

Verslag 48^{ste} vergadering van het Codex Comité voor Voedseladditieven (CCFA)

Algemeen

Van 14 tot en met 18 maart 2016 vond het 48^{ste} Codex Comité voor Voedseladditieven (CCFA) plaats in Xi'an (China). Aan de vergadering hebben delegaties uit 48 Codex landen, de Europese Unie en vertegenwoordigers uit 31 internationale organisaties, FAO en WHO deelgenomen. De vergadering werd voorgezeten door Prof. Dr. Junshi Chen met als co-chair Prof. Dr. Yongxiang Fan, beiden werkzaam bij het *China national center for Food safety Risk assessment (CFSA)*. Voor Nederland namen het Ministerie van VWS en het RIVM deel. Bijzonder was dit jaar dat de CCFA plaatsvond tijdens het Nederlandse Voorzitterschap van de Raad. Actieve participatie van de Nederlandse delegatie in de onderhandelingen voor en tijdens de CCFA heeft bijgedragen aan een goede sfeer en positieve uitkomsten voor de EU.

Pre-session werkgroep over de GFSA

Voorafgaand aan de CCFA is op 11 en 12 maart in een werkgroep, onder het voorzitterschap van de delegatie van de Verenigde Staten en op basis van het document opgesteld door de E-werkgroep onderhandeld over aanbevelingen voor de *General Standard for Food Additives (GFSA)*. Dit ter voorbereiding van de behandeling van deze punten tijdens de plenaire CCFA vergadering. De aanbevelingen kunnen zijn: opname in de lijst, opschorten van werkzaamheden voor toepassingen, het intrekken van toepassingen of correctie van de gegevens van voedseladditieven.

De werkgroep heeft aanbevelingen gedaan voor 418 toepassingen (oa 272 met de aanbeveling voor adoptie/aanpassing, 76 met de aanbeveling voor intrekken en 70 nieuwe voorstellen) van additieven in Tabel 1 en 2 in Voedselcategorieën 01.2 t/m 08.4 behalve de categorieën 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 en 05.1.4.

Belangrijke punten voor de EU tijdens de werkgroep waren:

- 1) Het EU voorbehoud voor de additieven Ethyl Lauroyl Arginate en Nisin vanwege zorgen over een (mogelijk) te hoge inname bij de voorziene toelatingen.
- 2) De risk/benefit overwegingen (vorming van nitrosamines vs microbiologische veiligheid) voor toelatingen van nitraat/nitriet als conserveringsmiddel in levensmiddelen.

Afgesproken is dat Nederland voor punt 2, met bijdragen van JECFA en de Europese Commissie, een discussiedocument op zal stellen dat:

- de risk/benefit overwegingen in kaart zal brengen;
- zal bezien op welke basis de vaststelling van maximum use levels het beste kan worden vastgesteld (toegevoegd additief of als aanwezig residu) daarbij rekeninghoudend met de haalbaarheid van controles, conserverend effect en de mogelijke vorming van nitrosamines en;
- zal kijken naar de optimale hoeveelheden bij gebruik als conserveringsmiddel rekeninghoudend met de ADI's voor nitraat/nitriet en de twee eerdere discussiepunten.

De door de werkgroep gedane aanbevelingen werden tijdens de plenaire CCFA vergadering aangenomen.

Vergadering CCFA

Hoogtepunten

Voorgestelde herziening van voedselcategorie 01.1 'Melk en op zuivel gebaseerde dranken' en de betreffende sub categorieën.

In een elektronische werkgroep onder leiding van Nieuw-Zeeland werd de herziening van deze voedselcategorie, die vooral werd voorgesteld om reconstituted en recombined milk een plaats te geven in de subcategorieën en de beschrijvingen, uitgewerkt. Interessant was dat door alle wijzigingen die dat tot gevolg had en door de invoering van een nieuwe categorie 01.1.2 'Other fluid milks (plain)' de discussie verschoof naar:

- het invoegen van fermented milks (Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2003) in de juiste voedselcategorie;
- het gebruik van de benaming 'milk based drinks' en 'fluid drinks' en;
- de aanpassing van de titels van de voedselcategorieën zodat die de producten in de beschrijvingen beter weergeven.

