



Verslag van de vergadering van CWG Aroma's

Datum: 24 september
Commissie: DG Santé
Nederlandse Delegatie: Lotte Bronswijk (VWS)
Margaret Wouters (RIVM)

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Agenda

1. Adoption of the agenda

De agenda wordt vastgesteld. Een lidstaat merkt op dat de website nog geen goede informatie geeft over smoke flavourings en de transitieperiodes. Dat is belangrijk voor alle producten. Dit komt terug bij agendapunt 3. Voor alle agendapunten geldt dat commentaar tot 14 oktober ingestuurd kan worden.

2. New applications – overview and state of play

De Commissie praat de lidstaten bij over de stand van zaken met betrekking tot de voortgang van lopende beoordelingen. Sinds de vorige werkgroep vergadering zijn er geen nieuwe applicaties. FGE.418 en FGE.420 werden in de additieven werkgroep besproken. Beide stoffen komen terug voor verdere bespreking. FGE.216Rev3 wordt geüpload in EFSA Portalino Platform voor een evaluatie. Voor FGE.80Rev2 geldt dat de opinie door EFSA is aangenomen.

3. Follow-up on smoke flavourings new legal acts.

De Commissie reageert op vragen van lidstaten. Een lidstaat heeft een vraag over de overgangsmaatregelen. De Commissie deelt een presentatie. Eindproducten die rookaroma's bevatten en die vóór de uitfaseringsfase op de markt zijn gebracht, mogen verkocht worden aan de eindconsument tot de houdbaarheidsdatum is bereikt. (Producten met) rookaroma's mogen na de uitfaseringsperiode niet meer worden gebruikt om een ander (samengesteld) product te maken. Er zijn nog geen instructies gepubliceerd op de website in afwachting van de discussie in de werkgroep. Lidstaten vragen of de inhoud van de presentatie ook openbaar gemaakt kan worden.

Een andere lidstaat heeft een vraag over welke overgangstermijn van toepassing is voor vegetarische vleesvervangers die rookaroma's bevatten. De Commissie geeft aan dat de verordening duidelijk maakt dat alléén voor producten die behoren tot de voedsel categorieën 1.7 (kaas en kaasproducten), 8 (vlees), 9.2 (verwerkte vis en visserijproducten inclusief schaaldieren en weekdieren), 9.3 (viskuit) en hun overeenkomstige subcategorieën die rookaroma's bevatten de deadline van 1 juli 2026 van toepassing is. De uitzonderlijk verlengde uitfaseringsstermijn is bedoeld voor producten waarbij rookaroma's een conventioneel rookproces vervangen. Voor zover bekend worden vegetarische vleesvervangers en alternatieven niet geproduceerd met behulp van een conventioneel rookproces. Bovendien bestaat er geen wettelijke definitie van wat een 'vegetarische vleesvervanger' is en bestaat een dergelijke voedselcategorie ook niet in de EU-wetgeving, waardoor het opnemen van dergelijke producten in de langere uitfaseringsperiode in de praktijk zeer moeilijk is.

Bezoekadres

Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T: 070 340 7911
www.rijksoverheid.nl

Dossierhouder

Lotte Bronswijk
Lh.bronswijk@minvws.nl

Ons kenmerk

Verslag CWG Aroma's d.d. :
september 2024

Secretariaat ROW

dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl

www.row-minvws.nl

4. Authorisation of FL No. 16.132 and FL No. 16.134 as new food flavouring substances

EFSA heeft geconcludeerd dat de stof Naringenine (FL16.132) geen zorgen geeft m.b.t. genotoxiciteit of interactie met geneesmiddelen. De stof geeft geen veiligheidsrisico's. Dit geldt ook voor de stof 2-methyl-1-(2-(5-(p-tolyl)-1H-imidazol-2-yl)piperidin-1-yl)butan-1-on (FL16.134). Beide stoffen worden opgenomen in de Union List.

5. Use of the term Natural for flavourings where GMO was used

Hoewel 'microbiologische processen' en 'fermentatie' in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1334/2008 als traditionele voedselbereidingsprocessen worden vermeld, worden die termen in de verordening niet gedefinieerd. Door de werkgroep wordt precisiefermentatie waarbij gebruik wordt gemaakt van genetisch gemodificeerde micro organismen (GMM) niet beschouwd als 'fermentatie' of 'microbiologische processen'. Ook wordt het gebruik van de term natuurlijk niet als coherent beschouwd met het gebruik van GMM. De werkgroep ziet om deze redenen de noodzaak voor verduidelijking.

