

RICHTLIJNEN

RICHTLIJN 2010/69/EU VAN DE COMMISSIE

van 22 oktober 2010

tot wijziging van de bijlagen bij Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name op artikel 31,

Gelet op Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ⁽²⁾, en met name op artikel 53,

Na raadpleging van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding en de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad betreffende levensmiddelenadditieven met uitzonderingen van zoetstoffen en kleurstoffen ⁽³⁾ bevat een lijst van levensmiddelenadditieven die in de Europese Unie mogen worden gebruikt, met de bijbehorende gebruiksvoorwaarden.
- (2) Sinds de vaststelling van Richtlijn 95/2/EG hebben zich technische ontwikkelingen op het gebied van levensmiddelenadditieven voorgedaan. Die richtlijn moet aan deze ontwikkelingen worden aangepast.
- (3) Totdat de EU-lijsten van levensmiddelenadditieven zijn opgesteld zoals bepaald in artikel 30 van Verordening (EG) nr. 1333/2008, worden de bijlagen bij Richtlijn 95/2/EG overeenkomstig artikel 31 van die verordening in voorkomend geval gewijzigd door maatregelen die door de Commissie worden vastgesteld.
- (4) De stabilisatoren agar-agar (E 406), carrageen (E 407), johannesbroodpitmeel (E 410), guarpitmeel (E 412), xanthaangom (E 415), pectinen (E 440), cellulose (E 460), carboxymethylcellulose (E 466), geoxideerd zetmeel (E 1404), monozetmeelfosfaat (E 1410), dizetmeelfosfaat (E 1412), gefosfateerd dizetmeelfosfaat (E 1413), geacetyleerd dizetmeelfosfaat (E 1414), geacetyleerd zetmeel

(E 1420), geacetyleerd dizetmeeladipaat (E 1422), hydroxypropylzetmeel (E 1440), hydroxypropyldizetmeelfosfaat (E 1442), zetmeelnatriumoctenylsuccinaat (E 1450) en geacetyleerd geoxideerd zetmeel (E 1451) en de emulgator mono- en diglyceriden van vetzuren (E 471) zijn momenteel voor uiteenlopende toepassingen toegestaan krachtens Richtlijn 95/2/EG. Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding (WCMV) heeft voor deze levensmiddelenadditieven als aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) „niet gespecificeerd” vastgesteld en dus houden zij geen risico voor de gezondheid van de consument in. Het is uit technisch oogpunt noodzakelijk om het gebruik van deze stoffen ook toe te staan voor niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten daarvoor, met een vetgehalte van minder dan 20 %, om de stabiliteit en integriteit van de emulsie te waarborgen. Deze toepassing zou de consument ten goede komen doordat die dan kan kiezen voor gefermenteerde roomproducten met een verlaagd vetgehalte die soortgelijke eigenschappen hebben als het normale product. Deze nieuwe toepassing moet dan ook worden toegestaan.

- (5) In 1990 heeft het WCMV natriumlactaat (E 325), kaliumlactaat (E 326), kaliumacetaat (E 261), natriumacetaat (E 262 i) en natriumwaterstofacetaat (E 262 ii) beoordeeld en geconcludeerd dat al deze stoffen van nature in levensmiddelen voorkomen en dat de geschatte inname waarschijnlijk te verwaarlozen is ten opzichte van de inname uit natuurlijke bronnen. Daarom is besloten dat voor deze groep levensmiddelen „ADI niet gespecificeerd” geldt. Deze levensmiddelenadditieven mogen daarom algemeen worden gebruikt in alle levensmiddelen, behalve de in artikel 2, lid 3, van Richtlijn 95/2/EG genoemde. Er is voorgesteld om ook het gebruik van deze levensmiddelenadditieven in voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees toe te staan, om de groei van pathogene micro-organismen zoals *Listeria* en *E. coli* O157 te onderdrukken. Aangezien er dus een technische rechtvaardiging is en deze toepassing geen veiligheidsrisico inhoudt, moet het gebruik van deze levensmiddelenadditieven in voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees voortaan worden toegestaan.
- (6) Sorbaten (E 200, E 202 en E 203) en benzoaten (E 210, E 211, E 212 en E 213) zijn momenteel krachtens Richtlijn 95/2/EG als levensmiddelenadditief toegestaan. Er wordt een nieuwe toepassing van deze levensmiddelenadditieven voorgesteld als conserveermiddel in imitatievisproducten op basis van zeewier (imitatiekaviaar van

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.

