

Verslag 41ste vergadering van het Codex Committee on Food Additives (CCFA), 16 t/m 20 maart 2009 in Shanghai (China)

Inleiding

De bijeenkomst werd bijgewoond door 56 landen, de EU en 25 niet-gouvernementele organisaties (NGO's). De EU was vertegenwoordigd door 13 lidstaten en de commissie. Voor Nederland nam Kees Planken (VWS) deel aan de vergadering. Tijdens en vóór de bijeenkomst in Shanghai hebben er ook een aantal EU-coördinatieoverleggen plaatsgevonden.

Opening

Dr Chen Zhu, Minister van Gezondheid van de Volksrepubliek China gaf in zijn inleiding aan dat de Chinese overheid voedselveiligheid een hoge prioriteit heeft gegeven en dat door het Volkscongres op 28 februari 2009 een nieuwe voedselveiligheidswet was aangenomen. Met deze wet als basis zal het Ministerie van Gezondheid en bestaande, aan voedselveiligheid gerelateerde richtlijnen en standaarden consolideren in een nationale voedselveiligheidswetgeving en zal doorgaan met de ontwikkeling van additievenstandaarden gebaseerd op risicobeoordeling.

Algemeen

Net zoals in de afgelopen jaren staat de vergadering sterk in het teken van meningsverschillen tussen de EU en de US. De EU is voorstander van het zoveel mogelijk beperken van het gebruik van additieven terwijl de US juist zoveel mogelijk ruimte wil geven om het gebruik van additieven mogelijk te maken. Zij (de US) krijgen daarbij vaak steun van andere deelnemers die ook de belangen van de industrie behartigen. Wel gaat het hier altijd om veilig gebruik. De EU komt meer op voor de belangen van de consument (moet niet alleen veilig zijn maar moet ook een voordeel hebben voor de consument en mag niet misleiden) maar trekt daarbij vaak aan het kortste eind. Om deze reden gebruikt de EU regelmatig voetnoot 61 die stelt: deelnemer (EU) behoudt zich het recht voor nationale (EU) regelgeving voor additieven toe te passen bij de import van voedingsmiddelen.

Matters of Interest arising from other Committees and Task Forces

Committee on Processed fruits and Vegetables (CCPFV): Proposal for Amendments to the Class names and the INS Standard for Food Additives

Het Comité ging niet akkoord met het voorstel van de CCPFV om ascorbinezuur ook als 'conserveringsmiddel' met een technologisch doel op te nemen in de INS. Dit omdat ascorbinezuur (INS 300) niet de groei van micro-organismen voorkomt maar hoofdzakelijk fungeert als een kleurbehoudend toevoeging in jams, jellies en marmelade. Wel ging het Comité er mee akkoord om ascorbinezuur te associëren met zuurregulators en meelverbeteraar toevoegingen.

FAO/WHO Coordinating Committee for Asia (CCASIA): Clarification of the Appropriate food category of the GSFA for sago flour.

Vanwege tijdgebrek besloot het comité om dit onderwerp door te schuiven naar de volgende vergadering.

Matters of interest arising from FAO/WHO and the 69th meeting of JECFA (the joint FAO/WHO expert committee on food additives)

Er werd verslag gedaan van de activiteiten van JECFA met nadruk op de resultaten en aanbevelingen van de 69^e JECFA vergadering. JECFA rapporteerde dat de beoordeling van

een nieuwe methode om de inname van aroma's in voeding te berekenen was afgerond. Deze nieuwe methode (Single Portion Exposure Technique of SPET) is nauwkeuriger dan de bestaande methode, de Maximized Survey Derived Intake (MSDI), die mogelijkwijs de inname uit voeding onderschat. JECFA kon echter geen voorwaarden aangeven wanneer dit het geval zou zijn en stelde daarom voortaan beide methoden te gebruiken bij evaluaties van aroma's.

Daarnaast presenteerde JECFA een aantal aanbevelingen voor additieven die door haar zijn geevalueerd.

Standards from other committees

De additieven provisies in de volgende standaards zijn besproken:

CCPFV: draft standaard voor bepaalde ingeblikte groenten en een draft standaard voor jams, jellies en marmelades. De EU maakte bij de laatste draft een voorbehoud bij toegevoegde kleurstoffen, conserveringsmiddelen, zuurteregelaars en verdikkingsmiddelen. Dit betekent dat de EU zich het recht voorbehoud EU regelgeving toe te passen bij de import van jams, jellies en marmelades.

CCNFSDU: advieslijst voor voedingstoffen voor gebruik in speciale dieetvoeding voor baby's en jonge kinderen.

CCASIA: draft standaard voor gefermenteerde sojaboonpasta en een draft standaard voor de consumptie van geschikt sago-meel.

CCFO: wijzigingen in de fat and oils standaard.

General standard on food additives (GFS)

Een van de belangrijkste agendapunten van de vergadering ging over het vaststellen van maximaal toelaatbare waarden voor stoffen die als additief worden toegevoegd in verschillende categorieën levensmiddelen. Deze waarden staan in de GFS. De voorbereidingen voor dit agendapunt vonden plaats in een elektronische werkgroep. Deze werkgroep kwam met voorstellen die door een in-session GFS werkgroep een voor een zijn doorgenomen. Dit kostte heel veel tijd en daarom lukte het niet alle voorstellen te behandelen. Dit jaar is een aantal kleurstoffen aan bod gekomen. Bij enige voedsel categorieën wordt, om aan de zorgen van een aantal delegaties tegemoet te komen, vermeld: 'Lidstaat behoudt zich het recht voor nationale regelgeving toe te passen bij de import van voeding met deze kleurstoffen'. Daarnaast maakte de EU een voorbehoud voor alle toepassingen met erythrosine.

Processing aids

Een elektronische WG onder leiding van Indonesië presenteerde kort de stand van zaken met betrekking tot de ontwikkeling van *Draft Guidelines and Principles for Substances used as Processing Aids*. Het comité stelde vast dat er veel commentaar was geleverd maar ook dat er nog steeds onderwerpen zijn waar nog geen overeenstemming over is bereikt. Vanwege tijdgebrek en de vele commentaren besloot het comité het draft document niet te bespreken maar door te schuiven naar de volgende vergadering.

International Numbering system (INS) for food additives

De in-session WG onder leiding van Finland presenteerde het rapport. Het comité stelde vast dat de WG, tijdens het werk aan de INS waaronder het ontbreken van regels en principes voor het indienen van voorstellen voor wijzigingen in de INS, tegen een aantal problemen was aangelopen. Het comité besloot daarom een elektronische WG in te stellen die een discussion paper gaat voorbereiden over dit onderwerp.

Specifications for the identity and purity of food additives arising from JECFA

JECFA heeft specificaties voor 20 additieven (nieuw en herzien) en 111 aroma's (nieuw) aangenomen. Het comité ging akkoord om de specificaties voor 20 additieven en 105 aroma's voor te leggen aan de codexcommissie voor vaststelling op stap 5/8.

Priorities for JECFA evaluation

Naast de compounds aroma's (priority 1) en aluminium compounds die waren overgebleven van de lijst van vorig jaar zijn nieuw op de lijst:

- 1) Pullulan (priority 1)
- 2) Pullulanase (priority 1)
- 3) Steviol glycosides (priority 1)
- 4) Sucrose esters of fatty acids (priority 1)

Volgende bijeenkomst

De volgende CCFA zal onder voorbehoud, van 15 tot 19 maart 2010 weer plaatsvinden in Shanghai, China.