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 2018 te Brussel

Commissie:	Jiri Sochor	DG-Sante
	Guillermo Cardon	DG-Sante
	Milada Schulzova	DG-Sante
	Yann Le-Guyadec	DG-Sante
Ned. delegatie:	Kees Planken	VWS
	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
Kees Planken
k.planken@minvws.nl

Ons kenmerk
Verslag CWG Additieven d.d. 6 september 2018

Secretariaat ROW
_dienstpostbusROW-EU@minvws.nl

www.row-minvws.nl

Samenvatting
De EG-Commissiewerkgroep Additieven heeft op 6 september juni 2018 o.a. gesproken over interpretatiekwesties, aanvragen voor nieuwe additieven en uitbreiding van gebruik en voetnoot 161 in GSFA

Nieuwe additieven en uitbreidingen van gebruik

TDMC in FC 17:
Deze aanvraag voor het gebruik van trimagnesium dicitraat anhydraat (TMDC) als stabilisator of antiklontermiddel in voedingssupplementen in vaste en kauwbare vormen (FC 17.1 and 17.3) is besproken in WGA 17 05. De aanvraag is door EFSA beoordeeld. Een van de gevraagde maximum toegestane gehalten kan leiden tot osmotische diarree en kan daarom niet geautoriseerd worden. Voor de gevraagde normale ‘use levels’ is er geen probleem. Indien magnesium ook als nutriëntbron wordt gebruikt, dan moet het totale gehalte (additief en nutriënt) bij elkaar opgeteld worden en als dusdanig vermeld op het etiket. Dit totale gehalte mag niet boven de zogenaamde upper use level (UL; grens waaronder geen osmotische diarree optreedt) van 250 mg/kg uitkomen. Een lidstaat vraagt zich nog wel af wat er gebeurd als meerdere supplementen met magnesiumbronnen (als nutriënt en als additief) tegelijkertijd worden geslikt en vraagt zich af of er een waarschuwing op het etiket kan komen. De Commissie geeft dit door aan de betrokkenen collega’s. EFSA heeft geadviseerd om de deeltjesgrootte op te nemen in de specificaties. Een lidstaat vraagt of de door de aanvrager aangeleverde deeltjesgrootte voldoet aan de nieuwe guidance ‘nano’. De Commissie vraagt dit na bij de aanvrager.

E 120 in bepaalde traditionele vleesproducten
Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van E 120 in pekel dat als opgiet wordt gebruikt bij traditionele vleesproducten op basis van slachtafval in Franse overzeese gebieden. Daar wordt het gegeten door de lokale bevolking. Daarnaast wordt het gegeten in de grote

Franse steden. Het vlees kleurt roze, maar volgens de aanvrager zit de kleur vooral aan de buitenkant. Volgens de aanvrager wordt dit al jaren zo uitgevoerd. Voor gebruik wordt het vlees ontzout, afgeschraapt en vervolgens 1 a 2 uur gekookt. Volgens de aanvrager is het tientallen jaren als versiering van vlees gezien. Een tijdje hebben ze op last van de Franse autoriteiten geen kleurstof toegevoegd. Dit had tot een terugloop in de verkoop tot gevolg.
De lidstaten kunnen een dergelijk gebruik steunen, mits alleen voor deze traditionele producten (dus met vermelding in italics) op basis van slachtafval. Daarnaast moet er een goede omschrijving komen van de producten in de Guidance descriptoren zodat duidelijk is dat het alleen voor deze specifieke traditionele producten betreft.

PGPR in vloeibare emulsies

Deze aanvraag voor het gebruik van PGPR in vloeibare emulsies met een vetgehalte van tenminste 65 % is besproken in WGA 17 05. De lidstaten hadden toen nog wat vragen over de technologische noodzaak en de hittestabilitiet van PGPR bij verhitten. De aanvrager heeft nu additionele antwoorden aangeleverd, maar de Commissie en de lidstaten hebben nog steeds vragen. De Commissie gaat met deze vragen terug naar de aanvrager.

E 133 in gerijpte kaas

Dit is een aanvraag van een Nederlands bedrijf voor het gebruik van E 133 (brilliant bleu) in gerijpte (Goudse) kazen waaraan bepaalde kruiden zijn toegevoegd. De lidstaten zijn niet overtuigd van de technologische noodzaak. De Commissie informeert de aanvrager.

Citraat (E330) in chocola

Uit het verslag van WGA 18 03:
Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van citroenzuur E330 *QS* in cacao en cacaoproducten ipv 5000 mg/kg. Dit omdat GSFA citraat GMP toestaat. Toevoegen van citroenzuur aan de cacaomassa met een hoog polyfenolgehalte beïnvloedt de kleur van cacao(producten) van bruingrijs naar rozerood. Ook geeft toevoegen van citroenzuur een fruitachtige smaak aan de cacaoproducten met een hoog polyphenolgehalte. Met de huidige MPL kan de gewenste kleurschakering/ smaak niet worden bereikt. De lidstaten hebben nog wat vragen over het aangevraagde gebruik en vragen zich af of er sprake kan zijn van consumentmisleiding, vooral voor de donkere kleuren van chocola verkregen met citraat. De Commissie zal de aanvrager om meer informatie vragen en zal tevens de collega's van de cacaoverordening consulteren.

