maagdarmkanaal maken. De aanvraag is al in diverse vergaderingen besproken en lidstaten hebben geen aanvullende

commentaren meer en zijn akkoord met de aanvraag. Deze zal ter stemming worden gepresenteerd aan het Permanent Comité op 28 februari a.s.

Overzicht van lopende aanvragen

De commissie presenteert ter informatie een overzicht van de lopende aanvragen. De Commissie licht toe dat wanneer een aanvraag als geldig wordt beschouwd, de aanvraag maximaal 9 maanden mag duren. Echter wanneer extra informatie nodig wordt geacht, wordt de klok tijdelijk stop gezet totdat deze informatie voorhanden is en het aanvraagproces kan worden hervat.

Sorbaten in voedseladditieven

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van sorbaten in een opgiet (siroop) van fruitsalades gemaakt van vers fruit. Deze aanvraag is eerder besproken waarna een discussie rees over de interpretatie van het product en daarmee de categorisering. Destijds was geen conclusie bereikt. De discussie is daarom hervat. De Commissie vraagt de lidstaten te reflecteren op de vraag in welke categorie fruit salades met siroop en/of suiker moeten worden gecategoriseerd en onder welke voorwaarden. De lidstaten beschikken over onvoldoende informatie om te kunnen concluderen of de fruitsalade van de aanvrager een vers fruit product is (FC 4.1.2) of een verwerkt product (FC 4.2.4.1). De aanvrager zal om additionele informatie worden gevraagd en de discussie wordt in de volgende vergadering hervat.

Presentatie JRC Nano project

De Commissie presenteert het nieuwe Joint Research Centre Nano project wat loopt van 2021 t/m 2023. Het doel van het project is om onzekerheden over de mogelijke impact van nanomaterialen in voedsel op de gezondheid te verminderen en ondersteuning te bieden voor de ontwikkeling van degelijke regelgevingskaders. De lidstaten worden gevraagd om aan te geven als ze behoefte hebben aan een vervolgesprek over nanofractie in voedseladditieven. Daarnaast wordt ook een oproep gedaan om de projectinformatie te delen met laboratoria die mogelijk geïnteresseerd zijn om deel te nemen aan het project.

Geglucoosyleerde steviolglycosiden

Het EFSA-panel heeft geglucoosyleerde steviolglycosiden beoordeeld voor het gebruik als additief in verschillende voedselcategorieën. Naar blijkt is het metabolisme ervan gelijk aan het al toegelaten additief steviolglycosiden (E960). De dagelijkse aanvaardbare inname is daarom ook van toepassing op geglucoosyleerde steviolglycosiden. Op basis van de verstrekte gegevens concludeerde EFSA dat het gevraagde gebruik als additief geen aanleiding geeft tot bezorgdheid wat betreft de veiligheid onder de beoogde gebruiksomstandigheden.

[EFSA Journal 2022;20\(2\):7066](#) : Safety evaluation of glucosylated steviol glycosides as a food additive in different food categories.

De lidstaten krijgen de tijd om op de EFSA opinie te reageren.

Specificaties steviolglycosiden

In 2019 heeft de Commissie een aanvraag ontvangen voor een verandering in de specificaties van steviolglycosiden. Het betreft een enzymatische omzetting van steviolglycosiden. Hierbij ontstaan 3 steviolglycosiden die niet opgenomen zijn in de specificatieverordening VO 231/2012. EFSA heeft naar de veiligheid van de productiemethode en de 3 nieuwe steviolglycosiden gekeken en geconcludeerd dat het veilig is. De specificatieverordening moet nu worden aangepast. Het voorstel is in de vergadering besproken. In feite betreft het 3 verschillende specificaties. De lidstaten en de aanvrager kunnen dit steunen. Reflectie van de EFSA op het voorstel wordt nog verwacht.

Kaliumcarbonaat in diepgevroren groenten en fruit

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van kaliumcarbonaat in diepgevroren groenten en fruit. De lidstaten zijn unaniem niet overtuigd van de technologische noodzaak hiervan. Ze zien wel voordelen voor aardappelen als het beoogde gebruik het gebruik van sulfieten zou kunnen vervangen. De aanvrager is op de hoogte gesteld van dit oordeel en de aanvraag wordt afgesloten.

Carbomeren in voedingssupplementen

Er is geen nieuwe informatie of discussie geweest tijdens de meeting over dit onderwerp.

Bijenwas in oliën

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. Er zijn nog onvoldoende gegevens

beschikbaar om de verschillende toepassingen die de aanvrager voorstelt te beoordelen. De aanvrager is hiervan op de hoogte gesteld, evenals de noodzaak van een blootstellingsbeoordeling. Zodra deze informatie door de Commissie is ontvangen, kan deze besproken worden met de lidstaten.

E551 in E270 en E325

Dit betreft een aanvraag voor autorisatie van E551 voor gebruik in E270 en E325 en wijzigingen van specificaties voor E325. EFSA voert momenteel een herevaluatie van de veiligheid van E551 uit. De huidige beoordeling uit 2018 voorziet niet in een blootstellingsbeoordeling. De veiligheidsbeoordeling van E551 is aan de gang en zou in de loop van 2022 voltooid moeten zijn. Lidstaten hebben aangegeven hierop te willen wachten voor de beoordeling van de aanvraag. Dit is gecommuniceerd met de aanvrager.

