Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 6 september 2016 te Brussel

Commissie:	Wim Debeuckelaere	DG-Sante
	Jiri Sochor	DG-Sante
	Andreia Alvarez-Porto	DG-Sante
	Guillermo Cardon	DG-Sante
Ned. Delegatie:	Corinne Sprong	RIVM

Directie Voeding, Gezondheidsbescherming en Preventie

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T 070 340 7911
F 070 340 5554
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder
k.planken@minvws.nl
T 070 340 7132

Ons kenmerk
Verslag CWG Additieven d.d. 6 september 2016

Secretariaat ROW
_dienstpostbusROW-EU@minvws.nl

www.row-minvws.nl

Samenvatting
De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 6 september 2016 gesproken over uitbreidingen van toelatingen van additieven en aanvullingen op de guidance descriptoren.

Uitbreidingen van gebruik
E160a,E162, E955 & E950 in FSMP
Dit betreft een aanvraag uit 2010 voor het gebruik van bovenstaande additieven in FSMP voor kinderen vanaf 12 maanden die ten gevolge van een voedselallergie (zoals koemelkallergie) of door stofwisselingsstoornissen geen gewone voedingsmiddelen kunnen gebruiken. De producten worden alleen door artsen voorgeschreven en zijn niet vrij verkrijgbaar. Dergelijke producten zien er volgens de aanvragers niet smakelijk uit en zijn door de aanwezigheid van eiwithydrolysaten niet lekker. Destijds waren er vragen over de veiligheid van de kleurstoffen en zoetstoffen, waarop EFSA de veiligheid van de producten voor de betreffende leeftijdsgroep heeft beoordeeld. EFSA heeft aangegeven dat de gevraagde use levels van synthetisch β-caroteen (E160a(ii)), bietenrood (E162) en sucralose (E955) veilig zijn. De gevraagde use levels van acesulfaam K kunnen leiden tot een overschrijding van de ADI. EFSA heeft vervolgens aangegeven onder welke condities de ADI van acesulfaam K niet wordt overschreden.

De meeste lidstaten vinden dat er een technologische noodzaak is, maar vinden wel dat goed nagedacht moet worden hoe de maximum limiet voor acesulfaam K te stellen. Een lidstaat heeft nog vraagtekens bij FSMP door artsen voor te schrijven aan kinderen met koemelkallergie, want kinderen vanaf 12 maanden kunnen ook gebruik maken reeds bestaande vervangers zoals sojamelk en met de huidige etikeringswetgeving zijn ouders/verzorgers geïnformeerd over de aanwezigheid van allergenen.

De Commissie vraagt de noodzaak van FSMP voor kinderen met koemelkallergie na en vraagt de aanvrager om productformuleringen met acesulfaam K, zodat de lidstaten en de Commissie goed kunnen nadenken over de limietstelling van acesulfaam K.

Chloordioxide gas
Dit is een systeem voor in koelcellen en in de koelkast waarbij over langere tijd chloordioxidegas wordt gevormd. Dit heeft een antimicrobiële werking. Het gebruik hiervan is door EFSA als veilig beoordeeld. De lidstaten hebben in een eerdere werkgroep de nodige bedenkingen over dit gebruik met betrekking tot de werkzaamheid (welke producten werkt het in, voorverpakt vs niet-verpakt voedsel), veiligheid (gaat consument nu verpakt vlees over de uiterste gebruiksdatum gebruiken, werking systeem bij frequent openen koelkast, werknemers die veel in koelcellen komen), consequenties indien gas wordt toegelaten op een brede productgroep en consumentbeleving (geen chloor in ons voedsel) geuit. De Commissie heeft daarop de aanvrager verzocht een beter dossier aan te leveren.

De aanvrager heeft nu in de werkgroep uitleg gegeven over de aanvraag.
De lidstaten blijven bedenkingen houden bij het systeem voor huishoudelijk gebruik omdat dit mogelijk gevolgen heeft op de goede hygiënepraktijken thuis. De lidstaten vroegen zich wel af of dit onder de additievenwetgeving valt en niet onder biociden of decontaminatie. De Commissie heeft de zaak met de biocide collega's besproken en is tot de conclusie gekomen dat omdat het een effect in voedsel heeft additiefgebruik is.

