

EUROPEES PARLEMENT

1999



2004

Zittingsdocument

DEFINITIEVE VERSIE
A5-0216/2003

13 juni 2003

*****I**

VERSLAG

over het voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen
(COM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD))

Commissie milieubeheer, volksgezondheid en consumentenbeleid

Rapporteur: María del Pilar Ayuso González

Verklaring van de gebruikte tekens

- * Raadplegingsprocedure
Meerderheid van de uitgebrachte stemmen
- **I Samenwerkingsprocedure (eerste lezing)
Meerderheid van de uitgebrachte stemmen
- **II Samenwerkingsprocedure (tweede lezing)
Meerderheid van de uitgebrachte stemmen voor de goedkeuring van het gemeenschappelijk standpunt
Meerderheid van de leden van het Parlement voor de verwerping of amendering van het gemeenschappelijk standpunt
- *** Instemming
Meerderheid van de leden van het Parlement, behalve in de in de artikelen 105, 107, 161 en 300 van het EG-Verdrag en in artikel 7 van het EU-Verdrag bedoelde gevallen
- ***I Medebeslissingsprocedure (eerste lezing)
Meerderheid van de uitgebrachte stemmen
- ***II Medebeslissingsprocedure (tweede lezing)
Meerderheid van de uitgebrachte stemmen voor de goedkeuring van het gemeenschappelijk standpunt
Meerderheid van de leden van het Parlement voor de verwerping of amendering van het gemeenschappelijk standpunt
- ***III Medebeslissingsprocedure (derde lezing)
Meerderheid van de uitgebrachte stemmen voor de goedkeuring van de gemeenschappelijke ontwerp tekst

(De aangeduide procedure is gebaseerd op de door de Commissie voorgestelde rechtsgrondslag.)

Amendementen op wetsteksten

Door het Parlement aangebrachte wijzigingen worden in vet cursief aangegeven. De markering in mager cursief is een aanwijzing voor de technische diensten en betreft passages in de wetstekst waarvoor een correctie wordt voorgesteld (bijvoorbeeld aperte fouten of weglatingen in een taalversie). Dergelijke correcties moeten worden goedgekeurd door de betrokken technische diensten.

INHOUD

	Blz.
PROCEDUREVERLOOP	4
ONTWERPWETGEVINGSRESOLUTIE VAN HET EUROPEES PARLEMENT	5
TOELICHTING	16

PROCEDUREVERLOOP

Bij schrijven van 29 november 2002 diende de Commissie, overeenkomstig artikel 251, lid 2 en artikel 95 van het EG-Verdrag, bij het Parlement het voorstel in voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (COM(2002) 662 – 2002/0274(COD)).

Op 4 december 2002 gaf de Voorzitter van het Parlement kennis van de verwijzing van dit voorstel naar de Commissie milieubeheer, volksgezondheid en consumentenbeleid als commissie ten principale en naar de Commissie industrie, externe handel, onderzoek en energie als medeadviserende commissie (C5-0577/2002).

De Commissie milieubeheer, volksgezondheid en consumentenbeleid benoemde op haar vergadering van 9 december 2002 María del Pilar Ayuso González tot rapporteur.

De commissie behandelde het Commissievoorstel en het ontwerpverslag op haar vergaderingen van 30 april en 11 juni 2003.

Op laatstgenoemde vergadering hechtte zij met 37 stemmen voor en 18 tegen, zonder onthoudingen, haar goedkeuring aan de ontwerpwetgevingsresolutie.

Bij de stemming waren aanwezig: Caroline F. Jackson, voorzitter; Alexander de Roo, Mauro Nobilia en Guido Sacconi, ondervoorzitters; María del Pilar Ayuso González, rapporteur; Jean-Louis Bernié, Hans Blokland, David Robert Bowe, John Bowis, Hiltrud Breyer, Dorette Corbey, Chris Davies, Avril Doyle, Anne Ferreira, Marialiese Flemming, Karl-Heinz Florenz, Pernille Frahm, Cristina García-Orcoyen Tormo, Laura González Álvarez, Robert Goodwill, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez Cortines, Jutta D. Haug (verving Béatrice Patrie), Marie Anne Isler Béguin, Hedwig Keppelhoff-Wiechert (verving Martin Callanan), Christa Klauf, Hans Kronberger, Bernd Lange, Paul A.A.J.G. Lannoye (verving Patricia McKenna), Peter Liese, Giorgio Lisi (verving Raffaele Costa), Torben Lund, Jules Maaten, Minerva Melpomeni Malliori, Jorge Moreira da Silva, Emilia Franziska Müller, Rosemarie Müller, Riitta Myller, Giuseppe Nisticò, Ria G.H.C. Oomen-Ruijten, Marit Paulsen, Frédérique Ries, Dagmar Roth-Behrendt, Yvonne Sandberg-Fries, Karin Scheele, Ursula Schleicher (verving Horst Schnellhardt), Inger Schörling, Jonas Sjöstedt, María Sornosa Martínez, Catherine Stihler, Astrid Thors, Antonios Trakatellis, Kathleen Van Brempt, Peder Wachtmeister, Phillip Whitehead.