⁽²⁾ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 61 van 18.3.1995, blz. 1.

zeewier) als garnering op diverse levensmiddelen, om de groei van schimmels en gisten en de vorming van mycotoxinen te voorkomen. Voor deze zouten is een ADI van 0-25 mg/kg lichaamsgewicht, respectievelijk 0-5 mg/kg lichaamsgewicht vastgesteld. Uitgaande van het slechtst denkbare scenario, waarbij de maximumconcentraties worden gebruikt, is de geschatte inname van deze stoffen zeer laag in vergelijking met de ADI. De blootstelling van de consument als gevolg van deze toepassing levert geen veiligheidsrisico op. Daarom moet het gebruik van sorbaten en benzoaten in imitatie-visproducten op basis van zeewier worden toegestaan, gelet op de technische rechtvaardiging en het feit dat dit nieuwe product tot een nichemarkt behoort.

- (7) Er is verzocht om sorbaten (E 200, E 202 en E 203) en benzoaten (E 210, E 211, E 212 en E 213) te mogen gebruiken in bier in vaten waaraan meer dan 0,5 % vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten zijn toegevoegd en dat rechtstreeks uit het vat wordt geserveerd. Dergelijke vaten bier blijven soms langere tijd aan de biertap aangesloten. Aangezien het vat niet onder steriele omstandigheden op de tap kan worden aangesloten, is het mogelijk dat het vat door micro-organismen wordt verontreinigd. Dit is een probleem bij bier dat nog vergistbare suikers bevat, omdat hierdoor groei van gevaarlijke micro-organismen kan worden veroorzaakt. Daarom moeten in tapbier waaraan vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten zijn toegevoegd, antimicrobiële middelen worden gebruikt. Uit een oogpunt van inname is de consumptie van dit getapte vruchtenbier marginaal zodat de geschatte inname van sorbaten en benzoaten ook met het slechtst denkbare scenario onder de daarvoor geldende ADI's zal liggen. Het gebruik van sorbaten en benzoaten in bier in vaten dat meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten bevat, moet voortaan dan ook worden toegestaan.
- (8) Om het ontstaan van schimmels op citrusvruchten te voorkomen mogen die na de oogst worden behandeld met bestrijdingsmiddelen als imazalil en thiabendazool. Sorbaten (E 200, E 202 en E 203) zouden deze bestrijdingsmiddelen voor de behandeling van citrusvruchten geheel of gedeeltelijk kunnen vervangen. Sorbaten kunnen op het oppervlak van ongeschilde verse citrusvruchten worden aangebracht met behulp van de toegestane wassen bijenwas, candelillawas, carnaubawas en schellak (E 901, E 902, E 903 respectievelijk E 904). De blootstelling van de consument aan deze additieven als gevolg van die toepassing levert geen veiligheidsrisico op. Deze nieuwe toepassing moet dan ook worden toegestaan.
- (9) Consumenten kiezen er soms voor om hun inname van bepaalde nutriënten met voedingssupplementen aan te vullen. Daartoe mogen vitamine A en combinaties van vitamine A en D worden toegevoegd aan voedingssupplementen zoals omschreven in Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad⁽¹⁾. Om deze stoffen veilig te kunnen hanteren moeten vitamine A en combinaties van vitamine A en D in aanwezigheid van zetmeel en suikers worden verwerkt tot preparaten, waarbij soms een hoge vochtigheidsgraad en temperatuur nodig zijn. Dit kan de ontwikkeling van micro-organismen in de hand werken. Om de groei van die

micro-organismen te voorkomen moet het worden toegestaan om aan vitamine A en combinaties van vitamine A en D, bij gebruik in voedingssupplementen die in vaste vorm worden verstrekt, sorbaten (E 200, E 202 en E 203) en benzoaten (E 210, E 211, E 212 en E 213) toe te voegen.