WGA 18 04:

De aanvrager heeft aanvullende informatie aangeleverd en heeft monsters van de rozerode chocolade aangeleverd. De lidstaten kunnen op zich de aanvraag wel steunen, maar vragen zich af hoe het past binnen de cacaorichtlijn. Mogelijk zou ook de cacaorichtlijn aangepast moeten worden voor dit specifieke type chocola. Daarnaast hadden de lidstaten discussie over de functionele klasse en de bewoording voor de restrictie en de descriptoren.

Polysorbaat in dranken

Dit betreft een aanvraag voor het gebruik van polysorbaat 65 (E436) als antischuimmiddel in diverse alcoholische en niet-alcoholische dranken FC 14.1.3, 14.1.4, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.8. Door toevoeging van kleine hoeveelheden polysorbaat wordt schuimvorming tijdens de productie voorkomen, hetgeen leidt tot minder verspilling en minder vervuiling van de productielijnen en hun omgeving. De gevraagde gehalten zijn een stuk lager in vergelijking met vergelijkbare toepassingen. Volgens de aanvrager is de bijdrage aan de inname minimaal en zal het niet tot overschrijdingen van de ADI leiden. Voor de toepassing in wijn moet eveneens contact worden opgenomen met DG AGRI. Voorts werd opgemerkt dat voor bier anti-schuimmiddelen niet altijd gewenst zijn. Daarnaast was de vraag hoe de consument geïnformeerd werd over de toepassing in alcoholische dranken.

Vetzuren op verse groente en vers fruit

Dit betreft een uitbreiding van gebruik van E 471 op verse groenten en fruit ter vervanging van reeds toegelaten wassen. Door de toepassing blijft het fruit langer vers en daarmee kan het bijdragen aan minder verspilling. De Commissie en de lidstaten staan open voor een beperkte toelating (als vervanger van wassen), maar vragen zich wel af hoe de consument het best geïnformeerd kan worden, zodat deze een keuze heeft. Volgens de etiketteringswetgeving hoeft vers fruit niet gelabeld te worden. De toelating van wassen op vers fruit is divers en gefragmenteerd. De reden is vaak dat de restricties werden ingevuld nav de aanvraag. Er ontstond een discussie of harmonisatie van de toegelaten wassen gewenst is, waarbij artikel 15 van de additievenwetgeving als uitgangspunt dient. Ook de carriers (additieven met meerdere functies die hier als ‘carrier’ worden genoemd maar feitelijk een andere functie hebben op het fruit) zouden bij de discussie betrokken moeten worden. Een dergelijke harmonisatie zou naast wetgevers en industrie ook met de consumentenorganisaties besproken moeten worden. De Commissie komt hierop terug, zij moeten dit eerst intern bespreken.

Duitsland kwam nog met de opmerking dat artikel 19.1a ‘The following foods shall not be required to bear a list of ingredients: (a) fresh fruit and vegetables, including potatoes, which have not been peeled, cut or similarly treated’ door de industrie nogal ruim geïnterpreteerd werd.

Fosfaten in tortilla

In WGA 18 03 is geconcludeerd dat tortilla niet onder ‘soda bread’ valt en dat de hoeveelheden fosfaten die in ‘soda bread’ gebruikt mogen worden dus niet in tortilla gebruikt mogen worden. In de huidige vergadering is als vervolg daarop een aanvraag voor het gebruik van fosfaten in tortilla besproken. Omdat EFSA de fosfaten nog herevalueert, wordt het gevraagde gebruik meegenomen in de berekening. Pas na de herevealuatie (verwachting eind van dit jaar) wordt verder gegaan met de aanvraag.

Interpretatiekwesties

Categorisatie van 'macaron'
Tot welke FC horen 'macarons', is dat FC 5.2 of FC 7.2? Dit ivm het gebruik van kleurstoffen. En geldt de limiet voor het hele koekje (inclusief vulling)? Of alleen voor het 'macaron'gedeelte? De meerderheid van de lidstaten zien macaron als FC 7.2 (waarbij het amandelmeel tarwemeel vervangt) en de vulling als FC 5.4. De toegevoegde additieven moeten dus aan de restricties van deze voedselcategorieën voldoen. Een lidstaat vroeg om een statement in de SCOPAFF. De Commissie gaf aan dat niet voor de eerstvolgende SCOPAFF op de agenda te kunnen zetten, maar wel voor die daarna

Antioxidanten in tonijn
Ascorbinezuur, ascorbaten, citroenzuur en citraten zijn *quantum satis* toegelaten in onverwerkte vis. Maar hoe kunnen handhavers bepalen of er geen excessieve hoeveelheden zijn gebruikt? De Commissie heeft nu een statement opgesteld waarin vermeld wordt dat antioxidanten die *quantum satis* zijn toegelaten alleen mogen worden gebruikt op het niveau waarbij een antioxidantwerking optreedt en dat hogere levels voor bijvoorbeeld gebruik als conserveermiddel niet overeenkomt met het *quantum satis* principe en daarom niet toegelaten is. Ook heeft de Commissie een waarde vastgesteld die voldoende is voor een anti-oxidantwerking in tonijn. De lidstaten hadden nog wat redactioneel commentaar. Het statement zal op 17 september ter stemming worden gebracht.