De Commissie industrie, externe handel, onderzoek en energie heeft op 23 januari 2003 besloten geen advies uit te brengen.

Het verslag werd ingediend op 13 juni 2003.

ONTWERPWETGEVINGSRESOLUTIE VAN HET EUROPEES PARLEMENT

over het voorstel voor een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (COM(2002) 662 – C5-0577/2002 – 2002/0274(COD))

(Medebeslissingsprocedure: eerste lezing)

Het Europees Parlement,

- gezien het voorstel van de Commissie aan het Europees Parlement en de Raad (COM(2002) 662¹),
 - gelet op artikel 251, lid 2 en artikel 95 van het EG-Verdrag, op grond waarvan het voorstel door de Commissie bij het Parlement is ingediend (C5-0577/2002),
 - gelet op artikel 67 van zijn Reglement,
 - gezien het verslag van de Commissie milieubeheer, volksgezondheid en consumentenbeleid (A5-0216/2003),
1. hecht zijn goedkeuring aan het Commissievoorstel, als geamendeerd door het Parlement;
 2. verzoekt de Commissie om hernieuwde voorlegging aan het Europees Parlement indien zij voornemens is ingrijpende wijzigingen in dit voorstel aan te brengen of dit door een nieuwe tekst te vervangen;
 3. verzoekt zijn Voorzitter het standpunt van het Parlement te doen toekomen aan de Raad en de Commissie.

Door de Commissie voorgestelde tekst

Amendementen van het Parlement

Amendement 1 OVERWEGING 4 BIS (nieuw)

(4 bis) Vóór 31 december 2006 voert de Commissie een algemene toetsing en evaluatie uit van het gebruik van additieven in levensmiddelen, o.m. kleur- en zoetstoffen. Voortaan dienen toelatingen o.m. gebaseerd te zijn op onderstaande overwegingen:

- additieven moeten vanuit technologisch oogpunt noodzakelijk zijn,***
- een hoog niveau van bescherming van de menselijke gezondheid, en***

¹ Nog niet in het PB gepubliceerd.

- het gebruik van en het op het etiket vermelden van additieven mag de consument niet misleiden.

Vergunningen voor het gebruik van additieven die niet ten volle aan deze drie eisen kunnen voldoen, moeten worden ingetrokken.

Motivering

De wijzigingen van de voorschriften inzake additieven hebben er tot dusverre toe geleid dat tal van nieuwe additieven zijn toegelaten en dat bekende additieven zijn toegelaten voor aanvullende toepassingen. Toelatingen zijn uitsluitend ongedaan gemaakt als de additieven in kwestie toch al niet meer werden gebruikt.

Amendement 2 OVERWEGING 6

(6) Additieven die nodig zijn om de veiligheid en kwaliteit van aroma's te waarborgen en de opslag en het gebruik ervan te vergemakkelijken moeten worden toegestaan, maar de concentratie in die aroma's voorkomende additieven moet worden beperkt tot het minimum dat nodig is om het beoogde doel te bereiken. Voorts **mogen** de consumenten **niet** omtrent het gebruik van additieven **worden misleid**.

(6) Additieven die nodig zijn om de veiligheid en kwaliteit van aroma's te waarborgen en de opslag en het gebruik ervan te vergemakkelijken moeten worden toegestaan, maar de concentratie in die aroma's voorkomende additieven moet worden beperkt tot het minimum dat nodig is om het beoogde doel te bereiken. Voorts **wordt gewaarborgd dat** de consumenten **op juiste, volledige en niet-misleidende wijze worden voorgelicht** omtrent het gebruik van additieven.

Motivering

Spreekt voor zich.

Amendement 3 OVERWEGING 10

(10) Ingevolge een verzoek van een lidstaat en het advies van het bij Besluit 97/579/EG van de Commissie ingestelde Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding moet gehydrogeneerd poly-1-deceen, dat overeenkomstig Richtlijn 89/107/EEG op nationaal niveau is toegelaten, op communautair niveau goedgekeurd worden.

(10) Ingevolge een verzoek van een lidstaat en het advies van het bij Besluit 97/579/EG van de Commissie ingestelde Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding moet gehydrogeneerd poly-1-deceen, dat overeenkomstig Richtlijn 89/107/EEG op nationaal niveau is toegelaten, op communautair niveau goedgekeurd worden, **maar de voorwaarden voor het gebruik en de toelating moeten**

binnen twee jaar na de inwerkingtreding van deze richtlijn worden herzien.

Motivering

In aansluiting op de benadering in andere verwante wetgeving moet het gebruik van gehydrogeneerd poly-1-deceen met name met betrekking tot kinderen worden herzien. Gehydrogeneerd poly-1-deceen wordt o.m gebruikt als glansmiddel in producten zoals snoep.

Amendement 4
OVERWEGING 11

(11) Bifenyl (E 230), orthofenylfenol (E 231) en natriumorthofenylfenol (E 232) zijn in Richtlijn 95/2/EG opgenomen als conserveermiddelen op en in citrusvruchten. Deze stoffen vallen echter onder de definitie van gewasbeschermingsmiddelen van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad van 15 juli 1991 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen. Daarom dienen zij niet langer onder de werkingssfeer van Richtlijn 95/2/EG te vallen.

