Ministerie van Volksgezondheid,
Welzijn en Sport

Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

Verslag van de vergadering van de EG-Commissiewerkgroep Additieven van 26 juni 2017 te Brussel

Commissie:	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 van 26 juni 2017

Secretariaat ROW
dienstpostbusROW-EU@minvws.nl

www.row.minvws.nl

Samenvatting
De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft 26 juni 2017 o.a. gesproken over, uitbreidingen van toelatingen van additieven, het intrekken van de autorisatie van calciumsorbaat en interpretatiekwesties

Uitbreidingen van toelatingen

IJzerlactaat in paddenstoelen ter decoratie van leverpastei
In Zweden wordt al jaren ijzerlactaat toegevoegd aan paddenstoelen ter decoratie van leverpastei. Deze paddenstoelen kleuren zonder ijzerlactaat bruin. De lidstaten kunnen het gebruik van deze nichetoepassing steunen. Er is nog enige discussie over de classificatie van de functionaliteit van het additief en over de bewoording van de restricties. De Commissie gaat verder met de aanvraag en komt in een volgende werkgroepvergadering hier op terug.

Revisie FC 13
Door allerlei nieuwe wetgevingen omtrent zuigelingenvoeding en voeding voor speciale doeleinden zijn de huidige categorieën in FC 13 niet langer adequaat. De Commissie presenteert een voorstel tot verandering van de huidige FC13. Voor sommige categorieën volstaat een verwijzing naar de nieuwe wetgeving, voor andere is niet langer een (wettelijke) basis aanwezig en moet een oplossing worden gevonden. Dit geldRt voor de volgende categorieën:
• 13.1.4 'Other foods'. Hieronder vallen o.a. de dreumes- en peutermelken. Voor deze producten wordt voorgesteld dit te brengen in een nieuwe categorie FC 1.10 'milk-based drinks and similar products intended for young children'.
• 13.3 Total diet replacement for weight control. Hieronder vallen voortaan alleen nog maar producten die volledige voeding vervangen. Voor maaltijdvervangers die nu een of twee maaltijden vervangen is er te weinig onderscheid met een aantal laag-calorische producten op de markt. Bovendien is er nu de health-claim- en de etiketteringswetgeving waardoor een aantal zaken mbt tot deze producten worden gereguleerd.
Voor maaltijdvervangers is het voorstel deze onder te brengen in FC 18.1 'meal replacement for weight control food bearing health claims in line with the requirements of Regulation (EU) 432/2012'

• Gluten-vrij. Hiervoor is het voorstel om deze onder te brengen in FC 18.2 'specially formulated food for people intolerant to gluten/coeliacs marketed as 'gluten-free' or 'very low gluten' as referred to in Regulation (EC) 828/2014. Omdat het document niet voor de vergadering beschikbaar was, kunnen de lidstaten elektronisch commentaar aanleveren.

Thaumatine
Dit betreft een aanvraag voor uitbreiding van gebruik in diverse voedselcategorieën voor toepassingen als zoetstof en smaakversterker. De aanvraag stamt uit 2015 en is na een EFSA opinie en additionele informatie van de aanvrager opnieuw bediscussieerd in 2016. EFSA heeft aangegeven dat de uitbreiding van gebruik niet zal leiden tot gezondheidsrisico's en de lidstaten zijn op grond daarvan op zich niet tegen uitbreiding van gebruik. De lidstaten hadden destijds nog steeds hun vraagtekens bij de gevraagde maximumlimieten. De Commissie heeft hiertoe extra informatie opgevraagd en ontvangen. Op basis van deze informatie is geconcludeerd dat thaumatine alleen als smaakversterker kan worden toegelaten in voedselcategorieën 04.2.5.1, 04.2.5.2, 04.2.5.3, 12.1.2, 12.6 en 15.1 met een maximum gehalte van 5 mg/kg. De onderbouwing van het maximumgehalte voor een paar categorieën is nog niet duidelijk en de Commissie vraagt dit na. De Commissie gaat intussen wel verder met het voorstel.