Classificatie van planten- en fruitextracten
In veel landen worden planten- en fruitextracten gebruikt als alternatief voor voedseladditieven. Ook worden starterculturen gebruikt als alternatief voor voedseladditieven. De lidstaten zijn bezorgd om consumentenbedrog, want de gebruikte extracten of cultures kunnen wel de zelfde functionaliteit hebben als een additief, maar worden niet als dusdanig gelabeld. In Duitsland is er een rechtszaak geweest omtrent het gebruik van plantenextracten die rijk zijn aan nitraat/nitriet. Op basis van deze rechtszaak heeft een bedrijf in Ierland besloten om geen plantenextract meer te gebruiken.

In het verleden heeft de Commissie al eens een statement uitgebracht over het gebruik van plantenextracten met een hoog nitraat/nitrietgehalte. De lidstaten hadden in WGA 18 03 gevraagd of de Commissie een statement kan doen die een bredere scoop heeft dan plantenextracten met een hoog nitraat/nitrietgehalte. De Commissie kwam nu met een voorstelbewoording, waarbij de validiteit van eerdere statements (uit 2006 en 2010) bevestigd wordt en breder wordt getrokken naar alle planten extracten (groente/fruit/kruiden extracten/concentraten/mengsels, bouillons etc). Plantenextracten die

aan voedsel worden toegevoegd op een niveau dat de bestanddelen (of hun voorlopers) uit dat extract een technologische functie heeft in een product, wordt als additiefgebruik beschouwd. Dergelijke plantenextracten moeten daarmee voldoen aan de additievenwetgeving en etiketteringswetgeving. De lidstaten hadden nog wat redactioneel commentaar. Het statement zal op 17 september ter stemming worden gebracht. Gistextract (met een hoog glutamaatgehalte) is niet in het huidige voorstel opgenomen maar wordt apart behandeld.

Herindeling FC13

De zogenaamde 'peutermelken', maaltijdvervangers en glutenvrije voedingen vallen niet langer onder VO 609/2013 en daarmee is classificatie in FC13 niet gerechtvaardigd. Er is op dit moment geen voorstel voor de herindeling van FC 13.
Er zijn nog 2 opties over:

1. Het overbrengen van de 'peutermelken' naar een nieuwe categorie 1.10 en de maaltijdvervangers en de glutenvrije producten integraal overhevelen naar nieuwe categorieën te creëren onder FC 18.
2. Het overbrengen van de 'peutermelken' naar een nieuwe categorie 1.10 en alle maaltijdvervangers en glutenvrije producten onderbrengen in de categorieën van vergelijkbare producten.

De voorkeuren voor optie 2 en 3 zijn ongeveer gelijk verdeeld, waarbij diverse lidstaten hebben gezegd zich flexibel te kunnen opstellen tav optie 2 en 3.

De Commissie benadrukt dat de focus is op producten die op de markt zijn en niet op wat de industrie in de toekomst nog zou willen. De producten die (niet meer) onder VO 609/2013 vallen moeten ten alle tijden aan de voedseladditievenwetgeving voldoen, dus ook aan artikel 7 (specifieke eisen voor zoetstoffen). Een lidstaat heeft problemen met de interpretatie van 'baby food' en komt met specifieke voorbeelden.

Codex: Voetnoot 161 GSFA

De Commissie informeert de lidstaten over de voortgang van de eWG tav voetnoot 161. Er komen nog steeds reacties op de 'first circular letter' binnen. Eerste indruk is dat er geen duidelijke consensus is. DG Sante werkt nauw samen met DG Trade tav de bewoording. Lidstaten kunnen nog steeds commentaar aanleveren.

De Commissie moedigt ook de lidstaten aan om deel te nemen aan de eWG nutrition en eWG nitraat en nitriet. De first circular letter van de eWG wordt binnenkort uit gestuurd.

AOB

- De vergadering van eind oktober vervalt, deze wordt verzet naar 8 en 9 november.

- Tekstvoorstellen voor de statements van de SCOPAFF over melkzuur en over zoetstoffen in kauwgom worden in een volgende vergadering gesproken.
- Er is nog steeds geen groen licht voor de voedseladditieven in voedselsupplementen voor zuigelingen en jonge kinderen (de zogenaamde ‘A lijst met additieven toegelaten in zuigelingenvoeding).

Den Haag, september 2018