



## Verslag van de vergadering van CWG Additieven

---

**Datum:** 14 en 15 november 2023  
**Commissie:** DG Sante  
**Nederlandse Delegatie:** Lotte Bronswijk, VWS  
Jan Eliëns, NVWA  
Corinne Sprong, RIVM

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**

*Regulier Overleg Warenwet*

### Agenda

#### **WGA 23/05/01 Tentative planning of meetings for 2024**

De Commissie informeert de lidstaten over de voorlopige planning van de vergadering in 2024.

#### **Bezoekadres**

Parnassusplein 5  
2511VX Den Haag

T: 070 340 7911  
[www.rijksoverheid.nl](http://www.rijksoverheid.nl)

#### **WGA 23/05/02 Overview of pending applications**

Niet besproken

#### **Dossierhouder**

Lotte Bronswijk  
[Lh.bronswijk@minvws.nl](mailto:Lh.bronswijk@minvws.nl)

#### **WGA 23/05/02 Pending applications on sorbates (2014/12, 2014/15 and 2018/12)**

Dit onderwerp is voor het laatst besproken in de vergadering van juni 2022. Het betreft een aanvraag voor het gebruik van sorbaten in een opgiel (siroop) van fruitsalades gemaakt van vers fruit. Deze aanvraag was al eens eerder besproken waarna een discussie rees over de interpretatie van het product en daarmee de categorisering. Het voorstel is dat fruitsalades met/zonder eigen sap onder FC 4.1.2 vallen, bevatten ze een opgiel met suiker(stroop) of een vruchtensap anders dan eigen sap dan is het FC 4.2.4.1. De descriptorren worden aangepast. Ook is er een voorstel voor het toelaten van calciumchloride in fruitsalades met een opgiel met suiker (stroop) of niet-eigen vruchtensap. Lidstaten kunnen nog tot 15/12 reageren.

#### **Ons kenmerk**

Verslag CWG Aroma's d.d. 14 en 15 november 2023

**Secretariaat ROW**  
dienstpostbusROW-  
EU@minvws.nl

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

#### **WGA 23/05/02 Use of additives on fresh fruit and vegetables (2020-7,16,18,19,20, 2021-03, 2022-2,3, 2023-4,5,6,7)**

Tijdens 2020-2023 zijn diverse aanvragen ontvangen voor het gebruik van additieven op vers fruit en verse groenten. Een aantal van deze aanvragen zijn uitvoerige bediscussieerd in de WGA. Het algemene standpunt van de lidstaten is: Glansmiddelen zijn alleen toelaatbaar als er een technologische noodzaak is voor fruit en groente waarvan de schil niet gegeten wordt en waarvoor er sprake is van langdurig transport (bijvoorbeeld tropisch fruit). Het is alleen nog de vraag of duur van de opslag onderdeel wordt van de criteria van de technologische noodzaak van glansmiddelen op fruit en groente waarvan de schil niet gegeten wordt.

Omdat er geen verplichting is voor etikettering, kunnen consumenten niet geïnformeerd worden over de aanwezigheid van additieven en kunnen daarom niet kiezen voor fruit en groente met of zonder additieven. De Commissie heeft navraag gedaan bij de collega's van de etiketteringsverordening. Er zijn geen plannen om deze regel te veranderen.

In de bestaande wetgeving zijn een aantal afwijkingen ten aanzien van dit algemene standpunt, er zijn een aantal glansmiddelen toegelaten op fruit waarvan de schil wel wordt gegeten: appels, peer en perzik (nectarines). De Commissie stelt voor de toelatingen van glansmiddelen te harmoniseren. Dit betekent dat voor appel, peer en perzik de toelating zal worden ingetrokken indien de lidstaten dit steunen. De lidstaten zijn hier op zich wel voorstander van, maar willen wel eerst een consultatie van de stakeholders.

Diverse lidstaten kunnen een nieuwe aanvraag voor cassave, waarvan de schil niet gegeten wordt, steunen.

Tot slot was er nog een aanvraag voor gebruik van carbonaten op vers fruit. Een lidstaat meldt dat carbonaten ook een toelating hebben als gewasbeschermingsmiddelen. De Commissie overlegt hierover met de collega's die gaan over gewasbeschermingsmiddelen.