Voor industrieel gebruik (koelcellen/transport) zijn toepassingen bespreekbaar, maar dan zal de aanvrager met gedegen bewijs moeten komen dat het werkt omdat het huidige bewijs niet volstaat.

Fosfaten in doner kebap
Fosfaat wordt in veel lidstaten gebruikt in dönor kebab voor aan het spit dat roterend wordt gegrild. Na het bereiden van het vlees (samenvoegen stukken vlees en saus met kruiden) wordt het product ingevroren voor gebruik bij fast-food restaurants waar het wordt gegrild. De fabrikant claimt dat fosfaten nodig zijn om 1) het vlees bijeen te houden en 2) om het vlees sappig te houden en 3) voor een gelijkmatige garing en bruining. Fosfaten doen dit beter dan andere additieven zoals citraten. Volgens de aanvrager wordt dit al 50 jaar zo toegepast. Griekenland kwam met een kritisch tegengeluid en gaf aan dat aan hun kebab (gyros) geen fosfaten worden toegevoegd. Hierop heeft de industrie samen met Griekenland gekeken naar de verschillen die vooral bestaan uit het type vlees en de grootte van de gebruikte stukken vlees. Dit heeft geleid tot een voorstelbewoording. Het merendeel van de lidstaten kan akkoord gaan met het voorstel, mits het gebruik kan worden beperkt tot döner kebap en duidelijk wordt aangegeven welke vleessoorten mogen worden gebruikt. Verder moet het verschil tussen döner kebap (mogelijk wel toegelaten) en gyros (niet toegelaten) wel duidelijk zijn. Fosfaat is nog niet als additief geherevalueerd door EFSA. Een aantal lidstaten zijn bezorgd om de blootstelling aan fosfaat.

Ondanks de eerdere overleggen met de industrie heeft Griekenland een brief naar de Commissie gestuurd met diverse argumenten waarom zij tegen zijn. De Commissie gaat met Griekenland en de aanvrager praten of er een oplossing is waar Griekenland mee eens kan zijn.

Ierland verzoekt de Commissie om naar de veiligheid van fosfaten te kijken. De Commissie antwoorde dat de herevaluatie van fosfaten voor 2018 bij EFSA op de agenda staan. Fosfaten hebben hoge prioriteit, maar vanwege de complexiteit van analytische waarden (fosfaat is van nature in ons voedsel aanwezig) kost het enige tijd om de herevaluatie goed uit te kunnen voeren.

Steviol glycosiden in FC 14.1.5.2
Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van gebruik van steviol glycosiden in (gearomatiseerde) instantkoffie, koffievervangers, mixen van instantkoffie en koffievervangers, en chicorei-gebaseerde dranken zonder toegevoegd suiker of een verlaagd caloriegehalte. De uitbreiding van gebruik zal bij de gevraagde gebruikersgehalten niet leiden tot een gezondheidsrisico. De lidstaten hebben toch nog wat vragen ondanks eerder aangeleverde aanvullende informatie van de aanvrager. De Commissie heeft daarom de aanvrager verzocht in deze werkgroep een toelichting op de aanvraag te geven.

De aanvrager geeft uitleg over de koffiesubstituten waarvoor de aanvraag is gebruikt en laten zien dat in Polen 25% van de consumenten dergelijke koffiesubstituten gebruiken. Lidstaten vragen zich wel af waarom zoetstoffen al toegevoegd moeten worden, met tafelzoetstoffen kunnen consumenten de dranken zelf zo zoet maken als ze zelf willen. Volgens de producent is er behoefte aan dergelijke gemaksproducten. De commissie gaat verder met de aanvraag. Voor de koffievervangers zullen ook aanvullingen in de descriptoren worden opgenomen (zie onder).

