



## Verslag van de vergadering van CWG Additieven

Datum: 11 en 12 november 2024  
Commissie: DG Santé  
Nederlandse Delegatie: Lotte Bronswijk (VWS)  
Corinne Sprong (RIVM)  
Judith de Heer (RIVM)  
Jan Eliëns (NVWA)

**Directie Voeding,  
Gezondheidsbescherming  
en Preventie**

Regulier Overleg  
Warenwet

Secretariaat ROW  
dienstpostbusROW-  
EU@minvws.nl

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

### Samenvatting

#### Agenda

##### **WGA 24/06/01 Tentative planning for 2025**

De Commissie deelt de voorlopige planning voor 2025 mee.

##### **WGA 24/06/02 Overview of pending applications**

Er zijn geen nieuwe aanvragen

##### **Bezoekadres**

Parnassusplein 5  
2511VX Den Haag

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

##### **WGA 24/06/02 Curdlan (2016/13)**

Dit betreft een aanvraag tot een toelating van een nieuw voedseladditief: Curdlan. Dit is een polymeer van D-glucose dat een gelerende werking heeft. EFSA heeft Curdlan beoordeeld en het gebruik veilig bevonden. EFSA heeft ook aanbevelingen gedaan voor de specificaties. De aanvrager wil Curdlan in diverse typen voedsel gaan gebruiken. De lidstaten kunnen een voorgesteld gebruik als groep I additief niet steunen. Wel kunnen de lidstaten een gebruik als geleermiddel steunen wanneer er een MPL voor Curdlan wordt opgesteld. De Commissie gaat terug naar de aanvrager om na te vragen welke MPLs er dan gehanteerd moeten worden.

##### **Dossierhouder**

Lotte Bronswijk  
Lh.bronswijk@minvws.nl

##### **WGA 24/06/02 Shellac in food category 13.2 (2018/15)**

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van schellak in tabletten voor specifieke darm patiënten met een vertraagde afgifte van boterzuur die stamt uit 2018. De aanvraag is meegenomen in de herevaluatie van schellak, die onlangs is afgerond. De Commissie vraagt aan de lidstaten of de behandeling van de aanvraag parallel aan de follow-up van de herevaluatie van schellak kan lopen. Verder is er nog een vraag over twee vormen van schellak (was-vrije schellak versus was-bevattende schellak). Ook is er extra informatie nodig over welke stoffen er gebruikt worden om schellak te bleken. De lidstaten kunnen uitbreiding van gebruik steunen. De Commissie gaat verder met het uitwerken van het voorstel voor uitbreiding van gebruik en maakt een begin met de herziening van de specificaties.

##### **Ons kenmerk**

Verslag CWG  
Additieven d.d. 11 en  
12 november 2024

##### **WGA 24/06/02 Soy leghemoglobine as a new food additive (2021/09)**

Soja leghemoglobine is in 2021 al eens besproken. De stof is verwant aan hemoglobine en myoglobine. Het komt van nature voor in de wortel van soja, maar het gen is ingebouwd in gisten en kan via fermentatie verkregen worden. Soja leghemoglobine is een rode kleurstof, maar heeft ook een effect op de smaak. Er is een aanvraag ontvangen voor gebruik als kleurstof in vleesvervangers. EFSA heeft inmiddels de veiligheid beoordeeld. Omdat leghemoglobine wordt afgebroken tot aminozuren en haem (stoffen die normaal ook in voedsel

kunnen zitten) en er geen negatieve effecten zijn aangetoond voor de hoogst geteste dosis, heeft EFSA besloten dat er geen ADI vastgesteld hoeft te worden. De inname van leghemoglobine leidt niet tot een reden tot zorg. Wel moet de veiligheid van de gist die het leghemoglobine maakt nog worden vastgesteld. EFSA is ook daarmee bezig, maar die opinie is nog niet afgerond. Het is dus wachten op die opinie. Er zijn wel een aantal zaken die ondertussen opgepakt kunnen worden (zoals naamgeving en voorwaarden). Er zijn nog onduidelijkheden over het specifieke gebruik, de Commissie zal dit navragen bij de aanvrager. Een lidstaat vraagt of leghemoglobine analytisch te onderscheiden is van hemoglobine en myoglobine. Dit om eventueel misbruik van de stof te voorkomen om vlees een verser uiterlijk te geven. De Commissie vraagt dit na bij de aanvrager, het EURL en/of EFSA. Het gebruik van soja leghemoglobine moet ook goedgekeurd worden onder de GGO verordening. Deze aanvraag is nog in behandeling.

