



Verslag van de vergadering van CWG Additieven

Datum: 7 en 8 juni 2023
Commissie: DG Sante
Nederlandse Delegatie: Hidde Rang, VWS
Corinne Sprong, RIVM
Jan Eliëns, NVWA

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Agenda

WGA 23/03/02 Overview of pending applications

De Commissie informeert de lidstaten over aanvragen voor nieuwe additieven en uitbreiding van gebruik van additieven. Een van de aanvragen betreft het gebruik van kleurstoffen in seizoenschokolade. Dit is strijdig met de chocoladerichtlijn.

WGA 23/03/02 Pending applications on sorbates (2014/12, 2014/15 and 2018/12)

Niet besproken, komt de volgende keer weer op de agenda.

WGA 23/03/03 PL Fermented wine drinks (2022/11, FAD-2022-7911)

In Polen is de wetgeving t.a.v. een aantal Poolse gefermenteerde wijnranken aangepast. Omdat de Europese wetgeving uitzonderingen kent voor die Poolse dranken moet ook de Europese wetgeving en de guidance descriptoren worden aangepast. In de vorige vergaderingen heeft de Commissie het nieuwste voorstel voor de aangepaste wetgeving gepresenteerd en de feedback van lidstaten verwerkt. Ook zijn er voorstellen om de guidance descriptoren voor deze Poolse dranken aan te passen. De Commissie gaat door met de procedure. Als de lidstaten geen opmerkingen meer hebben over de guidance descriptoren voor deze Poolse dranken, dan worden de beschrijvingen van de Poolse dranken bij een volgende update van de guidance gepubliceerd.

WGA 23/03/03 E491 in acrylamide reducing yeast (food enzyme) (2022/13, FAD-2022-10670)

In de vorige vergadering heeft de Commissie een nieuwe aanvraag voor E 491 ontvangen. E491 wordt aan gisten met asparaginase (die als doel hebben acrylamide in brood te verminderen) toegevoegd om de cellen beter intact te houden tijdens het drogen en het weer oplossen van de gist. Hierdoor blijft de activiteit van het enzym intact. Er is een aanvraag ontvangen om E 491 als additief te gebruiken in de betreffende gisten. Het gebruik geeft een lichte verhoging van de blootstelling aan E 491, maar blijft onder de ADI. In de vergadering van juni is het draft voorstel gepresenteerd. Diverse lidstaten kunnen het voorstel steunen.

Er was nog wat discussie over de bewoording van de functionele klasse. Tijdens een soortgelijke casus met probiotica is geopperd de functionele klasse stabilisator te gebruiken. De Cie gaf aan de functionele klasse te veranderen naar stabilisator.

WGA 23/03/03 TMDC in FC 17.1 (2015/12)

In 2015 is toelating gevraagd voor het gebruik van of trimagnesium dicitraat in supplementen. Het heeft hier de functie van stabilisator/antiklontermiddel. Hiervoor is 2-12% trimagnesium dicitraat nodig afhankelijk van het type supplement. In 2016 heeft EFSA naar de veiligheid van deze toelating gekeken. EFSA had toen wat opmerkingen over een aantal use levels in supplementen. Deze zouden tot milde maagdarmlachten kunnen leiden. Ook vond EFSA dat er informatie over de deeltjesgrootte moest

Bezoekadres

Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T: 070 340 7911
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder

Hidde Rang
h.rang@minvws.nl

Ons kenmerk

Verslag Additieven d.d. 7 en
8 juni 2023

Secretariaat ROW

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

www.row-minvws.nl

komen. De aanvrager geeft aan met minder trimagnesium dicitraat toe te kunnen. De aanvrager heeft informatie over de deeltjesgrootte verdeling gegeven, alsmede informatie om limieten voor verontreinigingen van zware metalen vast te kunnen stellen. Een lidstaat had vragen over de maximuminname van magnesium. De Commissie overlegt met de collega's van de Nutrition Unit. Ook worden de bewoordingen van het voorstel nog aangepast.

WGA 23/03/04 Nitrites and nitrates – matters raised by Member States

Dit gaat over de beschrijving van de traditionele vleesproducten en overige terminologie, zoals 'similar products'. Er was o.a. discussie over de beschrijving van het Duitse *Mettwurst* en *Teewurst*. Deze producten beschrijven een ander type producten dan producten met een vergelijkbare naam, zoals het Nederlandse metworst of theeworst. Ook was er discussie over de beschrijving van 'similar products' en het ontbreken van een beschrijving van 'traditional products'. Hier komt de Commissie de volgende keer op terug. De lidstaten kunnen nog tot 15 augustus reageren.