(11) Bifenyl (E 230), orthofenylfenol (E 231) en natriumorthofenylfenol (E 232) zijn in Richtlijn 95/2/EG opgenomen als conserveermiddelen op en in citrusvruchten. Deze stoffen vallen echter onder de definitie van gewasbeschermingsmiddelen van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad van 15 juli 1991 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen. Daarom dienen zij niet langer onder de werkingssfeer van Richtlijn 95/2/EG te vallen. ***De lidstaten en de Europese Commissie zorgen ervoor dat er geen wettelijke leemte bestaat wat deze stoffen betreft. De toestemmingen om deze stoffen als fytosanitaire producten te gebruiken dienen zo spoedig mogelijk te worden verleend. De lidstaten en de Commissie zien erop toe dat de etiketteringseisen voor deze stoffen gehandhaafd blijven wanneer zij als plantenbeschermende producten op de markt worden gebracht.***

Motivering

Dit amendement spreekt voor zich. De industrie heeft reeds om de desbetreffende toestemmingen gevraagd. De procedure dient zo spoedig mogelijk te worden afgerond. De etikettering van deze stoffen, die worden toegepast na het oogsten van de vruchten, moet verplicht blijven.

Amendement 5
OVERWEGING 11 BIS (nieuw)

(11 bis) De maximumniveaus voor nitrieten

**en nitraten (E 249, E 250, E 251 en E 252)
worden herzien na raadpleging van het
Europees Agentschap voor de
Voedselveiligheid.**

Motivering

In zijn arrest van 20 maart 2003 wijst het Europees Hof van Justitie erop dat de Commissie geen rekening heeft gehouden met het advies waarin het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding in 1995 vraagtekens zette bij de maximumhoeveelheden nitrieten die in richtlijn 95/2/EG waren vastgesteld. Deze maximumniveaus moeten zo spoedig mogelijk worden aangepast.

Amendement 6

ARTIKEL 1, LID 1

Artikel 1, lid 3, letter v) (richtlijn 95/2/EG)

v) stabilisatoren: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven.

Schrappen

Stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven, stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensifiëren en stoffen die het bindend vermogen van het levensmiddel verhogen, onder meer door de vorming van crosslinks tussen eiwitten waardoor afzonderlijke deeltjes tot een gereconstitueerd levensmiddel worden samengebonden.

Motivering

De wijziging van de definitie van stabilisatoren kan diverse problemen opleveren. Onder deze ruimere definitie zouden een aantal enzymen vallen, zoals transglutaminase en pectinase. Enzymen zijn evenwel uitdrukkelijk uitgesloten van het toepassingsgebied van richtlijn 95/2/EG (artikel 1, lid 1). Een ander probleem is dat sommige van deze stoffen worden gebruikt om verbindingen tot stand te brengen tussen proteïnen (bijvoorbeeld kleine stukken vlees), om een levensmiddel te verkrijgen dat anders samengesteld is en er beter uitziet (bijvoorbeeld een compactere filet), hetgeen in strijd is met het derde van de in richtlijn 89/107/EEG bepaalde criteria voor de goedkeuring van levensmiddelenadditieven, namelijk dat de consument niet mag worden misleid.

Amendement 7

ARTIKEL 1, LID 2 BIS (NIEUW)
Artikel 3, lid 1 bis (nieuw) (richtlijn 95/2/EG)

2 bis. In artikel 3 wordt het volgende lid 1 bis ingelast:

“1 bis. Het niveau van in aroma’s aanwezige additieven dient te worden beperkt tot het minimum dat noodzakelijk is om de veiligheid en de kwaliteit van de aroma’s te garanderen en de opslag ervan te vergemakkelijken. Het gebruik van additieven in aroma’s mag de consument bovendien niet misleiden.

Motivering

Er zouden zich situaties kunnen voordoen waarin additieven zonder een beperkt ADI in aroma's worden gebruikt op grond van het "quantum satis"-beginsel. In sommige levensmiddelen mogen de in de bijlage I vermelde additieven evenwel niet worden verwerkt, maar aroma's wel. Verboden additieven kunnen bijgevolg via aroma's in levensmiddelen terechtkomen, zonder dat zulks uit de etikettering blijkt.

Het in het nieuwe lid 1 b) geformuleerde algemene beginsel wat de verwerking van additieven in aroma's betreft dient dan ook sterk te worden genuanceerd.

Amendement 8

ARTIKEL 1, LID 2 TER (nieuw)
Artikel 3, lid 1 ter (nieuw) (richtlijn 95/2/EG)

(2 ter) In artikel 3 wordt het volgende lid 1 ter ingelast:

“1 ter. Indien de aanwezigheid van een additief in een levensmiddel als gevolg van het gebruik van een aroma uitzonderlijk een technologische functie in het samengesteld levensmiddel heeft, dan dient dit additief te worden beschouwd als een additief van het samengesteld levensmiddel, en niet als een additief van het aroma. De relevante regels met betrekking tot het additief in het levensmiddel in kwestie zijn in dat geval dan ook van toepassing, inclusief de etiketteringsregels van de richtlijnen 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de

wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame, en 88/388/EEG van de Raad van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's."