#### **WGA 24/06/02 E202 in desserts (2024/06, FAD-2024-27310)**

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van sorbaten in niet-hittebehandelde-niet-zuivel toetjes met een MPL van 500 mg/kg. Sorbaten zijn nu al toegelaten in een aantal typen desserts. Met de extra inname blijft de inname nog steeds onder de ADI. Het is de lidstaten niet helemaal duidelijk om wat voor soort producten het nu precies gaat en wat de technologische noodzaak is. De lidstaten kunnen nog tot 13 december feedback aanleveren.

#### **EWGA 24/06/02 EFSA technical report on hexane**

De Commissie heeft EFSA gevraagd om voor het oplosmiddel hexaan, dat gebruikt mag worden in extractieprocessen van voedingsmiddelen volgens Richtlijn 2009/32/EC, de noodzaak tot herevaluatie van de stof te bestuderen. EFSA heeft de beschikbare data bekeken. De stof is niet genotoxisch. Sinds de evaluatie van hexaan door de SCF zijn er nieuwe toxiciteitsstudies beschikbaar gekomen en daarom oordeelt EFSA dat een herevaluatie van hexaan nodig is. De diverse lidstaten steunen een herevaluatie. Er is behoefte aan een strengere regelgeving, maar de vraag is alleen hoe. De oude richtlijn over oplosmiddelen is aan herziening toe, maar de Commissie heeft daar nog geen plannen toe. Een land vraagt of een her-evaluatie van hexaan als oplosmiddel integraal kan worden uitgevoerd voor diervoeder. Lidstaten kunnen nog tot 13 december reageren, het onderwerp komt in de volgende vergadering weer op de agenda.

#### **WGA 24/06/03 Use of E471 and E903 on certain fresh fruit and cassavas and carriers in glazing agents for cassavas**

E 471 (mono- en diglyceriden van vetzuren) was al opgenomen in Annex II als glansmiddel. Hier komt nu een uitbreiding van gebruik voor passievruchten en kiwi (fruit waarvan de schil niet wordt gegeten) en voor cassave (schil wordt niet gegeten). Ook komt er een toelating voor carnauba was (E 903) als glansmiddel op cassave. Lecithine (E 322) en vetzuren (E 570) worden toegelaten als drager voor glansmiddelen. Het voorstel ligt nog steeds bij de Commissie ter interne consultatie. Er wordt binnenkort een nieuwe versie gedeeld.

#### **WGA 24/06/03 Follow-up re-evaluation of celluloses in food, including food for infants below 16 weeks of age**

In een vorige vergadering is de follow-up besproken van 460 (i) Microcrystalline cellulose, E 460 (ii) powdered cellulose, E 461 methylcellulose, E462 ethyl cellulose, E 463 (hydroxypropyl cellulose), E463a low-substituted hydroxypropyl cellulose), E 464 (hydroxypropyl methyl cellulose), E 465 (ethyl methyl cellulose, E 466 (natriumcarboxymethylcellulose), E 468 cross-linked natrium carboxymethylcellulose) en E 469 (enzymatisch gehydrolyseerd carboxymethyl cellulose). Deze zijn geherevalueerd door EFSA. EFSA heeft veranderingen in de specificaties aanbevolen. Dit betreft het toevoegen/aanpassen van het CAS nummer (waar relevant), EINECS nummer (waar relevant) en het verlagen van de limieten voor arseen, lood, kwik en/of cadmium. Daarnaast wordt voorgesteld om

conform het EFSA voorstel voor E 466 het woord solution te vervangen door dispersie. De Commissie heeft een voorstel opgesteld dat inmiddels diverse keren is besproken. Een lidstaat heeft nog commentaar op het voorstel. De Commissie vraagt het lidstaat deze uiterlijk 12 november aan te leveren. Het is de bedoeling dat het voorstel op de agenda van de SCOPAFF van 20 november wordt gezet.