- (10) Zwaveldioxide en sulfieten (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 en E 228) zijn krachtens Richtlijn 95/2/EG toegestane levensmiddelenadditieven, die hoofdzakelijk dienen als antimicrobiële middelen en om chemisch bederf tegen te gaan. Het vervoer van vers fruit, met name over zee, is tegenwoordig zeer belangrijk. Deze transporten kunnen soms wel enkele weken duren. Door het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten kunnen verse blauwe bessen tegen de groei van schimmels worden beschermd. Deze nieuwe toepassing van zwaveldioxide en sulfieten moet worden toegestaan om verse blauwe bessen beter tegen schimmelgroei te kunnen beschermen, mede gelet op het feit dat het hier waarschijnlijk om een nichemarkt gaat. Gezien de gegronde technische redenen voor deze nieuwe toepassingen, de noodzaak om de wereldwijde handel te vergemakkelijken en de verwaarloosbare gevolgen voor de inname van zwavel en sulfieten, moet deze nieuwe toepassing van zwaveldioxide op blauwe bessen tot een in de bijlage bij deze richtlijn aangegeven concentratie worden toegestaan.
- (11) Voor de productie van kaneelstokjes (uitsluitend *Cinnamomum zeylanicum*) wordt de vers geschilde binnenbast van de kaneelboom gebruikt. De verse schillen van de binnenbast staan bloot aan verontreiniging door micro-organismen en aantasting door insecten in het land van productie, met name in een tropisch en vochtig klimaat. Die verontreiniging door micro-organismen en aantasting door insecten kunnen adequaat worden bestreden door begassing met zwaveldioxide. In 1994 heeft het WCMV een ADI van 0-0,7 mg/kg lichaamsgewicht vastgesteld en verklaard dat het gebruik van zwaveldioxide en andere sulfieten moet worden beperkt om het optreden van ernstige astmatische reacties terug te dringen. Hoewel het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten moet worden beperkt, is de bijdrage van deze specifieke toepassing aan de inname van zwaveldioxide en sulfieten te verwaarlozen. Het gebruik van zwaveldioxide en sulfieten (E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 en E 228) alleen voor dit specifieke soort kaneel moet dan ook voortaan worden toegestaan.
- (12) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft een evaluatie uitgevoerd van de beschikbare informatie over de veiligheid van het gebruik van nisine voor de levensmiddelen categorie vloeibaar ei en over de veiligheid van nisine die met een gewijzigd productieproces is verkregen. De ADI van 0-0,13 mg/kg die eerder was vastgesteld voor nisine die is verkregen met een nieuw productie- en extractieproces op basis van vergisting van een suiker bevattend medium in plaats van het traditionele medium op basis van melk, is door de EFSA in haar advies van 26 januari 2006⁽²⁾ bevestigd. In dat advies bevestigde de EFSA ook dat het gebruik van nisine

(¹) PB L 183 van 12.7.2002, blz. 51.

(²) Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission related to the use of nisin (E 234) as a food additive, *The EFSA Journal* (2006) 314, blz. 1.

in levensmiddelen naar verwachting niet tot antibiotica-resistentie zal leiden. Volgens de EFSA zijn er geen meldingen van tegen nisine resistente bacteriemutanten die kruisresistentie tegen therapeutische antibiotica vertonen. Dit komt volgens de EFSA waarschijnlijk door de verschillen in antimicrobiële werking tussen therapeutische antibiotica en nisine. Verder heeft de EFSA in haar advies van 20 oktober 2006⁽¹⁾ bevestigd dat het gebruik van nisine in gepasteuriseerd vloeibaar ei onder de beoogde gebruiksvoorwaarden (maximaal 6,25 mg/l) geen veiligheidsrisico inhoudt en uit technisch oogpunt gerechtvaardigd is om de houdbaarheid van het product te verlengen en de groei van voedselvergiftiging veroorzakende sporenvormende soorten, zoals *Bacillus cereus*, die de pasteurisatie kunnen overleven, te voorkomen. Deze nieuwe toepassing van nisine is gepasteuriseerd vloeibaar ei moet dan ook worden toegestaan.