Use of sweeteners in fine bakery ware
Dit is het voorstel tot het intrekken van het gebruik van zoetstoffen (E 950 Acesulfame K, E 951 Aspartame, E952 Cyclamic acid en natrium en calciumzouten daarvan, E 954 Saccharin en natrium, kalium en calciumzouten daarvan, E 955 Sucralose, E 959 Neohesperidine DC, E 961 Neotame, E 962 zout van aspartame-acesulfame en E 969 Advantame) in 'only fine bakery products for special nutritional uses' in food category 07.2 fine bakery wares. Een aantal lidstaten heeft om een overgangsperiode gevraagd om de industrie de tijd te geven om een oplossing te vinden. Diverse lidstaten geven aan akkoord te kunnen gaan met een beperkte overgangsperiode. Het voorstel zat in de feedback procedure, waarvan de termijn inmiddels is gesloten. Het voorstel gaat nu verder de interne procedure door bij de Commissie waarbij onder meer gekeken wordt naar een overgangsperiode.

De industrie heeft aangegeven voor het eind van dit jaar met een aanvraag te komen voor het gebruik van zoetstoffen in fine bakery wares.

Intrekken toelating calciumsorbaat
Uit de herevaluatie van de sorbaten door EFSA bleek dat er te weinig gegevens zijn van calciumsorbaat om de veiligheid te kunnen beoorderdelen. De Commissie heeft toen een call uitgezet voor aanvullende data. Deze call voor data is een tijdje geleden uitgezet en inmiddels gesloten. Bij eerste call hadden een aantal bedrijven aangegeven interesse te hebben in calciumsorbaat. Echter is deze interesse niet binnen de gestelde tweede termijn bevestigd. Conform de afspraken met de lidstaten en gecommuniceerd in de call, betekent dit dat de toelating van calciumsorbaat wordt ingetrokken. De Commissie heeft de procedure opgestart en een draft amendement gereed, er is nog wat discussie over een overgangstermijn. De meeste lidstaten kunnen akkoord gaan met een overgangstermijn van zes maanden. De Commissie past het voorstel aan en stuurt die naar te lidstaten ter interne consultatie.

Interpretatiekwestie
Vraag groep I additieven in supplementen in de vorm van poeders of tabletten.
Dit betreft een vraag over het gebruik van bepaalde additieven 'met stikgevaar', dat zijn additieven die snel kunnen opzwellen na inslikken, en wat er onder de bewoording 'may not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion' verstaan wordt. Volgens Polen is de interpretatie niet eenduidig. De Cie heeft een brief geschreven naar Polen, waarin uitgelegd wordt dat additieven met stikgevaar wel gebruikt kunnen worden in supplement die voor inname al in contact komen met water en dan dus al opzwellen voor ze ingenomen worden, maar niet die supplementen die pas bij inname in contact komen met water.

De Commissie geeft aan bij de herindeling van FC17 nog eens goed naar de bewoording te kijken.

Vraag over bubble tea
Dit betreft een vraag over 'bubble tea' een drank met allerlei balletjes/stukjes ('jellies') die worden toegevoegd (zie bijgevoegd), waaraan Konjac (E425) wordt toegevoegd. De Tsjechische autoriteiten classificeren de niet-alcoholische variant als categorie14.1.4 (gearomatiseerde niet-alcoholische dranken) en 5.2 (other confectionary), waarin het gebruik van Konjac niet is toegelaten. De lidstaten zijn het hiermee eens. De Tsjechische autoriteiten hebben eveneens een risicobeoordeling gedaan naar het gebruik van Konjac in de bubble tea en dat als gevaarlijk beoordeeld vanwege 'stikgevaar'. De UK heeft ook al eens geconcludeerd dat dergelijke producten met Konjac dusdanig hard zijn dat ze niet te kauwen zijn en dat verslikken en verstikken een gevaar kan vormen.
Konjac in bubble tea is niet geautoriseerd en vanwege mogelijk 'stikgevaar' zal autorisatie ook niet plaatsvinden.

Vraag over classificatie van eiwitpoeder producten
Dit betreft een vraag over een eiwitpoeder met andere nutriënten die opgelost wordt in water of melk. Het product wordt vermarkt als 'spieropbouwer'. Is dit een voedingssupplement dat onder categorie 17.1 valt of een sportdrank die onder FC 14.1.4 valt? De Commissie is van mening dat het onder FC 17.1 valt. Met de sportdranken van FC 14.1.4 worden de isotone dranken bedoeld en niet de eiwitdranken. Een aantal lidstaten is het hiermee eens, een aantal andere lidstaten geven aan dat ze het niet zien als FC 17.1 omdat het niet om kleine hoeveelheden met een laag-calorische waarde gaat en nog een aantal andere lidstaten hebben nog geen standpunt. De Commissie overlegt intern met unit E1 en komt op deze zaak terug. Lidstaten kunnen nog input leveren.