De European Flavour Association (EFFA) is uitgenodigd om een presentatie over het onderwerp te geven.

De lidstaten geven aan niet tegen productie van aroma's met GMM te zijn, maar dat helder moet zijn dat dit geen natuurlijk proces is. Ook richting de consument moet dit worden verduidelijkt. De Commissie deelt een werkdocument. Lidstaten krijgen de tijd om hierop te reageren.

6. Capsaicin and possible introduction of restrictions

Capsaïcine maakt producten erg heet. Producten die capsaïcine bevatten zijn momenteel erg populair onder jongeren dankzij onder meer internetchallenges. De Commissie en een aantal lidstaten hebben zorgen over het toegenomen gebruik van Capsaicin. Concentraties boven 6000 mg/kg voedsel zouden een gezondheidsrisico vormen. De Commissie stelt voor om een gezamenlijke handhavingsaanpak op te starten. De Commissie zal een verklaring opstellen voor goedkeuring in de SCoPAFF van januari en daarnaast EFSA een mandaat geven om limieten vast te stellen.

7. Sensory peptides status

De Commissie meldt dat zij van mening is dat het gebruik van peptiden als aromastoffen per geval moeten worden beoordeeld. Afhankelijk van de specificaties moet worden bepaald tot welke categorie de aromastof behoort (aromastof, aromapreparaat, enz.) en of een evaluatie vereist is. In het geval van aromapreparaten is van belang of het van voeding komt of niet.

8. Vanillin produced through Biotechnological processes.

De Commissie ontving 3 vragen over Vanillin. De Commissie heeft deze vragen schriftelijk beantwoord. De antwoorden zijn ook te vinden via de website.

9. Risk Assessment of Conventional Smoked products

De werkgroep had de Commissie gevraagd een Comparative Risk Assessment te doen waarin producten geproduceerd door middel van conventioneel roken en producten die rookaroma's bevatten met elkaar vergeleken worden. EFSA heeft echter geen methodologie om dit te op te pakken en uitvoering van een dergelijk onderzoek zou daarom te lang duren. De omvang van het onderzoek is daarom aangepast. EFSA zal in 2027 een onderzoek naar veiligheid van gerookte producten publiceren. Medio oktober komt er een mandaat waarin de 'Good Smoking Practices' van de Codex ook worden meegenomen.

10. Forthcoming meetings – tentative planning

4 december, virtueel.

Mogelijk een hybride meeting in januari/februari 2025. Dit is nog niet bevestigd.

11. Any other business

- Follow up on the 44 flavouring substances of priority.
De Commissie deelt een bijgewerkt werkdocument over de 44 smaakstoffen met prioriteit en geeft een toelichting.

- Use of the term “smoked flavoured food” for products containing flavourings that add a “smoked” flavour or taste, but are not meeting the requirements of the definition of “smoke flavouring” as per Article 3(2)(f) of Regulation (EC) No 1334/2008.
De Commissie ligt toe dat wanneer producten geen rookaroma’s zijn, ze ook niet zo genoemd mogen worden. Lidstaten zijn het hiermee eens en hebben een aantal suggesties.
- Monitoring of Theobromine (FL 16.032)
Theobromine is uitgekozen voor het monitoring programma. Volgens een lidstaat wordt de stof niet of nauwelijks gebruikt door de industrie. Misschien moet er toch een andere stof gekozen worden? Andere lidstaten zien wel natuurlijk voorkomen van de stof in niet-alcoholische dranken en producten van dierlijke oorsprong. Echter is de focus voor de monitoring op de aromastof, niet op natuurlijk voorkomen. Volgens een lidstaat zou theobromine een substantieel onderdeel kunnen zijn van cacao-aromabereidingen. Een aantal lidstaten geven aan dat het nogal (te) laat is om de monitoringsstoffen voor 2025 te wijzigen, omdat ze al zijn gestart met de voorbereidingen. De conclusie is daarom om Theobromine in het monitoringsprogramma voor 2025 te laten staan.

Den Haag, oktober 2024