- (13) Dimethyldicarbonaat (DMDC, E 242) is een krachtens Richtlijn 95/2/EG toegestaan levensmiddelenadditief dat dient als conserveermiddel in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken, alcoholvrije wijn en vloeibaar theeconcentraat. Dit additief is toegestaan op grond van een positief advies van het WCMV in 1990, dat in 1996 is bevestigd. Het WCMV kon geen ADI vaststellen aangezien DMDC snel ontleedt in koolstofdioxide en methanol. In 2001 is het WCMV verzocht de veiligheid van het gebruik van DMDC in wijn te onderzoeken. Destijds was het WCMV van oordeel dat de vorming van methanol en andere reactieproducten zoals methylcarbamaat als gevolg van het gebruik van DMDC voor de behandeling van alcoholhoudende dranken en wijn vergelijkbaar is met de vorming in niet-alcoholhoudende dranken en dat zelfs een forse wijnconsumptie geen risico als gevolg van methanol en methylcarbamaat zou opleveren. Er is verzocht DMDC te mogen gebruiken ter voorkoming van bederf door gisting in ongeopende, niet steriel gevulde flessen cider, perencider en vruchtenwijn, alcoholarme wijn, dranken op basis van wijn en de overige producten die onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad⁽²⁾ vallen. Deze nieuwe toepassingen worden niet geacht een veiligheidsrisico voor de consument in te houden. Verder kan het gebruik van DMDC ertoe bijdragen dat de blootstelling aan zwaveldioxide wordt verlaagd. Daarom moet het gebruik van DMDC in cider, perencider en vruchtenwijn, alcoholarme wijn, dranken op basis van wijn en andere onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 vallende producten worden toegestaan.
- (14) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van extracten van rozemarijn bij gebruik als antioxidant in levensmiddelen beoordeeld. Extracten van rozemarijn worden verkregen uit *Rosmarinus officinalis* L. en bevatten een

aantal stoffen met antioxidantwerking, in hoofdzaak fenolnuren, flavonoïden, diterpenoïden en triterpenen. Hoewel de EFSA te weinig toxicologische gegevens over extracten van rozemarijn had om een numerieke ADI vast te stellen, heeft zij in haar advies van 7 maart 2008⁽³⁾ geconcludeerd dat de veiligheidsmarge groot genoeg is om te stellen dat blootstelling via de voeding als gevolg van de voorgestelde toepassingen en te gebruiken concentraties geen veiligheidsrisico inhoudt. Derhalve kan het gebruik van extracten van rozemarijn worden toegestaan als dat uit technisch oogpunt gerechtvaardigd is. De voorgestelde toepassingen van extracten van rozemarijn als antioxidant moeten worden toegestaan en aan de stof moet het E-nummer E 392 worden toegekend.

- (15) Wei is een bijproduct van de kaasbereiding. Er zijn bepaalde wei-eiwit bevattende dranken ontwikkeld ten behoeve van een voldoende eiwitrijk dieet. Om de eiwitten tijdens de warmtebehandeling van die dranken in suspensie te houden moet het fosfaatgehalte hoger zijn dan bij normale niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken. Daarom moeten fosfaten in wei-eiwit bevattende sportdranken worden toegestaan.
- (16) Bijenwas (E 901) is momenteel toegestaan als glansmiddel voor gebruik in kleine banketbakkerswaren met chocoladecoating. Ijswafels zonder chocoladecoating vallen daar niet onder. Bijenwas kan worden beschouwd als alternatief voor chocolade in voorverpakte wafels met consumptie-ijs en bovendien wordt door die coating met bijenwas voorkomen dat er water in de wafels trekt, zodat deze knapperig en dus langer houdbaar blijven; dit wordt derhalve uit technisch oogpunt gerechtvaardigd geacht. Daarom moet bijenwas als glansmiddel ter volledige of gedeeltelijke vervanging van chocolade in de coating van voorverpakte wafels met consumptie-ijs worden toegestaan.
- (17) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van bijenwas bij gebruik als draagstof voor aroma's in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken beoordeeld. Hoewel op grond van de beschikbare gegevens over bijenwas zelf geen ADI kon worden vastgesteld, concludeerde de EFSA dat gezien het geringe toxicologische profiel van bijenwas de bestaande toepassingen in levensmiddelen en de voorgestelde nieuwe toepassing van bijenwas geen veiligheidsrisico opleveren. Deze nieuwe toepassing van bijenwas als draagstof voor aroma's in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken moet dan ook worden toegestaan.

⁽¹⁾ Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on the safety in use of nisin as a food additive in an additional category of liquid eggs and on the safety of nisin produced using a modified production process as a food additive, *The EFSA Journal* (2006) 314b, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 149 van 14.6.1991, blz. 1.

⁽³⁾ Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission related to the use of rosemary extracts as a food additive, *The EFSA Journal* (2008) 721, blz. 1.