Er is 'short fermentation' toegevoegd aan de beschrijving van *Mettwurst*, 'short' is nog iets wat verder bediscussieerd moet worden

WGA 23/03/04 Update of the Guidance on descriptors

Zie ook de Poolse dranken.

WGA 23/03/04 NL Use of microbiological cultures

NL heeft een voorzet gedaan voor criteria voor het gebruik van microbiële culturen om de regulatoire status hiervan te verduidelijken. Naar aanleiding van de ontvangen feedback heeft NL een update van het voorstel gemaakt. Deze update is besproken tijdens de vergadering. Er zijn nog een aantal openstaande vragen. De Commissie neemt het stokje van Nederland over. De Commissie stuurt een nieuwe versie van het voorstel voor een statement rond, waarop de lidstaten tot 15 augustus kunnen reageren. Het is de bedoeling om het statement in de SCOPAFF vergadering van november te bespreken.

Er was veel discussie over de voetnoot. Veel lidstaten vinden hem overbodig, wij hebben aangegeven dat het wel belangrijk is om dat juist nu de kern is van de discussie. Voorlopig blijft de voetnoot behouden, maar wordt wel verder over nagedacht. Ook hebben paragraaf 1 en 2 nog wat aandacht nodig. Ook moet er nog gekeken worden naar het Poolse voorbeeld van meat tenderisation, mogelijk is dat verkapt enzymgebruik.

WGA 23/03/04 NL Ammonium carbonates in cocoa

Dit betreft een vraag over de maximum hoeveelheid toegestane ammoniumcarbonaat in cacao. Omdat tijdens het proces ammoniak en koolzuurgas verdwijnt, hebben de limieten betrekking op toegevoegd ammoniumcarbonaat of op het residu? De limieten hebben betrekking op toegevoegd ammoniumcarbonaat.

WGA 23/03/04 NL E 450 in meat imitates

E 450 (v) tetrakaliumdifosfaat wordt gebruikt tijdens een proces om plantaardige eiwitten het karakter van dierlijke eiwitvezel te geven. Het zorgt voor een alkalisch milieu. Hiervoor kunnen ook sulfaten, carbonaten en andere fosfaten gebruikt worden. Is dit een proceshulpstof of een additief? In 2016 is het permanente comité iets soortgelijks besproken voor cacao. De lidstaten zagen het toen als additiefgebruik. Ook nu zien de lidstaten het als additiefgebruik.

Dit betekent dat er een aanvraag moet komen voor het gebruik van E 450 (v) in FC 12.9.

WGA 23/03/04 FI Categorisation of blood

Ontstold bloed waaraan water is toegevoegd, is dit vers vlees, een vleesbereiding of een vleesproduct? De meeste lidstaten zien het als vlees (FC 8.1). Collega's van de hygiëneverordening geven als eerste reactie dat het een vleesbereiding (FC 8.2) is. Dit onderwerp komt de volgende vergadering weer op de agenda.

WGA 23/03/04 FI Analysis of Al content in food colours (lakes)

Finland vraagt wie er een methode heeft om aluminiumlakken van kleurstoffen te meten. Diverse landen geven aan een methode te hebben. Lidstaten die een methode hebben, maar nog niet gereageerd hebben kunnen nog tot 15 augustus reageren.

WGA 23/03/04 NL Konjac flour

In de Europese wetgeving zijn E425 (i) konjacgom en E 425 (ii) konjac glucomannan, toegelaten. Daarnaast is er nog konjacmeel. Konjacmeel is in VO 231/2012 gedefinieerd als het ongezuiverde ruwe product uit de wortel van de overblijvende plant *Amorphophallus konjac*. De Codex kent INS 425; konjacmeel, dat zowel E425 (i) konjac gom en E 425 (ii) konjac glucomannan omvat.