Motivering

Er zouden zich situaties kunnen voordoen waarin additieven zonder een beperkt ADI in aroma's worden gebruikt op grond van het "quantum satis"-beginsel. In sommige levensmiddelen mogen de in de bijlage I vermelde additieven evenwel niet worden verwerkt, maar aroma's wel. Verboden additieven kunnen bijgevolg via aroma's in levensmiddelen terechtkomen, zonder dat zulks uit de etikettering blijkt.

Het in het nieuwe lid 1 b) geformuleerde algemene beginsel wat de verwerking van additieven in aroma's betreft dient dan ook sterk te worden genuanceerd.

Amendement 9

ARTIKEL 1, PUNT 3 BIS (nieuw)

(3 bis) Binnen twee jaar na de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn dient de Commissie bij het Europees Parlement en de Raad een voorstel in waarin de totale hoeveelheid toegelaten voedseladditieven wordt beperkt.

Motivering

Doordat het aantal voedseladditieven voortdurend toeneemt, worden tal van geringe gevaren voor de voedselveiligheid bijeengevoegd; deze kunnen niet gemakkelijk worden geëvalueerd en kunnen synergetische effecten tussen verschillende stoffen tot gevolg hebben. Het totale aantal toegestane voedseladditieven moet daarom beperkt worden, zodat de industrie, als zij verzoekt om een nieuwe vergunning, voor moet stellen dat een additief dat weinig nut heeft uit de markt wordt genomen.

Amendement 10

BIJLAGE, PUNT 6 d)

Bijlage IV (Richtlijn 95/2/EG)

Tekst voorgesteld door de Commissie

		"Aroma's, met uitzondering van vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen	10 g/kg
		Vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen	75 g/kg"

Amendement van het Parlement

		"Aroma's, met uitzondering van vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen	10 g/kg
		Levensmiddelen die vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen bevatten	1 g/kg zoals geconsumeerd of gereconstitueerd overeenkomstig de instructies van de producent "

Motivering

Via dit amendement wordt een grens gespecificeerd van 1 g/kg voor de hoeveelheid E 432 tot en met E 436 polysorbaten in het uiteindelijke levensmiddel, indien vloeibare rookaroma's en aroma's op basis van oleoharsen van specerijen worden gebruikt. Dit is een betere manier om de hoeveelheid polysorbaten in levensmiddelen te sturen dan een specifieke grens te stellen aan de hoeveelheid van deze additieven in het aroma zelf. 1g/kg is de laagste concentratie die overeenkomstig richtlijn 95/2/EG in sommige levensmiddelen reeds is toegestaan. Bovendien moet het additief worden vermeld op het etiket van het uiteindelijke levensmiddel als het niveau van het additief in het levensmiddel wordt bepaald.

Amendement 11
ARTIKEL 1, PUNT 3 BIS (nieuw)

(3 bis)) Binnen twee jaar na de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn herzien de Commissie en de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid de voorwaarden voor het gebruik van gehydrogeneerd poly-1-deceen. Zij leggen daarbij wat de maximumconcentratie betreft de nadruk op de gezondheid van kinderen.

Motivering

Overeenkomstig de benadering in andere verwante wetgeving moet het gebruik van gehydrogeneerd poly-1-deceen met name met het oog op kinderen worden herzien. Gehydrogeneerd poly-1-deceen wordt o.m. gebruikt als glansmiddel in producten zoals snoepgoed.

Amendement 12 ARTIKEL 1, PUNT 3 BIS, LID 1 (nieuw)

1. Binnen twee jaar na de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn herzien de Commissie en de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid de voorwaarden voor het gebruik van de polysorbaten E 432-436 met betrekking tot de maximumconcentratie en de gevolgen voor de volksgezondheid.

Motivering

Polysorbaat wordt gebruikt als conserveringsmiddel in o.a. koekjes, kazen en wijnen. Vermoedelijk heeft intensievere toepassing schadelijke gevolgen voor de gezondheid, en het is derhalve van belang dat de toepassing wordt herzien.

Amendement 13 ARTIKEL 1, PUNT 3 BIS, LID 2 (nieuw)

2. Vóór 1 juli 2004 herzien de Commissie en de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid overeenkomstig de verklaringen van 4 april 2003 van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding de voorwaarden voor toepassing van de parabens E-214-219 en d-alpha-tocopheryl-succinaat.

Motivering

Parabens worden gebruikt als conserveringsmiddel voor de oppervlaktebehandeling van gedroogde vleesproducten, op basis van granen of aardappelen vervaardigde kleine hapjes, geglazuurde noten enz. Zij kunnen celvermenigvuldiging in het voorste deel van de maag en ontwikkelingstoxiciteit veroorzaken.

D-alpha-tocopheryl-succinaat (TAS) is een stof die kan worden gebruikt als bron van vitamine E voor producten met specifieke voedingseisen en zij heeft dientengevolge

antioxiderende eigenschappen.

Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft in twee verklaringen van 4 april 2003 zijn verontrusting geuit over de voortgezette toepassing van parabens en succinaten.

Amendement 14
ARTIKEL 1, PUNT 3 BIS, LID 3 (nieuw)

3. Vóór 1 juli 2004 herzien de Commissie en de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid de voorwaarden voor toepassing van nitriet en nitraat E 249-252.