- (18) Triethylcitraat (E 1505) is momenteel krachtens Richtlijn 95/2/EG in de EU toegestaan in gedroogd eiwit en als draagstof in aroma's. Het WCMV heeft in 1990 een ADI van 0-20 mg/kg vastgesteld. Voorgesteld is om triethylcitraat ook te gebruiken als glansmiddel voor voedings-supplementen in tabletvorm. Triethylcitraat versterkt de omhulling, beschermt de tabletten tegen de omgeving en verhoogt de afgifteduur van het product. Volgens het slechtst denkbare scenario is deze extra inname van triethylcitraat (0,25 % van de ADI) te verwaarlozen. Het gebruik in de EU van triethylcitraat als glansmiddel voor voedings-supplementen in tabletvorm moet dan ook worden toegestaan.
- (19) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van polyvinylalcohol (PVA) als omhullingsmiddel voor voedings-supplementen beoordeeld en op 5 december 2005⁽¹⁾ advies uitgebracht. De EFSA concludeerde dat aan het gebruik van PVA als omhullingsmiddel voor voedings-supplementen in capsule- en tabletvorm geen veiligheidsrisico verbonden is. De EFSA was voorts van mening dat de potentiële blootstelling van mensen aan PVA bij de beoogde gebruiksvoorwaarden laag zal zijn. Voor PVA is beschreven dat het na orale toediening nauwelijks opgenomen wordt. De maximumconcentratie is vastgesteld op 18 g/kg, uitgaande van het slechtst denkbare scenario, waarop de EFSA haar risicobeoordeling heeft gebaseerd. Dankzij de goede hechtingseigenschappen en filmsterkte van polyvinylalcohol zal dit nieuwe levensmiddelenadditief naar verwachting van technisch belang zijn als omhullingsmiddel voor voedings-supplementen, met name in toepassingen waar vochtwerende en vochtbeschermende eigenschappen nodig zijn. Deze nieuwe toepassing moet dan ook op EU-niveau worden toegestaan. Dit nieuwe levensmiddelenadditief moet het E-nummer E 1203 krijgen.
- (20) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van het gebruik van zes soorten polyethyleenglycol (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 en PEG 8000) als omhullingsmiddelen voor gebruik in voedings-supplementen beoordeeld en op 28 november 2006⁽²⁾ advies uitgebracht. De EFSA concludeerde dat er onder de beoogde gebruiksvoorwaarden aan het gebruik van deze zes soorten polyethyleenglycol als glansmiddel geen veiligheidsrisico verbonden is voor voedings-supplementen in tablet- en capsulevorm. De EFSA heeft in haar risicobeoordeling ook de extra blootstelling aan deze PEG's als gevolg van het gebruik van farmaceutische producten meegenomen en geconcludeerd dat het al goedgekeurde gebruik van PEG 6000 als draagstof voor zoetstoffen en van het gebruik van PEG in materialen die met levensmiddelen in contact komen slechts tot een geringe extra inname zal leiden. Deze nieuwe toepassing moet dan ook op EU-niveau worden toegestaan. Bovendien moet, aangezien de inname van PEG 6000 als gevolg van het gebruik als draagstof voor zoetstoffen gering is en PEG 6000 een vergelijkbaar toxicologisch profiel heeft als de andere PEG-soorten, waardoor er een groeps-TDI (toelaatbare dagelijkse inname) is vastgesteld voor de zes PEG's, het gebruik van de door de EFSA beoordeelde PEG's als draagstof voor zoetstoffen naast PEG 6000 worden toegestaan. Aan al deze PEG's moet het E-nummer E 1521 worden toegekend.
- (21) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van het gebruik van cassiagom als nieuw levensmiddelenadditief (geleer- en verdikkingsmiddel) beoordeeld en op 26 september 2006⁽³⁾ advies uitgebracht. De EFSA concludeerde dat aan het gebruik van cassiagom onder de aangegeven voorwaarden geen veiligheidsrisico verbonden is. Hoewel de EFSA van mening was dat de beschikbare toxicologische gegevens over cassiagom ontoereikend waren om er een ADI uit af te leiden, geven de bestaande gegevens volgens haar geen aanleiding tot bezorgdheid. Met name heeft de EFSA gewezen op de specifieke lage absorptie van cassiagom en het feit dat deze stof, als er al hydrolyse plaatsvindt, wordt afgebroken tot stoffen die de normale metabole routes volgen. Het gebruik van cassiagom is uit technisch oogpunt gerechtvaardigd vanwege het synergistische geleereffect wanneer het aan andere in levensmiddelen gebruikelijke gommen wordt toegevoegd. Deze toepassingen moeten dan ook op EU-niveau worden toegestaan en aan cassiagom moet het E-nummer E 427 worden toegekend.
- (22) De EFSA heeft de veiligheid van neotaam als smaakversterker beoordeeld en op 27 september 2007⁽⁴⁾ advies uitgebracht. De EFSA concludeerde dat neotaam geen veiligheidsrisico inhoudt bij het voorgestelde gebruik als smaakversterker en heeft een ADI van 0-2 mg/kg lichaamsgewicht/dag vastgesteld. Neotaam moet dan ook als smaakversterker worden toegestaan.
- (23) De EFSA heeft de informatie over de veiligheid van het gebruik van L-cysteïne (E 920) in bepaalde levensmiddelen voor zuigelingen en peuters beoordeeld. In haar