### **WGA 23/05/02 Use of E 234, E 460 and E 575 in FC 01.7.6 (2022/08, 2022/OWG9 and 2022/10)**

Dit betreft een aanvraag voor nisine (E234), cellulose (E460) en glucono-delta-lactone (E575) in FC 01.7.6 'Cheese products' for unripened spreadable cheese-like products. Het betreft een zachte, smeerbare ongerijpte roomkaas-achtig product ontwikkeld dat niet volgens een traditioneel kaasproces wordt geproduceerd. Volgens een eerste analyse zou het gevraagde gebruik voor nisine al onder bestaand gebruik vallen. Voor cellulose (E460) en glucono-delta-lactone (E575) is een aanvraag nodig. De Commissie gaat verder met de procedure.

### **WGA 23/05/02 Revision of food category 13.**

FC 13 wordt op dit moment nog omschreven als '*Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC*'. Richtlijn 2009/32/EC is echter vervangen door VO 609/2013, en deze heeft een andere scope. FC 13 moet daarom nog gelijk getrokken worden aan de scope van VO 609/2013. Dit is in het verleden al diverse keren besproken. Het onderbrengen van voedsel voor jonge kinderen (nu 13.1.4; peutermelken), maaltijdvervangers (nu 13.3) en glutenvrij voedsel (nu 13.4) waren punt van discussie. De Commissie heeft dit onderwerp weer opgepakt en komt met het volgende voorstel:

- **Peutermelken (op basis van melk, maar ook plantaardige eiwitten) krijgen een eigen categorie onder de zuivel: FC 1.10**
- **Maaltijdvervangers krijgen een eigen categorie FC 18.1**
- **Glutenvrijproducten krijgen ook een eigen categorie FC 18.2**

Alle addities die nu toegelaten zijn mogen gebruikt blijven worden. Lidstaten kunnen nog tot half december feedback aanleveren.

### **WGA 23/05/02 Amending and correcting Annex II and III to Regulation (EC) No 1333/2008**

Eens in de zoveel tijd volgt er een correctie van Annex II en Annex III van VO 1333/2008. Dit betreffen bijvoorbeeld tekstuele zaken, onduidelijkheden of dubbele entries die tot onduidelijkheden kunnen leiden. De Commissie heeft een lijst opgesteld van voorgestelde correcties. Lidstaten kunnen nog tot half december feedback aanleveren. Lidstaten kunnen ook nog nieuwe zaken die correctie nodig hebben inbrengen.

### **WGA 23/05/03 Revision of uses and use levels of tartaric acid and tartrates**

EFSA heeft in 2020 de tartraten geherevalueerd en aanbevelingen gedaan t.a.v. de quantum satis toelating: De addities hebben een numerieke ADI en daarom is een toelating quantum satis niet langer adequate. Daarom moeten er numerieke limieten komen. Op basis van aangeleverde informatie van de industrie zijn numerieke limieten opgesteld. De Commissie informeerde de lidstaten over het voorstel. Er is nieuwe informatie ontvangen over voedselcategorieën waarover niet eerder informatie is ontvangen. Deze gegevens worden niet meer meegenomen, want het voorstel zit in de afrondende fase. De lidstaten steunen de aanpak van de Commissie. De Commissie gaat door met de interne procedure. Het voorstel zal in de SCOPAFF van 27 februari ter stemming worden gebracht.

### **WGA 23/05/04 Nitrites and nitrates – matters raised by Member States**

Dit gaat over de beschrijving van de traditionele vleesproducten en overige terminologie waarvoor een beschrijving moet komen in de guidance descriptors. Dit betreft *large bacon primals, traditional, traditionally cured meat products*' en specifieke producten zoals *Mettwurst* en *Teewurst*. De Commissie presenteerde de feedback van de lidstaten en het huidige voorstel voor de descriptors is bediscussieerd. De lidstaten kunnen tot half december feedback aanleveren.

### **WGA 23/05/04 Update of the Guidance on descriptors**

Wat is Radler bier precies en onder welke categorie moet er een beschrijving van Radler komen? Diverse lidstaten geven aan dat het 14.2.8 is. Daarnaast betrof het de classificatie en beschrijving van: selderie, ui en knoflook gebruikt als kruiden, bananenchips van bakbanaan, kaymak, vleesvervanger met een laag eiwitgehalte. Het document is pas na de vergadering beschikbaar gekomen. Lidstaten kunnen nog tot half december reflecteren.

#### **WGA 23/05/04 NL Use of microbiological cultures**

De Commissie heeft een voorstel voor de criteria voor het gebruik van microbiële culturen geformuleerd. Culturen die worden gebruikt om voedingsmiddelen bijvoorbeeld te conserveren (beschermcultures) en niet resulteren in gefermenteerd voedsel vallen onder de additievenwetgeving. Culturen die resulteren in gefermenteerd voedsel (kaas, yoghurt, bier, wijn etc) vallen niet onder de additievenwetgeving, net als culturen die worden toegevoegd voor een beoogd fysiologisch effect (de zogenaamde probiotica). De lidstaten hebben hun stakeholders geconsulteerd over de impact van dit concept voorstel. De Commissie gaat deze gegevens analyseren en komt hier een volgende keer op terug.