Zoetstoffen in FC 14.1.5.2
Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van acesulfaam K (E 950), aspartaam (E 951), sucralose (E 955) en steviol glycosiden (E 960) in categorie 14.1.5.2 (in "Instant powdered coffee mixes for the preparation of hot or cold beverages to be prepared at home or to be dispensed from vending machines"). De lidstaten hebben nog de nodige vraagtekens bij de gevraagde maximumlimieten die hoger zijn dan de genoemde sucrose-equivalenten hetgeen zou leiden tot zoetere koffie. Ook vragen de lidstaten hoe de consument geïnformeerd wordt mbt het gebruik van de zoetstoffen in koffie uit koffieautomaten. Ondanks dat de aanvrager extra informatie heeft aangeleverd hebben de lidstaten nog steeds vragen. De Commissie heeft daarom de aanvrager verzocht in deze werkgroep een toelichting op de aanvraag te geven.

De aanvrager laat in de presentatie lagere use levels zien dan de gevraagde limieten en geeft aan dat de gevraagde limieten die zijn van andere producten van voedselcategorie 14.1.4, waarvan de gevraagde categorie een subcategorie is. De Commissie gaat de gevraagde use levels nogmaals met de aanvrager bespreken.

Verder hebben de lidstaten gediscussieerd over de restricties (ook opgaand voor de bovengenoemde aanvraag voor steviolglycosiden in 14.1.5.2. Moet er een limiet gesteld worden voor zowel energy-reduced als geen suiker toegevoed of moeten er twee limieten komen: een voor energy-reduced en een voor geen suiker toegevoegd. Twee verschillende limieten kan zaken (onnodig) complex maken, zeker indien bedrijven een product op de markt tussen 30% energie-reductie en geen suiker toegevoegd in. De Commissie denkt hier nog over na en komt met een voorstel.

Propionaten in vlees en vis.
Dit betreft een aanvraag als een alternatief voor het geautoriseerde gebruik van acetaat en lactaat, plus een uitbreiding van gebruik in een aantal andere categorieën. Propinaat zou een krachtiger conserverende werking hebben dan acetaat en lactaat. Het gebruik van propionaat is door EFSA als veilig beoordeeld. De lidstaten staan open voor de aanvraag waarbij propinaat als alternatief voor acetaat en lactaat gebruikt kan worden, maar niet voor de uitbreiding van gebruik in de overige categorieën. Tijdens de vergadering werden nog extra informatie van de aanvrager getoond. De lidstaten hebben meer tijd nodig om hier naar te kijken.

Gecombineerd gebruik van propionzuur en propionaten
In de additievenwetgeving zijn er restricties voor het gecombineerd gebruik van propionzuur en natrium-, kalium- en caliumpropionaat waarvan de molecuulgewichten aanzienlijk verschillen. Er wordt in de wetgeving niet aangegeven wat de basis vormt voor de limiet. Dit in tegenstelling tot de Codex (GSFA waar de limieten uitgedrukt worden als propionzuur) en de limieten in Annex II van 1333/2008 voor bijvoorbeeld sorbaten en benzoaten). EFSA adviseert om voor het gecombineerde gebruik van propionzuur en propionaten hetzelfde te doen. De Commissie en de lidstaten moeten hier nog verder over nadenken.

Guidance descriptoren
De Commissie presenteerde een voorstel voor een aanvullen van de descriptoren t.a.v. 14.4.1.5 Coffee and chicory extracts, tea, herbal and fruit infusions; coffee substitutes, coffee mixes and mixes for 'hot beverages' en de bijbehorende subcategorieën. De lidstaten gaven aan dergelijke aanvulling van de descriptoren te verwelkomen omdat er veel onduidelijkheid over producten in dergelijke categorieën zijn, maar geven aan meer tijd nodig te hebben om goed naar het voorstel te kijken.

AOB
- Additieven in supplementen voor zuigelingen en jonge kinderen komen een volgende werkgroepvergadering op de agenda.
- Guidance carry over: Het Food Additive team van de Commissie is hier nu klaar mee. Vanwege een nieuwe procedure moet de guidance naar de intraservice consulation. Hiermee wordt het een Commission Guidance, hetgeen een meer solide basis voor de guidance betekent. Hierdoor duurt eea wel wat langer. De planning is nu dat eind oktober de intraservice consultation rond is. Daarna kunnen stakeholders tot eind november feedback geven (toegevoegd aan de procedure voor een hogere transparantie in besluitvorming). De conclusie daarvan wordt in een volgende SCOPAFF gepresenteerd

Den Haag, september 2016