(1) Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission related to the use of polyvinyl alcohol as a coating agent for food supplement, *The EFSA Journal* (2005) 294, blz. 1.

(2) Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission related to the use of polyethylene glycol (PEG) as a film coating agent for use in food supplement products, *The EFSA Journal* (2006) 414, blz. 1.

(3) Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission related to an application on the use of cassia gum as a food additive, *The EFSA Journal* (2006) 389, blz. 1.

(4) Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission on neotame as a sweetener and flavour enhancer, *The EFSA Journal* (2007) 581, blz. 1.

advies van 26 september 2006 ⁽¹⁾ concludeerde de EFSA dat het voorgestelde gebruik van deze stof in bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en voeding (meer in het bijzonder babykoekjes) voor zuigelingen en peuters geen veiligheidsrisico inhoudt. Koekjes voor zuigelingen en peuters moeten een geschikte samenstelling hebben, met name een gecontroleerd suiker- en vetgehalte. Koekjes met laag vetgehalte zijn echter brosser, waardoor er een groter risico op verslikking en verstikking is doordat het koekje in de mond van het kind breekt. L-cysteïne fungeert als deegverbeteraar om de textuur van het eindproduct aan te passen. Het gebruik van L-cysteïne in koekjes voor zuigelingen en peuters moet dan ook op EU-niveau worden toegestaan.

- (24) De EFSA heeft de veiligheid van een enzympreparaat op basis van trombine met fibrinogeen, afkomstig van runderen en/of varkens, als levensmiddelenadditief voor het reconstitueren van voedsel beoordeeld en in haar advies van 26 april 2005 geconcludeerd dat dit gebruik van het enzympreparaat geen veiligheidsrisico inhoudt als het wordt geproduceerd zoals in het advies is aangegeven ⁽²⁾. Het Europees Parlement heeft echter in zijn resolutie van 19 mei 2010 over de ontwerprichtlijn van de Commissie tot wijziging van de bijlagen bij Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen gesteld dat het opnemen van dit enzympreparaat als levensmiddelenadditief voor het reconstitueren van voedsel in bijlage IV bij Richtlijn 95/2/EG niet verenigbaar is met de strekking en de inhoud van Verordening (EG) nr. 1333/2008, aangezien het niet in overeenstemming is met de algemene criteria van artikel 6, en dan met name lid 1, onder c), van die verordening.
- (25) Bij Beschikking 2004/374/EG van de Commissie ⁽³⁾ is het in de handel brengen en de invoer van geleiproducten in minicups die gelvormende levensmiddelenadditieven op basis van zeewier en/of bepaalde gomsoorten (E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417 en E 418) bevatten, opgeschort in verband met het risico op verstikking dat aan deze producten verbonden is. Richtlijn 95/2/EG is dienovereenkomstig gewijzigd bij Richtlijn 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾. Beschikking 2004/374/EG moet dan ook worden ingetrokken omdat de bepalingen daarvan in Richtlijn 95/2/EG zijn overgenomen.

- (26) De in deze richtlijn vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid en het Europees Parlement noch de Raad hebben zich daartegen verzet,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlagen II tot en met VI bij Richtlijn 95/2/EG worden gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze richtlijn.

Artikel 2

1. De lidstaten dienen uiterlijk op 31 maart 2011 de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen vast te stellen en bekend te maken om aan artikel 1 van deze richtlijn te voldoen. Zij delen de Commissie de tekst van die bepalingen onverwijld mede.