Voor E425 (i) konjacgom and E 425 (ii) konjac glucomannan, gelden in VO 1333/2008 specifieke regels in verband met gevaar voor verstikking. Dit komt omdat konjacgom en konjac glucomannan kunnen opzwellen als ze van te voren niet volledig gehydrateerd zijn met water. Konjacmeel wordt als bindmiddel in een bepaald soort mie gebruikt. Zouden hier ook de zelfde beperkingen moeten gelden als voor E425 (i) konjacgom and E 425 (ii) konjac glucomannan? Konjacmeel is een ingrediënt (gemalen wortels van de plant *Amorphophallus konjac*) en niet het additief E 425. Konjacmeel valt onder de general food law. De fabrikant is in eerste instantie verantwoordelijk dat het product op de markt veilig is. Mocht dat niet zo zijn, dan kan daar op gehandhaafd worden.

WGA 23/03/04 BE Breakfast directive

Er is een voorstel richtlijn van het Europees Parlement en de raad tot wijziging van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad inzake honing, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, Richtlijn 2001/113/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta en Richtlijn 2001/114/EG van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk. Deze reeks van richtlijnen worden ook wel de ontbijtrichtlijnen genoemd. De huidige richtlijnen bestaan al 10 jaar en zijn verouderd. Ook is in tussen tijden de *farm-to-fork* strategie ontwikkeld. Daarom is het tijd voor een update van de richtlijnen. Een lidstaat heeft een aantal vragen ter verduidelijking van deze update van de ontbijtrichtlijnen en de connectie met de additievenverordening. De Commissie gaat met de collega's van DG AGRI praten en roept de lidstaten op goed op te letten op zaken die additievenverordening aangaan. Verwarring over additiefgebruik door tegenstrijdigheden moet vermeden worden.

WGA 23/03/05 Update of the re-evaluation follow up

De Commissie informeerde de lidstaten over twee nieuwe afgeronde herevaluaties van EFSA: xanthaangom en sucrose esters van vetzuren.

WGA 23/03/05 Follow-up re-evaluation of sulphur dioxide and sulphites

De inname van sulfiet is te hoog en daarom worden de use levels aangepast. De Commissie informeerde de lidstaten over een brief van de industrie over het gebruik van sulfiet in gedroogde abrikozen. Verder heeft de Commissie contact opgenomen met DG AGRI over het gebruik van sulfiet in wijn. Daarnaast was er discussie over het nut van de voetnoot waarin gerefereerd wordt aan een limiet van 10 mg/kg. Deze voetnoot wordt vaak verkeerd geïnterpreteerd. Het gebruik van sulfiet als additief moet altijd worden vermeld, ook al wordt er minder dan 10 mg/kg toegevoegd.

WGA 23/03/05 Follow-up on the EFSA opinion re-evaluating phosphates

De inname van fosfaat is te hoog en daarom worden de use levels aangepast. Ook moet er additionele data door de industrie worden aangeleverd om in de specificatieverordening de limieten voor verontreinigingen in de fosfaten te verlagen. Voorstel van een lidstaat is om deze op de P95 van metingen te baseren.

WGA 23/03/05 Follow-up on the EFSA opinions on tartaric acid and tartrates and metatartaric acid

EFSA heeft in 2020 de tartraten geherevalueerd en aanbevelingen gedaan t.a.v. de quantum satis toelating: De additieven hebben een numerieke ADI en daarom is een toelating quantum satis niet langer adequate. Daarom moeten er numerieke limieten komen. De industrie heeft informatie aangeleverd over de use levels en technologische noodzaak. Er zijn nog wat vragen.

WGA 23/03/06 Monitoring of food additives and flavourings: pilot phase

Om de geharmoniseerde monitoring van additieven en aroma's uit te proberen start de Commissie een pilot. Deze pilot zal gaan lopen van 2024 t/m 2026. In die periode moeten 5 additieven en 5 aroma's gemonitord worden. De Commissie heeft een voorstel gedaan voor een aantal additieven en aroma's en de lidstaten konden zelf ook voorstellen aandragen. Op basis hiervan heeft de

Commissie een short list samengesteld. Lidstaten konden aangeven welke van deze stoffen ze konden/wilden monitoren. Daaruit zijn de volgende stoffen geselecteerd:

- 2024: de additieven Green S, tartrazine, ponceau 4R; voor de aroma's zijn dat cafeïne en pulegone
- 2025: de additieven BHT, sorbinezuur en sorbaten; voor de aroma zijn dat cumarine, waterstofcyanide en theobromine.

De Commissie geeft aan dat de pilot geen wettelijke verplichting is.