#### **WGA 24/06/03 Steviol glycosides from fermentation using Yarrowia lipolytica (2021/06)**

Deze aanvraag voor het wijzigen van de specificaties van het additief steviolglycosiden (E960) is in vorige vergaderingen al besproken. De wijziging van de specificaties is nodig vanwege een nieuw productieproces. De steviolglycosiden worden geproduceerd door fermentatie met behulp van het micro-organisme Yarrowia lipolytica en niet geëxtraheerd uit steviabladeren. EFSA heeft de aanvraag beoordeeld en geconcludeerd dat er geen veiligheidsrisico's bestaan bij de voorgestelde toepassing en gebruiksniveau. Wel moeten er afzonderlijke specificaties komen voor deze steviolglycosiden. Reden hiervoor is dat het productieproces kan leiden tot onzuiverheden die verschillen van de onzuiverheden die aanwezig kunnen zijn in de andere, reeds toegelaten steviolglycosiden (E 960a-960d). De Commissie presenteerde de voortgang. Het additief heeft het nummer E 960b (i) gekregen. De lidstaten kunnen het voorstel steunen. Het voorstel zal in de SCOPAFF vergadering van 20 november worden besproken.

#### **WGA 24/06/03 Follow-up to the re-evaluation of quillaia extract (E 999) and extensions of use**

EFSA heeft onlangs E999 quillaia extract geherevalueerd en lopen er diverse aanvragen voor quillaia extract. De Commissie presenteerde het voorstel voor de uitbreiding van gebruik en de aanpassingen van de specificaties van E 999. De Commissie presenteerde het voorstel. Er was een vraag van de industrie over de gebruikte conversiefactor van quillaia gum naar saponinen van 0.70 in plaats van de door EFSA gebruikte conversiefactor van 0.83. EFSA bevestigt dat zij een conversiefactor van 0,83 hebben gebruikt en dat de door de Commissie gebruikte conversiefactor uit een oudere EFSA opinie afkomstig is. Er loopt ook nog een andere aanvraag over uitbreiding van gebruik van quillaia gum als draagstof voor aroma's. Die EFSA opinie wordt binnenkort verwacht. Beide aanvragen worden dan in een voorstel behandeld. Een lidstaat vraagt of er een meetmethode voor saponines is. De Commissie roept de lidstaten op dit bij hun NRLs na te vragen. Het onderwerp komt de volgende keer weer op de agenda.

#### **WGA 24/06/03 Follow-up re-evaluation of gums, pectins and SSOS in food, including food for infants below 16 weeks of age**

Dit betreft het voorstel tot het veranderen van Annex II van 1333/2008 en Annex II van 231/2012 (specificatieverordening) voor locust bean gum (E 410), guar gum (E 412), arabisch gom (E414), xanthan gum (E 415), pectines(E 440) and starch sodium octenyl succinate (E 1450) en de bijbehorende overgangstermijn. Er waren nog wat vragen en opmerkingen over het voorstel, met name over de (gebruikte) enzymen en over de van nature aanwezige enzymen. Ook de overgangstermijnen riepen nog wat vragen op, er is behoefte aan een grafische weergave van de overgangstermijnen.

#### **WGA 24/06/03 E 1202 in colours for eggs (2023/12, FAD-2023-18934)**

Dit is een aanvraag voor E 1202 in verftabletten om paaseieren mee te kleuren dat al een aantal vergaderingen besproken is. De Commissie heeft een voorstel opgesteld en gaat door met de interne consultatie. Lidstaten kunnen tot 13 december reageren.

### **WGA 24/06/03 Revision of food category 13**

Food Category 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 het onderwerp is in een aantal vergaderingen besproken. Het voorstel is:

- 10.1 Milk-based drinks and similar products intended for young children.
- 18.1 Processed foods not covered by categories 18.2 and 18.3, excluding foods for infants and young children
- 18.2 Food bearing the health claim 'Meal replacement for weight control' as referred to in Regulation (EU) No 432/2012FC
- 18.3 Food specially produced to reduce the gluten content of gluten-containing ingredients or substitute the gluten-containing ingredients

Ook zijn er voorstellen voor de guidance descriptoren opgesteld. De lidstaten kunnen tot 13 december reageren.

### **WGA 24/06/04 Update of the Guidance on descriptors**

De lidstaten hebben consensus bereikt t.a.v. de beschrijvingen die betrekking hebben op plantaardige olie-sprays en bagels. Deze worden in een volgende versie van de guidance descriptoren opgenomen. Er is nog meer discussie nodig over o.a. plantaardige alternatieven van melk (1, 2 of 3 verschillende voedselcategorieën), mochi (voorgekookte granen) en (verwerkte) kuit.