Zij passen die bepalingen uiterlijk toe vanaf 1 april 2011.

Wanneer de lidstaten die bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor die verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

2. De lidstaten delen de Commissie de tekst van de belangrijkste bepalingen van intern recht mede die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 3

Beschikking 2004/374/EG wordt ingetrokken.

Artikel 4

Deze richtlijn treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 5

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 22 oktober 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Scientific opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Material in Contact with Food on a request from the Commission related to the use of L-cysteine in foods intended for infants and young children, *The EFSA Journal* (2006) 390, blz. 1.

⁽²⁾ Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food on a request from the Commission related to the use of an enzyme preparation based on thrombin: fibrinogen derived from cattle and/or pigs as a food additive for reconstituting food, *The EFSA Journal* (2005) 214, blz. 1.

⁽³⁾ PB L 118 van 23.4.2004, blz. 70.

⁽⁴⁾ PB L 204 van 26.7.2006, blz. 10.

BIJLAGE

De bijlagen II tot en met VI bij Richtlijn 95/2/EG worden als volgt gewijzigd:

1. Bijlage II wordt als volgt gewijzigd:

a) de vermelding betreffende „Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees” wordt vervangen door:

„Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 261	Kaliumacetaat	<i>quantum satis</i>
	E 262 i)	Natriumacetaat	
	E 262 ii)	Natriumwaterstofacetaat	
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 325	Natriumlactaat	
	E 326	Kaliumlactaat	
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	

b) aan het eind van de bijlage wordt de volgende vermelding toegevoegd:

„Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 %	E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i>
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannesbroodpitmeel	
	E 412	Guarpitmeel	
	E 415	Xanthaangom	
	E 440	Pectinen	
	E 460	Cellulose	
	E 466	Carboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	
	E 1410	Monozetmeelfosfaat	
	E 1412	Dizetmeelfosfaat	
	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	
	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	
	E 1420	Geacetyleerd zetmeel	
	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	
	E 1440	Hydroxypropylzetmeel	

E 1442	Hydroxypropyldizetmeel-fosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel

2. Bijlage III wordt als volgt gewijzigd:

a) aan het eind van deel A worden de volgende vermeldingen toegevoegd:

„Imitatie-visproducten op basis van zeewier	1 000	500				
Bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten	200	200		400		
Ongeschilde verse citrusvruchten (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	20					
Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, verstrekt in vaste vorm, met preparaten van vitamine A of van combinaties van vitamine A en D				1 000 in het gebruiksklare product		

b) aan het eind van deel B worden de volgende vermeldingen toegevoegd:

„Blauwe bessen (alleen <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Kaneel (alleen <i>Cinnamomum zeylanicum</i>)	150

c) deel C wordt als volgt gewijzigd:

i) de tekst met betrekking tot het additief E 234 komt als volgt te luiden:

„E 234	Nisine (*)	Griesmeel-, tapiocapudding en soortgelijke producten	3 mg/kg
		Gerijpte kaas en smeltkaas	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		Gepasteuriseerd vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)	6,25 mg/l

(*) Deze stof kan in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van het gistingsproces.”

ii) de tekst met betrekking tot het additief E 242 komt als volgt te luiden:

„E 242	Dimethyldicarbonaat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken Alcoholvrije wijn Vloeibaar theeconcentraat	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar
		Cider, perencider, vruchtenwijn Alcoholarme wijn Dranken op wijnbasis en producten die onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 vallen	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar”

d) in deel D wordt na de vermelding betreffende additief E 316 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 392	Extracten van rozemarijn	Plantaardige oliën (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie) en vetten waarin het aandeel meervoudig onverzadigde vetzuren hoger is dan 15 % (m/m) van het totale vetzuurgehalte, voor gebruik in niet-warmtebehandelde levensmiddelen	30 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Visolie en algenolie	50 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Reuzel, runder-, pluimvee-, schapen- en varkensvet	
		Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen Bakolie en -vet, behalve olijfolie en olie van afvallen van olijven Snacks (op basis van granen, aardappelen of zetmeel)	
		Sauzen	100 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Banketbakkerswaren	200 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG	400 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
		Gedehydrateerde aardappelen Eiproducten Kauwgom	200 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
		Melkpoeder voor automaten Pikante sauzen en kruidenbereidingen Verwerkte noten	200 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Gedehydrateerde soep en bouillon	50 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
		Gedehydrateerd vlees	150 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
		Vlees- en visproducten, behalve gedehydrateerd vlees en gedroogde worst	150 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Gedroogde worst	100 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
		Aroma's	1 000 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
Melkpoeder voor de bereiding van consumptie-ijs	30 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)"		