Specificaties E 471 (mono- en diglyceriden van vetzuren)

EFSA heeft het gebruik van E 471 in zuigelingenvoeding en voeding voor jonge kinderen opnieuw beoordeeld en veilig bevonden. Wel heeft EFSA aangegeven dat de limieten voor zware metalen in E 471 moeten worden aangepast en dat er limieten moeten komen voor 3-MCPD, glycidylesters en erucazuur. Die limieten zijn van toepassing voor de gehele populatie, niet alleen voor zuigelingenvoedingen en voeding voor jonge kinderen. De door de industrie voorgestelde limieten zijn te hoog. De Commissie heeft een voorstel gedaan voor lagere limieten. Lidstaten krijgen kans om hierop te reageren.

Saccharine in geklopte slagroom

Een lidstaat vraagt of er een fout gemaakt is bij met het overzetten van richtlijn EC 94/35 naar R 1333/2008 ten aanzien van saccharine in geslagen room. De Commissie heeft lidstaten verzocht om informatie hierover te verzamelen zodat het in een volgende meeting besproken kan worden.

E500 and E551 in grain storage

Dit betreft een vraag rondom de classificatie van het gebruik van E 500 (ii), natriumhydrogencarbonaat en E 551, silicumdioxide in graan opslag. Het is onduidelijk of dit een technische hulpstof betreft, of een biocide of pesticide. Verschillende lidstaten hebben hun input hierover gedeeld.

Arabische gom als vezelbron

Dit agendapunt wordt op een later moment behandeld.

Natuurlijke en kunstmatige additieven

Dit agendapunt betreft een open discussie over een mogelijk onderscheid tussen "natuurlijke" en "kunstmatige" toevoegingen. De lidstaten concluderen dat de EU-wetgeving inzake levensmiddelenadditieven geen onderscheid maakt tussen "natuurlijke" en "kunstmatige" levensmiddelenadditieven. De term 'natuurlijk' zal voorlopig ook niet in de voedingsadditieven wetgeving worden opgenomen. Wat betreft het gebruik van claims als 'zonder kunstmatige voedseladditieven', wordt geconcludeerd dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven op vrijwillige basis dergelijke claims mogen verstrekken, mits ze voldoen aan de vereisten van artikel 36 van Verordening (EU) nr. 1169/2011, d.w.z. dat ze niet misleidend zijn, onduidelijk of verwarrend voor de consument. Er wordt benadrukt dat de primaire verantwoordelijkheid voor de handhaving van de wetgeving ligt bij de lidstaten. De beoordeling van de naleving van de regels wordt geval per geval gemaakt door de bevoegde autoriteiten van de lidstaten. Daar naast is er een voorstel om de term 'natuurlijk' voor voedingsproducten te definiëren in de EU-levensmiddelenwetgeving (verordening (EG) nr. 1924/2006).

Classificatie parboiled rijst en andere rijstsoorten

Een lidstaat geeft aan moeite te hebben met de classificatie van verschillende rijstsoorten. Het blijkt niet duidelijk te zijn waarom parboiled (voorgekookte) rijst tot FC6.1 en snelkookrijst en andere warmte-behandelde rijstproducten vallen onder 6.7. De redenering erachter is niet duidelijk en de Commissie zal proberen dit te achterhalen. Aanvullend wordt gevraagd in welke categorie rijst behandeld met infrarood licht en E 481, natriumstearoyllactaat, om de kooktijd te verlagen, zou moeten vallen. Meningingen van de lidstaten lopen uiteen of dit überhaupt wel onder de additievenwetgeving valt. De discussie wordt in de volgende vergadering voortgezet.

Gebruik van citrusvezel

Een lidstaat vraagt zich af of het gebruik van citrusvezel in voedingsmiddelen moet worden gezien als een voedingsadditief of niet. Er is een uitzondering in Artikel 3 van reg. 1333/2008 met

betrekking tot vloeibare pectine. Het is onduidelijk of de gebruikte citrusvezel van de producent hier ook onder valt. De lidstaten hebben onvoldoende informatie om een conclusie te kunnen trekken.

Herziening van nitrieten en nitraten

In november is in de Werkgroep Additieven het onderwerp nitrieten en nitraten uitvoerig besproken. De Commissie liet weten verschillende commentaren te hebben ontvangen naar aanleiding van deze meeting. Daarnaast is er een gerichte raadpleging van belanghebbenden geopend, waarin belanghebbenden een maand de tijd krijgen om te reageren op de documenten over de herziening van gebruiken en gebruiksniveaus.

Gebruik van levensmiddelenadditieven op vers fruit en groente

Er is een misleidend artikel online verschenen waarin een partij claimt Europese goedkeuring te hebben ontvangen voor eetbare coatings voor de verlenging van de houdbaarheid van vers fruit. De Commissie heeft geen goedkeuring verleend in deze categorie en zal reflecteren en reageren op deze zaak.

Caviaaralternatief

Dit onderwerp wordt vanwege tijdsrestricties uitgesteld tot de eerstvolgende vergadering.

De eerstvolgende vergadering van de Werkgroep Additieven zal plaatsvinden op 4 en 5 april 2022. Het Permanent Comité zal vergaderen op 28 februari 2022.

Den Haag, maart 2022