### **WGA 24/06/04 ES E280-283 in prepacked bagels**

Dit betreft een vraag over het gebruik van propionaten in voorverpakte bagels. Bagels vallen onder FC 7.1 Er zijn 3 entries voor propionaten onder 7.1. Maar vallen bagels daaronder? De manier waarop het beschreven is, is verwarrend. De meeste lidstaten zien bagels als een broodje. De guidance descriptoren worden hierop aangepast. Zie ook agendapunt WGA 24/06/04 Update of the Guidance on descriptors. Propionaten zijn dan toegelaten in voorverpakte bagels. In het verleden is er ook discussie geweest over sorbaten en een fout in de Spaanse versie van de wetgeving. Dit wordt opgepakt met corrigendum Annex II en Annex III.

### **WGA 24/06/04 DK Categorisation of fish roe products**

E392 (rozemarijn extract) is niet toegelaten in viskuit. Een producent gebruikt toch E 392 in viskuit dat verder wordt verwerkt tot een visproduct, waarin E 392 wel is toegelaten. Tijdens het productieproces verliest E 392 zijn antioxidantwerking. Dus E 392 heeft wel een werking in viskuit, maar niet meer in het eindproduct. Volgens DK is er daarom geen sprake van reverse carry-over. Er ontstond een discussie over de classificatie van viskuit:

- Vers viskuit valt onder 9.1.1
- Gekookte en gerookte viskuit en viskuitpasta vallen onder FC 9.2
- Geconserveerde en semi-geconserveerde viskuit en viskuit anders dan gekookte en gerookte viskuit en viskuitpasta vallen onder 9.3

Dit is allemaal erg verwarrend. De lidstaten willen verduidelijking. Er zijn voorstellen gedaan om het te verduidelijken in guidance descriptoren, maar de lidstaten zijn het nog niet helemaal eens over de indeling in de voedselcategorieën (zie ook WGA 24/06/04 Update of the Guidance on descriptors). Lidstaten worden verzocht om voorbeelden te geven van verschillende (verwerkte) viskuitproducten

#### **WGA 24/06/04 Statement on sodium thiocyanate used with lactoperoxidase system**

Het enzym lactoperoxidase kan natriumthiocyanaat omzetten naar een antimicrobiële stof. Het heeft hiervoor waterstofperoxide nodig, dat gevormd kan worden uit glucose met behulp van het enzym glucose oxidase. Er is in het kader van de enzymenverordening een aanvraag voor lactoperoxidase. Lactoperoxidase onder de enzymwetgeving. De lidstaten zien natriumthiocyanaat als een conserveermiddel dat onder de additieven wetgeving valt. De GSFA van de Codex kent ook een toelating van natriumthiocyanaat als conserveermiddel. De Commissie zal dit aan de aanvrager terugkoppelen. Omdat de vraag al vaker in de additievenwerkgroep is besproken, vraagt een lidstaat om een SCOPAFF statement. De Commissie heeft een conceptvoorstel opgesteld. Er is nog wat discussie over de bewoording.

#### **WGA 24/06/04 BE sulphur dioxide via combustion**

De vraag over zwaveldioxide gaat over zwaveldioxide dat is verkregen via verbranding van zwavel en dat wordt toegepast in houten vaten. Volgens het etiket kun je de fermentatieflora er mee sturen, voorkomt het oxidatiereacties en stabiliseert het de wijn, verzwaveling van de oogst en doet het iets met het rijpen van de most. Waaronder valt dit gebruik? Is het een biocide of een additief? De Commissie neemt contact op met DG AGRI en ECHA. EFSA heeft een beoordeling over het gebruik van zwaveldioxide verkregen via verbranding van zwavel dat wordt toegepast voor droge desinfectie van houten wijnvaten. Bij de additievenwerkgroep is eerder al een vraag besproken of zwaveldioxide verkregen via verbranding van zwavel in de specificaties van zwaveldioxide opgenomen moet worden. Deze discussie loopt nog.