Allergenen in lysozyme
Lysozyme wordt uit ei gewonnen. Omdat ei allergenen bevat, vraagt Italië zich af of er geen limiet voor de allergenen moet worden opgenomen in de specificaties. Er blijkt echter geen drempelwaarde te bestaan voor ei-eiwit en daarom kan een dergelijke limietwaarde niet worden vastgesteld. Voor alle allergenen geldt dat ze moeten worden vermeld op het etiket, ook als het business to business foods betreft.

Carry over wakame salade
Dit betreft een vraag over een wakame salade bestaande uit zeewier, agar-agar, paddenstoelen, chili, sesamzaad en andere ingrediënten. De ingrediënten worden gekruid en gemixt en tot slot overgoten met een marinade. De marinade bestaat uit groep III kleurstoffen, in het bijzonder E 102 (tartrazine) en E 133 (briljant

blauw), welke geautoriseerd zijn in 12.6 sauzen. Het product ziet er meer uit als salade zonder dressing of saus dan een salade (zoals aardappel- of huzarensalade) waarbij er wel duidelijk een saus waarneembaar is. De marinade lijkt volledig in de wakame getrokken. De vraag is onder welke categorie dit product valt en carry-over van de kleurstoffen toegelaten is. Is het categorie 4.2.4.1, dan zijn kleurstoffen niet toegelaten voor zeewier, is het categorie 7.1 dan zijn groep III kleurstoffen niet toegelaten. Op basis van de draft guidance carry over, waarbij het kunnen scheiden van onderdelen in een samengesteld voedingsmiddel bepalend is: omdat de marinade volledig lijkt ingetrokken is de marinade niet te scheiden van de wakame en daarmee is carry-over niet toegestaan. Omdat de lidstaten meer tijd nodig hebben volgt een elektronische consultatieronde.

Vegetable broth in tuna
Dit betreft een vraag over gekookte tonijn met 'vegetable broth' van erwt en wortel. In de lidstaten is veel bezorgdheid over het gebruik van plantenextracten ter vervanging van nitraat en nitriet. In de WGA zijn vroeger wel voorbeelden besproken van het gebruik van plantenextracten in tonijn. Het gebruik ervan geeft de tonijn een versere kleur. Nitraat en nitriet zijn niet toegelaten in tonijn. Hoewel een groentebouillon als ingrediënt van tonijn op zich geen probleem is, zijn de autoriteiten van Spanje bezorgd dat het eigenlijk een plantenextract is, mede omdat de FBO, ondanks herhaaldelijk verzoek van Spanje, geen analyserapporten aanlevert. De Commissie en de lidstaten zijn van mening dat er te weinig informatie beschikbaar is om een standpunt in te nemen en verzoekt Spanje met meer infomatie te komen.

Caramel als kleurstof of aroma.
Dit betreft het onderscheid tussen gebrande suiker te gebruiken als E150a (plain caramel) en als zoete aromatische product. De Commissie geeft aan dat Verordening EC 110/2008 een definitie geeft van 'burned sugar' in het Nederlands vertaald naar gekarameliseerde suiker (karamel), waaronder wordt verstaan het product dat uitsluitend is verkregen door beheerste verhitting van sacharose zonder toevoeging van basen, minerale zuren of andere chemische additieven. Voor E150a mogen volgens de specificatieverordening VO 231/2012 naast saccharose ook de monomeren glucose en fructose en/of polymeren daarvan, bijvoorbeeld glucosestroop, sacharose, invertstroop en dextrose gebruikt worden, alsmede mogen ter bevordering van de karamellisering zuren, basen en zouten worden toegevoegd, met uitzondering van ammoniumverbindingen en sulfieten.

AOB

- Er komt een nieuwe FVO ronde mbt de official controls om te zien of verbeteringen zijn doorgevoerd.
- De Commissie informeert de lidstaten over een advanced course BTSF.
- Draft guidance carry-over: Het document ligt nu bij de legal service van de Commissie. Zodra het daar vandaan komt wordt de WGA geïnformeerd voordat het ter stemming wordt gebracht in de SCOPAFF.