3. Bijlage IV wordt als volgt gewijzigd:

- a) in de vermelding betreffende de additieven E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 en E452 wordt de volgende rij ingevoegd na de rij voor „Plantaardige eiwitdranken”:

		„Wei-eiwit bevattende sportdranken	4 g/kg”
--	--	------------------------------------	---------

- b) vóór de vermelding betreffende de additieven E 432, E 433, E 434, E 435 en E 436 wordt de volgende vermelding ingevoegd:

„E 427	Cassiagom	Consumptie-ijs	2 500 mg/kg
		Gefermenteerde melkproducten behalve niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde melkproducten Desserts op basis van zuivelproducten en soortgelijke producten Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren en desserts Smeltkaas Sauzen en slasauzen Gedehydrateerde soep en bouillon	
		Warmtebehandelde vleesproducten	1 500 mg/kg”

- c) in de vermelding betreffende E 901, E 902 en E 904 wordt in de derde kolom bij de toepassing „Als glansmiddel uitsluitend voor:” de volgende vermelding toegevoegd:

		„— voorverpakte wafels met consumptie-ijs (alleen voor E 901)	<i>quantum satis</i> ”
--	--	---	------------------------

- d) in de vermelding betreffende E 901, E 902 en E 904 wordt in de derde kolom na de toepassing „Perziken en ananassen (alleen oppervlaktebehandeling)” de volgende vermelding toegevoegd:

		„Aroma’s in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken (alleen voor E 901)	0,2 g/kg in de gearomatiseerde dranken”
--	--	--	---

- e) na de vermelding betreffende additief E 959 wordt de volgende vermelding ingevoegd:

„E 961	Neotaam	Gearomatiseerde dranken op basis van water, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers	2 mg/l als smaakversterker
		Dranken op basis van melk en daarvan afgeleide producten of op basis van vruchtensap, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers	2 mg/l als smaakversterker
		„Snacks”: bepaalde smaken voorverpakte gezouten, gedroogde hapjes op basis van zetmeel en omhulde noten	2 mg/kg als smaakversterker
		Snoepgoed op basis van zetmeel, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Kauwgom met toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Jam, gelei en marmelade, met verminderde verbrandingswaarde	2 mg/kg als smaakversterker

		Sauzen	2 mg/kg als smaakversterker
		Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, verstrekt in vloeibare vorm	2 mg/kg als smaakversterker
		Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, verstrekt in vaste vorm	2 mg/kg als smaakversterker
		Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG op basis van vitaminen en/of mineraal-elementen in de vorm van siroop of in niet-kauwbare vorm	2 mg/kg als smaakversterker"

f) na de vermelding betreffende het additief E 1202 wordt de volgende vermelding ingevoegd:

„E 1203	Polyvinylalcohol	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, in capsule- of tabletvorm	18 g/kg"
---------	------------------	--	----------

g) na de vermelding betreffende het additief E 1202 wordt de vermelding betreffende uitsluitend het levensmiddelenadditief E 1505 vervangen door:

„E 1505	Triethylcitraat	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, in capsule- of tabletvorm	3,5 g/kg
		Gedroogd eiwit	<i>quantum satis</i> "

h) na de vermelding betreffende additief E 1452 wordt de volgende vermelding ingevoegd:

„E 1521	Polyethyleenglycol	Voedingssupplementen als omschreven in Richtlijn 2002/46/EG, in capsule- of tabletvorm	10 g/kg"
---------	--------------------	--	----------

4. In bijlage V wordt de vermelding met betrekking tot het additief „Polyethyleenglycol 6000" vervangen door:

„E 1521	Polyethyleenglycol	Zoetstoffen"
---------	--------------------	--------------

5. In bijlage VI, deel 3, wordt na de vermelding betreffende additief E 526 de volgende vermelding ingevoegd:

„E 920	L-cysteïne	Koekjes voor zuigelingen en peuters	1 g/kg"
--------	------------	-------------------------------------	---------