#### **WGA 24/06/04 BE benzoates in whey powder**

Dit betreft een vraag over een vulling van pralines waarin weipoeder is verwerkt. Er bleek 340 mg/kg benzoëzuur in weipoeder, een ingrediënt van de vulling, te zitten. De benzoëzuur bleek afkomstig van de stremsel, een enzympreparaat in de kaasbereiding. Benzoëzuur mag volgens Annex III van VO 1333/2008 in stremsel gebruikt worden, met een limiet van 12 000 mg/kg. Ook zijn er limieten voor voedsel/dranken op basis van kaas of wei gemaakt m.b.v. stremsel. Volgens BE komt benzoëzuur vooral in de wei terecht en niet in de kaas en de hogere limiet voor kaas zou dan inconsistent zijn met de overige limieten. Volgens BE moet er ook een limiet voor benzoëzuur in weipoeder komen. Ook moet er een bredere discussie over weipoeder gevoerd worden. VO 1333/2008 zegt wel van alles over caseïne maar niet over weipoeder. Vroeger was wei een bron voor veevoeding, maar deze is gevaloriseerd en wordt veelvuldig toegepast in voedsel. De Commissie vraagt of weipoeder onder FC 12.9 valt. De lidstaten zijn het daarover eens.

#### **WGA 24/06/04 DK use of phosphates to facilitate peeling of prawns**

Vraag over fosfaten in water voor FC 9.1 en 9.2. Dit zou helpen om garnalen gemakkelijk te pellen. Valt dit gebruik onder voedseladditieven of is het een proceshulpstof? Volgens de visindustrie verandert het water- en fosfaatgehalte in het eindproduct niet. De lidstaten hebben weinig ervaring met dit gebruik en neigen naar voedseladditief. Een aantal lidstaten wachten nog op input vanuit de sector. De Commissie vraagt of er lidstaten zijn die ervaring hebben met dergelijke producten en hoe gaan ze hier mee omgaan?

#### **WGA 24/06/04 HR 'Similar product' in the context of 'energy-reduced' definition**

Voor een levensmiddel met verminderde verbrandingswaarde geldt dat de verbrandingswaarde ten minste 30 % is verminderd ten opzichte van het oorspronkelijke levensmiddel of een soortgelijk product. Maar wat als er een drank op de markt is waarvoor er geen equivalent met alleen suiker gezoet op de markt is, voldoet deze dan niet aan de regels voor zoetstofgebruik? Er zitten verschillen tussen de interpretatie van energy-reduced tussen VO 1333/2008 en 1924/2006. De interpretatie van VO 1333/2008 is strikter (vergelijking met 'original food') dan die van 1924/2006 ('comparative foods'). Er is geen juridische analyse op uitgevoerd.

#### **WGA 24/06/04 E422 in slush-ice drinks**

Een lidstaat attendeerde vorig jaar op een aantal gevallen waarbij kinderen klachten (maag-darmklachten, hoofdpijn) kregen na het drinken van glycerol-bevattende slush drinks. De glycerol wordt toegevoegd als antivriesmiddel om het suikergehalte in deze slushes te verlagen. De lidstaat rapporteerde hoeveelheden glycerol van 24750 – 45000 mg/L. Dit is vele malen hoger dan de door EFSA in 2017 gerapporteerde hoeveelheden van 5000-12.700 mg/L. Bovendien heeft EFSA in haar advies van 2017 de laagste orale dosis glycerol die nodig is voor een therapeutisch effect conservatief geschat op 125 mg/kg lichaamsgewicht per uur en opgemerkt dat zuigelingen en peuters aan die dosis kunnen worden blootgesteld door minder dan het volume van één blikje (van 330 ml) te drinken. Dit therapeutisch effect is ook verantwoordelijk voor bijwerkingen als misselijkheid, hoofdpijn en/of braken. Inmiddels heeft een ander lidstaat ook analyses verricht en zij meten waarden tot 90000 mg/L. Het lidstaat voert nog een risicobeoordeling uit op de aanwezigheid van glycerol in slush drinks, deze verschijnt eind november. Diverse lidstaten zijn voor het zetten van een MPL om consumenten te beschermen. De vraag is of dit naar EFSA moet of niet. De Commissie wil de risicobeoordeling van het lidstaat afwachten. Een ander lidstaat gaf nog aan dat EFSA in 2019 geen gezondheidkundige grenswaarden op acute effecten zette, er werd destijds alleen naar chronische effecten gekeken. Intussen heeft EFSA voor erythritol wel een gezondheidkundige grenswaarde gezet op een acuut effect. EFSA weet niet of dit ook voor glycerol kan, daar zouden ze naar moeten kijken.

#### **WGA 24/06/05 Update of the re-evaluation follow-up**

Niet besproken

#### **WGA 24/06/06 EURL on Food Improvement Agents**

De Commissie herinnert de lidstaten aan de informatie die de lidstaten moeten opsturen over de NRL.