Motivering

Nitrieten en nitraten worden gebruikt in levensmiddelen en hebben een conserverende werking, maar zij kunnen o.m. kanker veroorzaken. Daarom moet de toepassing van deze stoffen zoveel mogelijk worden beperkt. Op 20 maart 2003 heeft het Europees Hof van Justitie in zaak C-3/00 aan een lidstaat overeenkomstig artikel 95, lid 4 van het VEU toestemming verleend om inzake nitriet en nitraat beperkender milieubeschermingsmaatregelen te nemen dan de EU.

Het Europees Hof van Justitie wijst erop dat in richtlijn 95/2 voor toegevoegde nitrieten en nitraten een veel hoger maximum wordt vastgesteld dan het Wetenschappelijk Comité in zijn aanbeveling bepleit. Het Hof acht het noodzakelijk de hoeveelheid nitriet en nitraat die aan levensmiddelen wordt toegevoegd te beperken tot het minimum dat noodzakelijk is om het gewenste conserverende effect te bereiken en bescherming te bieden tegen aantasting van de gezondheid.

Amendement 15
BIJLAGE, PUNT 5
Bijlage III, deel D, letter b) (richtlijn 95/2/EG)

b) wordt in de lijst van levensmiddelen bij E 315 en E 316 de aanduiding "Halfverduurzaamde en verduurzaamde vleesproducten" vervangen door "Gepekeld vleesproducten en vleesproducten ***in blik***".

b) wordt in de lijst van levensmiddelen bij E 315 en E 316 de aanduiding "Halfverduurzaamde en verduurzaamde vleesproducten" vervangen door "Gepekeld vleesproducten en ***verduurzaamde*** vleesproducten".

Motivering

De nieuwe formulering helpt verwarring te voorkomen.

Amendement 16
BIJLAGE, PUNT 6 a)
Bijlage IV (Richtlijn 95/2/EG)

Tekst voorgesteld door de Commissie

a) worden bij E 338 tot en met E 452 het volgende levensmiddel en de volgende maximumconcentratie toegevoegd:

		'Smaakstoffen	50 g/kg'
--	--	----------------------	-----------------

Amendement van het Parlement

a) worden bij E 338 tot en met E 452 het volgende levensmiddel en de volgende maximumconcentratie toegevoegd:

		'Smaakstoffen	40 g/kg'
--	--	----------------------	-----------------

Motivering

Via dit amendement wordt het niveau weliswaar niet zodanig verlaagd dat het voor producenten moeilijk wordt enige technologische functie aan deze fosfaten te ontleen, maar de maximumconcentratie voor de fosfaten E 338 tot en met E 452 in smaakstoffen wordt verlaagd om te waarborgen dat de hoeveelheid fosfaten in levensmiddelen, zelfs indien de smaakstof 1% van het levensmiddel zou vormen (het gebruikelijke niveau is ca. 0,1%), veilig onder de voor fosfaten in levensmiddelen geldende grens van 500 mg/kg zou liggen.

Amendement 17
BIJLAGE, PUNT 6 d) BIS (nieuw)
Bijlage IV (Richtlijn 95/2/EG)

d bis) worden bij E 444 het volgende levensmiddel en de volgende maximumconcentratie toegevoegd:

		<i>"Niet-transparante alcoholhoudende dranken met een alcoholvolumegehalte van minder dan 15%</i>	<i>300 mg/l"</i>
--	--	--	-------------------------

Motivering

De vermelding van dit nieuwe gebruik van E 444 is een wens van de industrie, die evenwel zo recent is dat er nog geen rekening mee kon worden gehouden in het voorstel tot wijziging van

de richtlijn. Het gaat om een stabilisator die moet voorkomen dat olieachtige aroma's in wateroplossingen aan de oppervlakte van de drank drijven en oxideren bij contact met de lucht. De verschafte technische rechtvaardiging is redelijk.

Het gebruik van het additief E 444 is momenteel toegestaan voor niet-transparante, niet-alcoholische gearomatiseerde dranken, met een maximumconcentratie van 300 mg/l. Volgens het "Verslag van de Commissie over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Europese Unie" (COM(2001) 542 def.) overschrijden de theoretische voedselconsumptiegegevens de toegestane maximumconcentraties van dit additief niet. Het additief levert dan ook geen risico op.

Amendement 18
BIJLAGE, PUNT 6

Bijlage IV, letter e) (richtlijn 95/2/EG)

e) wordt in de lijst van levensmiddelen bij E 541 de aanduiding "Banketbakkerswaren (uitsluitend scones en kapselgebak)" vervangen door "Banketbakkerswaren"; ***Schrappen***

Motivering

Volgens het verslag van de Commissie COM(2001) 542 def. bedraagt de aanvaardbare wekelijkse inname voor het additief E 541 -op grond van voorlopige berekeningen- 7 mg/kg. De nationale gegevens inzake gemiddelde consumptie van levensmiddelen geven aan dat de toegestane maximumgebruiksconcentraties worden overschreden. Op grond van de in voornoemd document toegepaste berekeningsmethode zou de wekelijkse inname door een volwassen persoon met een lichaamsgewicht van 60 kg $7\text{mg/kg} \times 60\text{ kg} = 420\text{ mg}$ per week bedragen.

