

**Van 12 tot 16 maart 2012 werd de 46<sup>e</sup> sessie van het Codex Committee on Food Additives (CCFA) gehouden in Hangzhou, China, onder voorzitterschap van professor dr. Junshi Chen. Vooraf aan de sessie werd gedurende twee dagen in een werkgroep gewerkt aan verdere ontwikkeling van de Codex General Standard for Food Additives (GFSA). Aan de vergadering namen 211 personen deel; 51 landen, de Europese Unie, 29 waarnemende internationale organisaties, de FAO en de WHO. Voor Nederland participeerde het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.**

### **Algemeen**

De vergadering werd geopend door de viceminister van volksgezondheid, dr. Xiaohong Chen. De sfeer tijdens de vergadering was in het algemeen goed. Uitzondering was de situatie rond de discussie over Note 161 waar de VS elk compromisvoorstel van de EU om alternatieven te vinden afwees waardoor een impasse ontstond.

### **Informatie van andere Comités**

Vermeldenswaardig is het resultaat van een discussie tijdens de CCFA over een voorstel om twee achterhaalde documenten (*Information on the Use of Food Additives in Foods* (CAC/MISC 1-1989 en *Guidelines for Simple Evaluation of Food Additive Intake* (CAC/GL 03-1989) in te trekken. Er was consensus over het intrekken van het eerste document maar voor het tweede document kwam van een aantal landen het verzoek om dit te behouden en te herzien. Vooral omdat het een begrijpelijk document is voor met name ontwikkelingslanden die bekend willen worden met voedselveiligheidsbeoordelingen. De vergadering ging hiermee akkoord. Een Elektronische Werkgroep (EWG) onder leiding van Brazilië zal een voorstel doen voor herziening ter bespreking tijdens de CCFA 2013.

### **Risk Analysis Principles voor gebruik door de CCFA**

Het voormalige CCFAC is in 2006 gesplitst in CCCF en CCFA. Er bestond daarom de behoefte om ook de risk analysis principles te splitsen. Het Codex Secretariaat had deze taak op zich genomen en presenteerde tijdens de vergadering het herziene document. De vergadering ging met het voorstel akkoord. Eind maart worden tijdens de CCCF de analysis principles van dat comité besproken.

### **Resultaten van het 74<sup>e</sup> overleg van het gemeenschappelijke FAO/WHO expert comité voedseladditieven**

JECFA is het (internationale) wetenschappelijke comité van WHO en FAO dat één keer per jaar bij elkaar komt om de veiligheid van voedseladditieven te beoordelen voor de CCFA. Nederlandse wetenschappers van het RIVM nemen hier aan deel.

In 2011 heeft JECFA de veiligheid van de volgende voedseladditieven geëvalueerd: Aluminium lactaat, Potassium aluminium lactaat, Potassium aluminium silicaat, Benzoin Tonkinensis, Glycerol Esters of Gum Rosin, Tall Oil Rosin and Wood Rosin, Octenyl succinic acid modified gum Arabic, Polydimethylsiloxane, Ponceau 4R, Pullulan, Pullulanse from *Bacillus deramificans* uitgedrukt in *Bacillus lichiformis*, Quinoline yellow en Sunset yellow FCF.

Daarnaast heeft JECFA de specificaties van een aantal voedseladditieven, waaronder de eerder genoemde, beoordeeld. Alle aanbevelingen van JECFA werden tijdens de vergadering aangenomen.

## **Discussiedocumenten**

### **1) De onderlinge afstemming van de additievenvoorzieningen van de vleesstandaarden en vergelijkbare voorzieningen van de GFSA.**

Een EWG onder leiding van Australië had een discussiedocument opgesteld over de onderlinge afstemming van de additievenvoorzieningen van de vleesstandaarden en vergelijkbare voorzieningen van de GFSA. Het document was opgesteld op basis van twee aanbevelingen die luiden:

- Ontwikkel een beslisboom voor de afstemming en;
- voedseladditieven moeten technologisch noodzakelijk zijn en veilig in het gebruik.

Na enige discussie werd de in het discussiedocument voorgestelde beslisboom met kleine aanpassingen aangenomen. In het komende jaar zal in een EWG verder worden getest met o.a. de vleesstandaarden.