#### **WGA 24/06/06 BE Acidity regulators in beer**

Dit betreft een interpretatieverschil van zuurteregelaars die gebruikt worden in bier. Volgens een guidance van de bierbrouwers zijn dergelijke zuurteregelaars proceshulpstoffen. België is het niet met deze interpretatie eens. De stoffen worden voor een bepaalde functie toegevoegd tijdens het proces en worden niet verwijderd. Lidstaten hebben tot 13 december de tijd om te reageren.

#### **WGA 24/06/06 NL Classification of veggie soak**

Dit betreft een product om fruit en groente te reinigen van pesticideresiduen. Het product wordt toegevoegd aan een waterbadje waarin groente en fruit gewassen worden. Na het wassen moet de groenten en fruit afgespoeld worden met water, maar mogelijk blijven er residuen van het product achter. De lidstaten hebben nog diverse vragen: zijn de achtergebleven residuen gemeten? Een ander lidstaat vraagt of er een geur achterblijft. De Commissie vraagt Nederland meer informatie aan te leveren.

#### **WGA 24/06/06 NL Liquid added to mussels**

Bij voorverpakte mossels wordt er eerst een beetje vloeistof op de bodem van de verpakking gedaan. Deze vloeistof bevat E300, E330 en E331, additieven die QS zijn toegelaten in verse schaaldieren. Daarna worden de mossels toegevoegd en wordt de verpakking gesloten. De vloeistof voorkomt uitdroging van de mossels tijdens opslag. De additieven zorgen ervoor dat de vloeistof niet bederft en begint te stinken. Volgens het bedrijf komt de vloeistof niet in contact met de mossels en heeft het geen invloed op de houdbaarheid van de mossels. De additieven worden niet genoemd op de verpakking omdat het bedrijf de vloeistof als een proceshulpstof ziet. Nederland ziet dit anders, want het voldoet niet aan de definitie van een proceshulpstof. Maar wat is de vloeistof dan wel? De

eerste indruk van diverse lidstaten is dat het additiefgebruik is. Lidstaten hebben tot 13 december de tijd om te reageren.

#### **WGA 24/06/06 CZ Propane-1,2-diol in rum**

In een rummonster vonden de Tsjechische autoriteiten 1239 mg/l propaan-1,2-diol (E 1520), welke hoger is dan de limiet van 1000 mg/L. Andere monsters waren onder deze limiet. Volgens de Tsjechische autoriteiten hoort er geen propaan-1,2-diol in rum voor te komen. Het zit er niet van nature in en volgens de additievenverordening mag het alleen als carrier gebruikt worden in voedseladditieven (kleurstoffen, emulgatoren en antioxidanten), in voedselenzymen, in aroma's en in nutriënten. De E 1520 is waarschijnlijk afkomstig van aroma's en mogelijk additieven. Volgens de definitie van rum vastgelegd in Annex I of the Regulation (EU) 2019/787 mogen er geen aroma's en additieven worden toegevoegd aan rum anders dan karamel. Er kan wel overdracht plaatsvinden vanuit de ton waarin de rum wordt bewaard, bijvoorbeeld als de ton eerder is gebruikt voor een likeur waaraan wel additieven en aroma's mogen worden toegevoegd. De Tsjechische autoriteiten vinden dat gemeten waarden te hoog zijn om door overdracht vanuit de ton verklaard te kunnen worden. De Commissie neemt contact op met DG Agri om de casus te bespreken.

#### **AOB**

- Lystex bacteriofagen. Een lidstaat heeft een vraag over de aanvraag als decontaminatie middel.
- NL informeert de lidstaten over een op hande zijnde rechtzaak over het gebruik van E 450 in friet om bruinkleuring tegen te gaan. Volgens de fabrikant is een proceshulpstof of carry over. De Nederlandse autoriteiten denken hier anders over.
- JECFA heeft een monograph over titaniumdioxide gepubliceerd. JECFA komt tot andere conclusies dan EFSA. Waar JECFA zegt dat de onzekerheden over de veiligheid van titaniumdioxide om meer onderzoek vragen, heeft EFSA het voorzorgsprincipe gehanteerd. De Commissie ziet geen noodzaak tot heropening van de herevaluatie en de JECFA opinie heeft geen effect op het beleid in de EU.
- Een lidstaat vraagt om de prioritering van de te monitoren additieven te harmoniseren. De Commissie vraagt de lidstaat de vraag per mail te stellen. De vraag wordt opgenomen in de schriftelijke follow-up van de meeting.

Den Haag, December 2024