Voor met name de Nederlandse zuivelindustrie was het van belang dat fermented milks op een juiste wijze in de categorieën in de (herziene) voedselcategorieën zouden worden ingevoegd zodat er geen misverstanden zouden kunnen ontstaan in de (internationale) handel door een ambivalente voedselcategorie indeling.

Na een eerste plenaire discussie was duidelijk dat nog geen consensus kon worden bereikt omdat voor enige EU lidstaten niet helemaal duidelijk was wat de gevolgen van de aanpassingen zouden zijn. Onder leiding van het Nederlandse voorzitterschap zijn daarna in een informeel overleg met deze lidstaten en voorzitter Nieuw Zeeland de zorgen van de EU lidstaten weggenomen door verduidelijking en/of kleine aanpassingen aan de tekst van de herziening. In een tweede plenaire discussie werd daarop geconstateerd dat consensus was bereikt waarna het Comité akkoord ging met de herziening. Het Comité ging ook akkoord om plain drinks based on fermented milk in voedselcategorie 01.2.1 Fermented milks (plain) op te nemen.

Discussiestuk over het gebruik van bepaalde voedseladditieven in de wijnproductie

Een aantal codexlanden neemt codex standaarden als de *General Standard for Food Additives* (GFS) rechtstreeks over in hun nationale wetgeving. Dat betekent dat deze landen bij import verlangen dat producten aan die standaard voldoen. Zo is in de GFS ook een categorie 'wijndruiven' opgenomen met daarin toegestane voedseladditieven. Deze categorie moet echter worden herzien.

Daarnaast is er de IOV, een intergouvernementale organisatie (waarin 80% van de wereldwijnproductie is vertegenwoordigd) met erkende wetenschappelijke en technische kennis over wijnstokken, wijn, wijngebaseerde dranken, tafeldruiven, krenten en andere wijnbouw gerelateerde producten. Deze organisatie heeft richtlijnen voor de productie van wijn uitgebracht waarin o.a. is aangegeven welke voedseladditieven met welke (gelimiteerde) hoeveelheden **mogen worden gebracht**. Interessant is dat het gaat om additieven die in de EU wetgeving met *quantum satis* (= 'de hoeveelheid die nodig is') staan vermeld. De EU heeft deze richtlijnen overgenomen in VO 609/2009.

Bij de herziening van de categorie 'wijndruiven' in de GFS botsen veel leden van de OIV met niet-leden. Waar de OIV streng is en duidelijke voorschriften heeft om de kwaliteit van wijn te waarborgen en de consument niet te misleiden, willen de niet-leden bijvoorbeeld veel meer vrijheid om zelf te bepalen hoeveel zij van een additief gebruiken. Zo is in het discussiestuk o.a. het gebruik van diverse functionele klassen van additieven in de productie van wijn gesproken en of deze additieven op basis van 'GMP' (=good manufacturing practises) of 'Numerical Basis' moeten worden vastgesteld. Kern van de discussie heeft dan ook (vooral) betrekking op dat verschil in inzicht.

Een complicerende factor voor de EU is dat in sommige wijnproducerende landen in de EU tegenstrijdige belangen tussen verschillende ministeries ook een rol spelen. Enerzijds de wens om meer wijn te kunnen verkopen aan codexlanden en dus zo snel mogelijk de herziening van de wijn

categorie afhandelen, anderzijds het behouden van de strenge OIV regels die garant staan voor goede wijn.

Tijdens de plenaire vergadering en in tussentijdse EU coördinatieoverleggen blijkt geen compromis mogelijk. Er wordt daarom een nieuwe E-WG gevormd die gaat kijken naar additiewoedingen voor de volgende functionele klassen: zuurteregelaars, stabilisatoren en antioxidanten waarbij de bevindingen uit het discussiedocument van dit jaar en de standpunten uitgesproken tijdens de plenaire vergadering mee worden gewogen.

De 2017 CCFA vergadering vindt plaats van 20-24 maart 2017. De exacte locatie (in China) zal later bekend worden gemaakt op de website van de Codex Alimentarius.