### **2) De beschrijving van voedsel categorie 16.0 van de GFSA**

Categorie 16 is een categorie bedoeld voor samengesteld voedsel als pizza's en scrambled eggs, dat niet past in voedselcategorieën 0-15. De EU was van mening dat de definitie van deze categorie zodanig moet worden vastgesteld dat deze niet gebruikt kan worden als ontsnappingscategorie voor samengesteld voedsel dat eigenlijk in een van de categorieën 0-15 thuishoort. De voorzitter van de EWG presenteerde een voorstel dat na enige discussie met kleine aanpassingen werd aangenomen door de vergadering. Onderdeel van het voorstel is dat alle reeds ingevulde voedingsmiddelen in categorie 16 zullen worden verwijderd en opnieuw zullen worden besproken onder de nieuwe beschrijving.

### **3) Het gebruik van Note 161 in de GFSA**

In de GFSA kunnen een aantal zogenaamde Notes worden toegevoegd. Deze Notes geven uitzonderingen, beperkingen en nadere verklaringen aan, en mogen worden toegevoegd bij een additief en categorieën waar dat additief mag worden gebruikt. Note 161 stelt dat nationale wetgeving mag worden toegepast wanneer (volgens een lid of leden) niet is voldaan aan de voorwaarden van hoofdstuk 3.2 van de preamble. Deze voorwaarden zijn: het additief biedt voordelen, er is een technologische noodzaak die niet op een andere aanvaardbare manier kan worden bereikt, er mag geen sprake zijn van misleiding van de consument en het additief is veilig in het gebruik.

Note 161 is in het verleden toegevoegd aan de lijst met Notes om voortgang te kunnen boeken bij de discussies over de invulling van de GFSA. Met name de EU heeft vooral bij kunstmatige zoetstoffen en kleurstoffen van dit recht gebruik gemaakt. Concreet betekent dit dat de EU dan het recht heeft te eisen dat geïmporteerde voedingsmiddelen met die zoet- of kleurstoffen voldoen aan de EU wetgeving en dat producten met grotere hoeveelheden niet worden toegelaten. Nu, na een aantal jaar, meer vooruitgang is geboekt met de GFSA, wil met name de USA af van het gebruik van deze Note omdat, zo wordt gesteld, het ingaat tegen de bedoeling van de GFSA om wereldwijd geaccepteerde standaarden te ontwikkelen. Wanneer ieder land Note 161 zou toepassen dan heeft de

GFSa geen zin meer. De VS argumenteert daarbij dat er genoeg andere mogelijkheden zijn om nationale wetgeving te laten prevaleren.

Tijdens de vergadering presenteerde Zuid Afrika de resultaten van de EWG die had gekeken naar mogelijkheden om het gebruik van Note 161 beter te reguleren. De optie die de meeste aandacht kreeg was het verwijderen van de Note 161. Een groot aantal deelnemers was dan ook voor verwijdering, een kleiner aantal was voor behoud met beperkte toepassing. De EU heeft daarop in de wandelgangen gepeild naar de mogelijkheid om onder leiding van de EU een EWG in te stellen om alle toepassingen van Note 161 te analyseren en te komen met aanbevelingen voor mogelijke alternatieven om het gebruik te beperken. Het bleek echter onmogelijk om overeenstemming te bereiken over het mandaat van de EWG omdat met name de VS eiste dat de alternatieven onder geen enkel beding de verwijzing naar nationale wetgeving zouden mogen bevatten. Deze eis maakte de analyse bij voorbaat al overbodig en was daarom niet acceptabel voor de EU. Daarop werd de discussie over dit onderwerp gestaakt. De verwachting is dat de VS dit onderwerp ter tafel zal brengen tijdens de CAC van dit jaar om daar, op dat niveau, opnieuw te proberen Note 161 te verwijderen.

### **Verslag van de 2 daagse werkgroep van de CCFA over de Codex General Standard for Food Additives (GFSa)**

Op vrijdag en zaterdag vóór de CCFA kwam de technische werkgroep bij elkaar om verder te werken aan de invulling van de GFSa. De werkzaamheden in deze werkgroep zijn gedetailleerd en vorderen daarom langzaam. De EU heeft een voorbehoud gemaakt voor de caramel III en caramel IV additieven omdat hier binnen afzienbare tijd een reductie van de toegestane hoeveelheden nodig is vanwege een innamenbeperking op basis van een herziene risicobeoordeling.

Verder is vermeldenswaardig dat een proef met zuurteregelaars voor een horizontale benadering voor het gebruik van groepen additieven positief werd ontvangen. Het betekent dat wanneer een zuurteregelaar is toegelaten of verboden in een voedsel(sub)categorie, alle zuurteregelaars in die groep zijn toegelaten of verboden of wanneer het gebruik van een zuurteregelaar alleen van geval tot geval wordt toegelaten in een voedselcategorie dit dan geldt voor alle zuurteregelaars. Nog niet alle kinderziekten zijn eruit maar er is besloten dit concept stap voor stap verder te ontwikkelen.