#### **WGA 23/05/04 Use of sorbates in tortillas**

Sorbaten zijn niet specifiek toegelaten in *Mexican-style* tortilla (wraps). Wel in 'partially baked, prepacked bakery wares intended for retail sale'. Tortilla valt hier niet onder, het is in feite al afgebakken en hoeft alleen opgewarmd te worden. Sorbaten zijn dus niet toegelaten in tortilla's. In 2015 heeft de Commissie echter gecommuniceerd dat tortilla's wel sorbaten mochten bevatten. Vanwege dit feit, de aanwezigheid van een technologische noodzaak en de afwezigheid van veiligheidsissue (inname is lager dan de ADI van sorbaten) stelt de Commissie voor om tortilla's op te nemen in de restricties, waarmee het gebruik van sorbaten wel toegelaten wordt.

#### **WGA 23/05/04 Use of magnesium sulfate, calcium citrate and sodium chloride in water intended for coffee**

Dit betreft een vraag van een bedrijf over een capsule met de bovengenoemde zouten die aan gedistilleerd water wordt toegevoegd om er vervolgens koffie mee te maken. Deze koffie zou dan een betere smaak hebben dan gewoon kraanwater. Het bedrijf vraagt of er speciale wetgeving is op dit gebied. Gedistilleerd water is niet geschikt voor consumptie, een lidstaat vraagt daarom of dat veiligheidsissues oplevert. Er is weinig feedback ontvangen van de lidstaten, er kan daarom nog geen conclusie worden getrokken.

#### **WGA 23/05/04 NL Cured and preserved meat products**

Dit betreft een vraag met betrekking tot de beperking 'alleen gezouten producten en verduurzaamde producten' die vermeld wordt onder zowel FC 8.3.1 Niet-warmtebehandelde vleesproducten en FC 8.3.2. Warmtebehandelde vleesproducten. Warmte-behandeling geeft ook verduurzaming van vlees. Wat is dan de juiste interpretatie van deze beperking. Moet er nog een extra conserveringsstap plaatsvinden? En zo ja, welke dan? Deze beperking stond sinds 2003 in de oude wetgeving, daarvoor was het *semi-preserved and preserved meat products*, producten met een houdbaar van 3 maanden of meer. Er is nog geen eenduidig antwoord, ook gezouten (cured) is voor meerdere uitleg vatbaar.

#### **WGA 23/05/04 DK Garlic flavoured naan bread with dried coriander**

Naanbrood met knoflook en koriander is dat FC 7.1 (brood en broodjes) of FC 7.2 (banketbakkerswaar). De meeste lidstaten vinden FC 7.1

#### **WGA 23/05/04 Use of additives in alcohol-free counterparts in category 14.2.2**

Alcoholvrije tegenhangers van alcoholische dranken, onder welke categorie valt dit? Sinds 2021 vallen bepaalde gedeeltelijke en volledige alcoholvrije wijnen onder VO 1308/2013 en daarmee onder de scope van DG AGRI. FC 14.2.2 wordt daarop aangepast. Daarnaast zijn er ook voedingsclaims t.a.v. alcoholvrij en laag alcoholgehalte. De Commissie verzoekt de lidstaten de markt te checken of er producten zijn die niet onder VO 1308/2013 vallen.

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

De inname van sulfiet is te hoog en daarom worden de use levels aangepast. Hiervoor zijn gegevens opgevraagd bij de industrie. Autorisaties waarvoor geen informatie is ontvangen worden ingetrokken. Voor de overige producten presenteerde de Cie een voorstel. Wijn leverde een belangrijke bijdrage aan de inname van sulfieten. De Commissie is in overleg met DG AGRI om de gehalten te verlagen. Dit wordt op de eerstvolgende vergadering van DG AGRI besproken. Ook volgt een stakeholderconsultatie.

De Commissie stelt voor om EFSA een nieuwe innameberekening te doen op basis van deze nieuwe limieten. Meetwaarden die deze voorgestelde limieten overschrijden worden niet meegenomen in de innameberekening.

De lidstaten kunnen tot half december feedback aanleveren.