Aangezien de maximumdosis voor E 541 1g/kg is, kan worden gesteld dat een uitbreiding van het gebruik van dit additief niet aan te bevelen is

TOELICHTING

De wetenschappelijke en technologische vooruitgang maakt het ons mogelijk (1) te beschikken over levensmiddelen van betere kwaliteit, o.a. dank zij het gebruik van kleine hoeveelheden levensmiddelenadditieven, en (2) het inadequate gebruik daarvan te voorkomen.

Richtlijn 89/107/EEG¹ vormt het algemene kader voor de regeling betreffende levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt. In deze richtlijn worden de diverse categorieën additieven vastgesteld. De richtlijn vormt het "horizontale" wetgevingskader voor het gebruik van deze stoffen.

De richtlijnen 94/35/EG², 94/36/EG³ en 95/2/EG bevatten de "verticale" regels voor elke van de diverse categorieën levensmiddelenadditieven. Richtlijn 95/2/EG, waarvan de Commissie thans een wijziging voorstelt, heeft betrekking op andere levensmiddelenadditieven dan kleurstoffen of zoetstoffen.

In tegenstelling tot zoetstoffen en kleurstoffen zijn de additieven die onder richtlijn 95/2/EG vallen voor het merendeel afgeleid van natuurlijke grondstoffen. Het gaat om stoffen die noodzakelijk zijn om levensmiddelen beter te bewaren, oxidatie ervan te voorkomen, de pH te controleren, de mengsels en dispersies ervan te regelen, de smaak te versterken of ze er beter te doen uitzien, om maar een paar voorbeelden te noemen.

Het beeld dat de consument zich van levensmiddelenadditieven vormt is de laatste jaren gestaag verslechterd, hetgeen evenwel niet geleid heeft tot het afwijzen van bepaalde voedingsproducten die tot de primaire consumptie behoren en niet gemakkelijk vervangbaar zijn. Het gecumuleerde effect van voedselcrisisen, het gebrek aan informatie en de druk van de media hebben het vertrouwen van de consument in levensmiddelen aangetast.

Deze evolutie zet ontegensprekelijk ook de wetgever onder druk. Wij worden daarbij geconfronteerd met de paradoxale situatie dat de wetgever "om politieke redenen" in sommige gevallen afwijkt van de meestal unanieme mening van wetenschappers.

Wij leven in een tijdperk waarin de voedselveiligheid zeer solide is. De productiemethoden worden verbeterd, de controles op levensmiddelen en de evaluatie van de risico's worden steeds frequenter, inzake etikettering en verpakking worden steeds strengere eisen gesteld, kwaliteitsproducten zijn in trek, en wij beschikken bovendien over een nieuwe Europese Autoriteit voor voedselveiligheid, die zich evenwel nog in de oprichtingsfase bevindt.

¹ Richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt, PB L 40 van 11.2.1989, blz. 27. Richtlijn gewijzigd bij richtlijn 93/34/EG van het Europees Parlement en de Raad, PB L 137 van 10.9.1994, blz. 1.

² Richtlijn 94/35/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, PB L 237 van 10.9.1994, blz. 3.

³ Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, PB L 237 van 10.9.1994, blz. 13.

Wat levensmiddelenadditieven betreft kunnen de risico's als onbestaande worden beschouwd. Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding (WCMV) evalueert de additieven regelmatig, wanneer er redelijke twijfels bestaan over het nut en de veiligheid ervan. In de bijlage II bij richtlijn 89/107/EEG wordt bepaald dat goedgekeurde levensmiddelenadditieven moeten voldoen aan de volgende drie voorwaarden:

- er kan voldoende technische noodzaak worden aangetoond en het nagestreefde doel kan niet met andere economisch en technisch bruikbare methoden worden bereikt;
- bij de voorgestelde hoeveelheden mag het additief geen enkel gevaar voor de gezondheid van de consument opleveren, voor zover zulks op grond van de beschikbare wetenschappelijke gegevens kan worden beoordeeld;
- het gebruik ervan mag de consument niet misleiden.

Bovendien worden bij de berekening van de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) de nodige voorzorgen genomen, teneinde te garanderen dat de totale consumptie van een additief steeds ver beneden de risicogrens blijft. Er doen zich thans meer gevallen voor van allergieën bij natuurlijke levensmiddelen (graan, zuivelproducten, eieren) dan problemen als gevolg van het gebruik van levensmiddeladditieven.

De Commissie heeft op 1 oktober 2001 een verslag gepubliceerd over de controle op de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Europese Unie¹. In dit uitstekende verslag licht de Commissie de verschillende fasen toe die worden doorlopen om te bepalen welke additieven een risico kunnen vormen voor de gezondheid en om de prioriteiten voor de toekomst vast te stellen.

Reeds op de eerste bladzijde van dit verslag wordt erop gewezen dat de gegevens inzake levensmiddelenconsumptie tot nu toe ontoereikend zijn geweest en dat sommige lidstaten de overeengekomen methode niet hebben toegepast. De Commissie is dan ook verplicht geweest de meest pessimistische werkhypothese toe te passen, om het verslag binnen de wettelijk vastgestelde termijn te kunnen indienen.