WGA 23/03/06 Analysis of additives and the establishment of EURL

Om de lidstaten te ondersteunen bij de monitoring van additieven en aroma's komt er een EURL for food improvement agents. Eerst komt de focus op additieven, later wordt dat ook aroma's. De Commissie informeerde de lidstaten dat de procedure voor het in het leven roepen van een EURL middels een delegated act wordt gestart. De Commissie voert nu gesprekken over het budget en hoopt eind juni met aanvullende informatie te komen.

In 2019 is een lijst met labs en contactgegevens opgesteld van laboratoria die additieven en aroma's meten. De Commissie roept op naar de lijst te kijken en indien nodig wijzigingen door te geven.

Bij de EURL procedure hoort ook het aanwijzen van een NRL. Indien MS geen eigen NRL hebben kunnen ze een lab in een ander MS aanwijzen als NRL. De Commission recommendation staat boven de totstandkoming van de EURL. Aanleveren van use levels voor additieven blijft mogelijk voor de monitoring.

WGA 23/03/06 Transitional measures on recent drafts concerning E 471; E 422, E 475 and E 476

De specificaties zijn aangepast voor E 471, E 422, E 475 en E 476. Er zijn (nieuwe limieten opgesteld voor zware metalen in E 471, 3-MCPD, glycidylesters (GE), acroleïne en/of erucazuur. Voor GE komt er een getrapte benadering. Hierbij werden verschillende overgangstermijnen genoemd. Vanwege de verschillende stoffen, de verschillende limieten voor kinderen en volwassen en de verschillende overgangstermijnen is de interpretatie van de overgangstermijn complex. De Commissie heeft nu een document opgesteld om lidstaten een handvat te geven bij uitleg van de overgangstermijnen. Diverse lidstaten vragen om verdere verduidelijking van de overgangstermijnen, bijvoorbeeld door visualisatie met flowchart of tijdslijnen of door het noemen van voorbeelden. De lidstaten vragen ook of het document op de website van de Commissie geplaatst kan worden.

De Commissie stuurt per mail een beknopte versie die op de website geplaatst kan worden en een meer uitgebreidere versie dat als achtergronddocument voor de lidstaten dient

AOB

- Een lidstaat vraagt naar de stand van zaken van de herevaluatie van zoetstoffen. De Commissie geeft aan dat de herevaluatie van de zoetstoffen de hoogste prioriteit heeft, maar dat het proces vertraagd is omdat bepaalde informatie die nodig is voor de afronding van de herevaluatie nog niet beschikbaar is. Deze wordt nog aangeleverd door de industrie. De opinies van een tweetal zoetstoffen wordt dit jaar verwacht, de rest volgt in 2024. Erythritol is een van de zoetstoffen waarvan de publicatie van de herevaluatie dit jaar wordt verwacht. Aspartaam valt niet onder de herevaluatie omdat er al een EFSA opinie is uit 2013. Wel zal alle relevante nieuwe informatie over aspartaam worden meegenomen in de herevaluatie van het zout van acesulfaam K en aspartaam. We hadden dit ingebracht vanwege de WHO richtlijn waarin staat dat zoetstoffen beter niet als suikervervanger gebruikt kan worden voor reductie van obesitas en gerelateerde ziekten. Hierin worden schadelijke effecten genoemd. De Cie geeft aan dat de bewijslast niet sterk is. Dit zegt de WHO zelf ook. IARC is nu bezig met aspartaam en JECFA eind juni naar aspartaam kijkt. IARC kijkt naar de carcinogeniteit. Ik hoorde van een collega dat IARC en JECFA met een gezamenlijke bericht zullen publiceren over de uitkomsten. Volgens de Commissie volgt een EFSA collega de IARC en JECFA verrichtingen als observer.
- Een werkgroep kijkt naar aanpassing van de hygiëneverordening VO 853/2004. Een lidstaat vroeg naar het effect van de aanpassing op de additievenverordening. De Commissie gaf aan op de hoogte te zijn. De definities vallen onder de verantwoordelijkheid van de hygiëne-collega's, maar kan inderdaad een effect hebben op VO 1333/2008. De

Commissie roept de lidstaten op de discussie over de aanpassing van VO 853/2004 in de gaten te houden en te signaleren of er eventueel tegenstrijdigheden in staan mbt (de interpretatie van) de additievenwetgeving.

Den Haag, juni 2023