### **WGA 23/05/05 Follow-up re-evaluation of propyl gallate,**

Dit betreft een voorstel tot het verlagen van de limieten van zware metalen (lood,, arseen en kwik) die als contaminant in propylgallaat kunnen voorkomen. Daarnaast haf EFSA informatie gevraagd over de identiteit en de gehalten van gechloteerde organische verbindingen die als contaminant voorkomen in propylgallaat. De producenten van propylgallaat als voedseladditief geven aan geen zoutzuur in hun productieproces te gebruiken waardoor er geen gechloteerde organische verbindingen kunnen ontstaan. De Commissie stelt voor om de zuren die wel gebruikt worden in de productie van propylgallaat op te nemen in de specificaties. Lidstaten kunnen nog tot half december feedback aanleveren.

### **WGA 23/05/05 Follow-up re-evaluation of sorbic acid and potassium sorbate**

Dit betreft een voorstel tot het verlagen van de limieten van zware metalen (lood, arseen en kwik) die als contaminant in de additieven kunnen voorkomen en zink dat als transitiemetaal gebruikt wordt in de productie van sorbinezuur.

EFSA had ook geadviseerd dat er nieuwe informatie over afbraakproducten die tijdens het verwerken of opslag kunnen ontstaan en dan met name voedsel dat ook ascorbinezuur, ijzer of nitriet bevat. Daarover is echter geen nieuwe informatie aangeleverd.

De lidstaten kunnen nog tot half december reageren.

### **WGA 23/05/06 Analysis of additives and the establishment of EURL – for information**

De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang.

### **WGA 23/05/06 Scope of Directive 2009/32/EC**

Niet behandeld

### **WGA 23/05/06 FR Ozone on fruits and vegetables**

Niet behandeld

### **WGA 23/05/06 IE Industry guidance on glycerol on slush-ice drinks**

Niet behandeld

### **WGA 23/05/06 Follow-up on the EFSA opinion assessing mineral oil hydrocarbons in food**

Mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) en Mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) zijn twee groepen stoffen die voorkomen in producten die van aardolie zijn gemaakt. Ze kunnen via een aantal routes in voedsel terecht komen, via contaminatie van de omgeving, smeermiddelen van machines, losmiddelen, proceshulpstoffen, levensmiddelenadditieven (microkristallijne was; E 905), diervoederadditieven, migratie van voedselcontactmaterialen. MOSH vormt volgens de EFSA opinie van september 2023 bij de huidige blootstellingsniveaus geen probleem voor de volksgezondheid.

Sommige stoffen in MOAH zijn kankerverwekkend. Dit zijn stoffen die uit 3 of meer aromatische ringen bestaan. Voor deze stoffen kon geen veilig gehalte worden vastgesteld. EFSA heeft gekeken naar vergelijkbare PAKs en concludeerde dat de inname te hoog is. Voor MOAH met 1 of 2 ringen zijn weinig toxicologische gegevens bekend. Daarom kunnen deze MOAH mogelijk een risico voor de volksgezondheid betekenen. EFSA heeft een aanbeveling gedaan om in de specificaties van de wassen die gebruikt worden als levensmiddelenadditief informatie op te nemen over de het MOAH gehalte en de samenstelling.

Inmiddels zijn er in de SCOPAFF van oktober 2022 limieten opgesteld op basis van de volgende LOQs:

- **0.5 mg/kg for dry foods with a low fat/oil content ( $\leq$  4% fat/oil)**
- **1 mg/kg for foods with a higher fat/oil content ( $>$  4% fat/oil,  $\leq$ 50% fat/oil)**
- **2 mg/kg for fats/ oils or foods with  $>$ 50% fat/oil.**

Deze limieten gelden ook voor levensmiddelenadditieven. Diverse lidstaten zijn voorstander van het opnemen van de limieten in de specificatieverordening, dit schept duidelijkheid. De vraag is nu: komt er een algemeen stukje in de specificatieverordening (vergelijkbaar met ethyleenoxide) of wordt het per additief aangegeven? MOAH contaminatie betreft niet alleen E 905 microkristallijne was, maar ook additieven gemaakt van plantaardige oliën gecontamineerd met MOAH tijdens het productieproces. De lidstaten kunnen tot 15 december feedback aanleveren.

### **WGA 23/05/06 Buffered vinegar – email (and reply) of Culinaria**

Niet behandeld

**WGA 23/05/06 Monitoring of food additives and flavourings**

EFSA gaf een presentatie over de nieuwe datamodellen die ze hebben ontwikkeld voor de data die onder de pilot gegenereerd worden.

Verder gaf de Commissie antwoord op vragen van lidstaten over de geharmoniseerde monitoring.

**WGA 23 05 06 Letter of Unione Italiana Food on transitional measures for E 471, E 422, E 475 and E 476**

Niet behandeld

**Den Haag, december 2023**