In dit verslag worden diverse definities gegeven met betrekking tot de ADI's, die volgens de rapporteur van belang zijn om de door de Commissie voorgestelde wijziging van richtlijn 95/2/EG in haar geheel te kunnen beoordelen:

Aanvaardbare dagelijkse inname (ADI): de hoeveelheid van een levensmiddelenadditief, uitgedrukt in mg/kg lichaamsgewicht, die een leven lang dagelijks kan worden ingenomen zonder dat daardoor een merkbaar risico voor de gezondheid ontstaat. De ADI is gebaseerd op een evaluatie van de beschikbare toxicologische gegevens en wordt vastgesteld aan de hand van het "no observed adverse effect level" (NOAEL) dat is gevonden bij het gevoeligste experiment van een reeks proefdierstudies met de te onderzoeken stof, geëxtrapoleerd op de mens.

"Geen ADI vastgesteld": deze uitdrukking wordt gebruikt wanneer op grond van de beschikbare toxicologische, biochemische en klinische gegevens de totale inname van de stof

¹ COM (2001) 542 def. van 1.10.2001 over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Europese Unie.

door het natuurlijke voorkomen daarvan en/of het gebruik ervan in levensmiddelen in hoeveelheden die nodig zijn om het gewenste technologische effect te bereiken, geen gevaar voor de gezondheid oplevert. In dat geval wordt het niet nodig geacht een numerieke limiet voor de ADI vast te stellen.

Maximaal gebruiksniveau: de toegestane maximumhoeveelheid van een additief in een levensmiddel, nodig om het beoogde technologische effect te bereiken. Deze hoeveelheden worden in de specifieke richtlijnen vastgesteld.

"*Quantum satis*" betekent dat voor het additief in kwestie geen maximumhoeveelheid wordt aangegeven. Additieven dienen echter toegepast te worden overeenkomstig goede productiemethoden, in hoeveelheden die niet groter zijn dan voor het beoogde doel nodig is en op voorwaarde dat de consument niet wordt misleid.

Er dient op te worden gewezen dat sommige levensmiddelenadditieven ook dienen voor de opslag en het gebruik van **aroma's**, met name sommige bewarings- en antiklontermiddelen. Gebruik ervan maakt het mogelijk het aroma beter te bewaren of het uniform te spreiden over het levensmiddel.

Nadat het aroma aan het levensmiddel is toegevoegd, zijn deze additieven maar in minimale concentraties in het levensmiddel meer aanwezig. Om aan het in richtlijn 89/107/EEG bepaalde criterium van "technologisch noodzaak" te voldoen, dienen deze in aroma's gebruikte additieven in de in dit verslag behandelde richtlijn te worden vermeld. De rapporteur stelt een aantal amendementen voor die tot doel hebben te garanderen dat de verwerking van additieven in aroma's geen risico's oplevert en op zo transparant mogelijke wijze geschiedt.

Evaluatie van het voorstel van de Commissie

De Milieucommissie is het eens met de meeste voorstellen van de Commissie, maar is van oordeel dat sommige ervan dienen te worden gewijzigd of aangevuld. Zij wenst tevens dat wordt voorzien in regelmatige herziening van de toelatingen voor levensmiddelenadditieven.

De Commissie stelt allereerst voor de definitie van "stabilisatoren" te verruimen door er stoffen die het bindend vermogen van een levensmiddel verhogen aan toe te voegen. De Milieucommissie volgt de aanbeveling van haar rapporteur zich te verzetten tegen deze nieuwe definitie, omdat sommige enzymen onder deze definitie zouden vallen, terwijl enzymen uitgesloten zijn van het toepassingsgebied van richtlijn 95/2/EG.

De toelating van gehydrogeneerd poly-1-deceen (E 907) is volledig conform de in het verslag van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding (WCMV) geformuleerde argumenten¹. De Milieucommissie dringt er bij de Commissie en de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid evenwel op aan de voorwaarden voor het gebruik ervan te herzien. Zij wenst ook dat wordt voorzien in bepalingen wat betreft de herziening van de toelating van polysorbaten E 432-436 en parabens E 214-219.

¹ Opinion of the Scientific Committee on Food on hydrogenated poly-1-decene, SCF/CS/ADD/MsAd/199 def., 12.7.2001.

Conform een uitspraak van het Hof van Justitie van 20 maart 2003 (zaak C-3/00), waarbij het Hof heeft gesteld dat de hoeveelheid nitriet en nitraat tot het noodzakelijke minimum dient te worden beperkt, is de Milieucommissie van oordeel dat herziening van het gebruik ervan een prioriteit is, en dat dit nog vóór 1 juli 2004 moet geschieden.

Naast de herziening van het gebruik van specifieke stoffen, vraagt de Milieucommissie de Commissie tevens het gebruik van alle levensmiddelenadditieven, inclusief kleurstoffen en zoetstoffen, vóór 31 december 2006 te evalueren, en een voorstel in te dienen om het totale aantal toegestane levensmiddelenadditieven te beperken.

De Milieucommissie is met name bezorgd wat betreft het gebruik van bifenyl (E 230), orthofenylfenol (E 231) en natriumorthofenylfenol (E 232). De Commissie stelt voor de toelating van deze stoffen uit de richtlijn te halen. Een amendement van de rapporteur waarin de lidstaten en de Commissie wordt gevraagd al het mogelijke te doen om te garanderen dat er ten aanzien van deze stoffen geen wettelijke leemte ontstaat, heeft bijval gevonden.

De Milieucommissie is het er met haar rapporteur over eens dat het voorstel van de Commissie om in de lijst van levensmiddelen met betrekking tot E 315 en E 316 de aanduiding "halfverduurzaamde en verduurzaamde vleesproducten" te wijzigen in "gepekelde vleesproducten en vleesproducten in blik", de mogelijke verwarring rond deze termen niet helemaal wegneemt. Zij is van oordeel dat de formulering kan worden verbeterd door de term "verduurzaamd" te gebruiken in plaats van "in blik", teneinde ook rekening te houden met het conserveren van levensmiddelen in andere recipiënten dan blik.

De intrekking van de toelating van het gebruik van calciumwaterstofcarbonaat (E 170ii) en de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 en E 452 als additieven in cider en perencider is verantwoord, aangezien daartoe geen technologische noodzaak bestaat.

De Milieucommissie wenst de maximumconcentratie van E 338 tot en met E 452 (fosfaten) in smaakstoffen te verlagen tot 40 g/kg, in plaats van de door de Commissie voorgestelde 50 g/kg, om te waarborgen dat de hoeveelheid fosfaten in levensmiddelen, zelfs indien de smaakstof 1% van het levensmiddel zou vormen (het gebruikelijke niveau is ca. 0,1%), veilig onder de voor fosfaten in levensmiddelen geldende grens van 500 mg/kg zou liggen.

De additieven E 407a, E 466, E 469, E 472c, E 296, E 440, E 509, E 460ii, E 331, E 410, E 412, E 415, E 1105, E 551, E 903, E 459, E 1518, E 1520, E 468, E 1450 en E 472c komen voor in een lijst van additieven waarvoor geen ADI is vastgesteld. Het gebruik ervan houdt dan ook geen enkel risico in. De toepassingen waarvoor ze zijn toegestaan zijn volkomen verantwoord.

De theoretische consumptiegegevens van levensmiddelen werden vergeleken met de toegestane maximumhoeveelheden voor het gebruik van de additieven E 200, E 202, E 203, de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 en E 452, en E 900.

Daarnaast werden de nationale gegevens inzake gemiddelde consumptie van levensmiddelen vergeleken met de toegestane maximumhoeveelheden voor het gebruik van de additieven E 210, E 211, E 212, E 213, E 310, E 311, E 312, E 320, E 315, E 316 en E 416. Volgens de

bevindingen van het innameverslag van de Commissie bestaat er daarbij geen enkel gezondheidsrisico.

De additieven E 1505, E 1517 en E 1519 mogen in aroma's worden gebruikt als oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren.

De additieven E 432 tot en met E 436 mogen worden gebruikt als emulgatoren in aroma's. De verwerking ervan in aroma's dient te worden gecontroleerd in het uiteindelijke levensmiddel, in plaats van een limiet vast te stellen voor de hoeveelheid van deze additieven in het aroma zelf. De Milieucommissie beschouwt 1g/kg als een adequate limiet. Het additief dient te worden vermeld op het etiket van het uiteindelijke levensmiddel als het niveau van het additief in het levensmiddel wordt bepaald.

De Milieucommissie is van oordeel dat E 444 dient te worden opgenomen in de lijst van toegestane additieven van de bijlage IV bij richtlijn 95/2/EG. E 444 is een stabilisator die moet voorkomen dat olieachtige aroma's in wateroplossingen aan de oppervlakte van de drank drijven en oxideren bij contact met de lucht. Het gebruik ervan is momenteel toegestaan voor niet-transparante, niet-alcoholische gearomatiseerde dranken, met een maximumconcentratie van 300 mg/l. Volgens het verslag van de Commissie over de inname van levensmiddelenadditieven via de voeding in de Europese Unie (COM(2001) 542 def.) blijkt dat de theoretische voedselconsumptiegegevens de toegestane maximumconcentraties van dit additief niet overschrijden. Het additief levert dan ook geen gezondheidsrisico op.

Het additief E 555 mag worden gebruikt als draagstof voor bepaalde kleurstoffen.

De Milieucommissie is daarentegen van mening dat het gebruik van het additief E 541 niet mag worden uitgebreid, aangezien de voorgestelde limieten dicht bij de grens van de aanvaardbare inname liggen.

De Milieucommissie is het er tot slot met de rapporteur ook over eens dat het gebruik van additieven in aroma's er niet toe mag leiden dat niet-toegestane additieven in levensmiddelen terecht komen zonder dat zulks uit de etikettering blijkt. Het stemt dan ook in met de opneming, in artikel 3 van richtlijn 95/2/EG, van de bepaling dat het niveau van in aroma's aanwezige additieven dient te worden beperkt tot het minimum dat noodzakelijk is om de veiligheid en de kwaliteit van de aroma's te garanderen en de opslag ervan te vergemakkelijken.