

## Wijziging Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen en Warenwetregeling Gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen

Regeling van de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 7 november 2006, nr. VGP/VV 2726743, houdende wijziging van de Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen en van de Warenwetregeling Gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
Gelet op richtlijn nr. 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 5 juli 2006 (PbEU L 204) tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, en richtlijn 94/35/EG inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, alsmede op artikel 7, tweede lid, van het Warenwetbesluit Levensmiddelenadditieven;

Besluit:

E 500ii Natriumwaterstofcarbonaat	quantum satis (uitsluitend voor zuurmelkse kaas)
-----------------------------------	--

2. In de kolom Levensmiddel worden aan 'PAIN COURANT FRANÇAIS' op een nieuwe regel de volgende woorden toegevoegd: FRISS BÚZAKENYÉR, FEHÉR ÉS FÉLBARNA KENYERÉK.  
3. In de kolom Levensmiddel worden aan 'FOIE GRAS, FOIE GRAS ENTIER, BLOCS DE FOIE GRAS' op

een nieuwe regel de volgende woorden toegevoegd: LIBAMÁJ, LIBAMÁJ EGÉSZBEN, LIBAMÁJ TÖMBBEN.

D  
Bijlage III wordt als volgt gewijzigd:  
1. In deel I. Conserveermiddelen, onder A. Sorbaten, benzoaten en p-hydroxy-

1. Direct vóór de tabel met opsomming van E-nummers wordt ingevoegd:  
De stoffen E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 en E 440 worden niet gebruikt in geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor de waar in de mond komt.  
2. In de opsomming van E-nummers met naam wordt ingevoegd na E 461 Methylcellulose:  
E 462 Ethylcellulose.

C  
Bijlage II wordt als volgt gewijzigd:  
1. Bij het levensmiddel 'Gerijpte kaas' wordt aan de kolommen Additief en Maximumconcentratie toegevoegd:

Garnalen, gekookt				2000		
Vloeibare voedingssupplementen						2000
Europese rivierkreeften, gekookte en voorverpakte gekookte weekdieren	2000					

3. De volgende levensmiddelen met bijbehorende maximumconcentraties

worden toegevoegd aan de tabel in deel I, onder A:

Schaal- en weekdieren, gekookt		1000		2000		
Voedingssupplementen als bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen				2000		

4. In de tabel in deel I, onder A, wordt in de kolom Levensmiddelen 'Dieetvoeding voor medisch gebruik met uitzondering van voeding voor zuigelingen, opvolgzuigelingenvoeding en babyvoeding als bedoeld in het Warenwetbesluit

Produkten voor bijzondere voeding' vervangen door: Dieetvoeding voor medisch gebruik, bedoeld in de Warenwetregeling Dieetvoeding voor medisch gebruik, met uitzondering van volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelin-

genvoeding, bedoeld in de Warenwetregeling Zuigelingenvoeding, en van babyvoeding, bedoeld in de Warenwetregeling Babyvoeding.

5. In de tabel in deel I, onder B, wordt het Levensmiddel 'Schaaldieren en cefa-

lopoden' met bijbehorende maximum-concentraties vervangen door: Schaaldieren en koppotigen		– gekookte schaaldieren, familie van de <i>Penaiedae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :		zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, bedoeld in de Warenwetregeling Zuigelingenvoeding, en van bewerkte eet- of drinkwaren op basis van granen, en babyvoeding, bedoeld in de Warenwetregeling Babyvoeding.
– vers, bevroren en diepgevroren	150 <sup>1</sup>	– tot 80 eenheden	135 <sup>1</sup>	7. Aan de tabel in deel I, onder B, wordt toegevoegd:
– schaaldieren, familie van de <i>Penaiedae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :		– van 80 tot en met 120 eenheden	180 <sup>1</sup>	SALSICHA FRESCA 450
– tot 80 eenheden	150 <sup>1</sup>	– meer dan 120 eenheden	270 <sup>1</sup>	Tafeldruiven 10
– van 80 tot en met 120 eenheden	200 <sup>1</sup>	6. In de tabel in deel I, onder B, wordt in de kolom Levensmiddel 'Zetmeel, met uitzondering van zetmeel voor zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en babyvoeding, zoals omschreven in het Warenwetbesluit Producten voor bijzondere voeding' vervangen door: Zetmeel, met uitzondering van volledige		Verse lychees 10 <sup>1</sup>
– meer dan 120 eenheden	300 <sup>1</sup>			8. In de tabel in deel I, onder C. Andere Conserveermiddelen, worden de E-nummers E 249, E 250, E 251 en E 252, met bijbehorende vermeldingen, vervangen door:
Schaaldieren en koppotigen:				
– gekookt	50 <sup>1</sup>			

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximum-concentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> )	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Kaliumnitriet (x)	Vleesproducten	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitriet (x)	Gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3,00) (y)	100 mg/kg	
		Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1):		175 mg/kg
		WILTSHIRE BACON (1.1);		
		ENTREMEADA, ENTRECOSTO, CHISPE, ORELHEIRA E CABEÇA (SALGADOS), TOUCINHO FUMADO (1.2); en soortgelijke producten		
		WILTSHIRE HAM (1.1); en soortgelijke producten		100 mg/kg
		ROHSCHINKEN NASSGEPÖKELT (1.6); en soortgelijke producten		50 mg/kg
		CURED TONGUE (1.3)		
		Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2): DRY CURED BACON (2.1); en soortgelijke producten		175 mg/kg

		DRY CURED HAM (2.1); JAMÓN CURADO, PALETA CURADA, LOMO EMBUCHADO Y CECINA (2.2); PRESUNTO, PRESUNTO DA PÀ en PAIO DO Lombo (2.3); en soortgelijke producten		100 mg/kg
		ROHSCHINKEN TROCKENGEPÖKELT (2.5); en soortgelijke producten		50 mg/kg
		Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (3):		
		VYSOČINA SELSKÝ SALÀM TURISTICKÝ TRVANLIVÝ SALÀM POLIČAN HERKULES LOVECKÝ SALÀM DUNAJSKÀ KLOBÀSA PAPRIKÀŠ (3.5); en soortgelijke producten	180 mg/kg	
		ROHSCHINKEN, TROCKEN- /NASSGEPÖKELT (3.1); en soortgelijke producten JELLIED VEAL AND BRISKET (3.2)		50 mg/kg
E 251	Natriumnitraat ( <sup>ž</sup> )	Niet-warmtebehandelde vleesproducten	150 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )	
E 252	Kaliumnitraat ( <sup>ž</sup> )	Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1):		
		KYLMÄSAVUSTETTU PORONLIHA; KALLROKT RENKÖTT (1.4)	300 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )	

		WILTSHIRE BACON en WILTSHIRE HAM (1.1); ENTREMEADA, ENTRECOSTO, CHISPE, ORELHEIRA E CABEÇA (SALGADOS), en TOUCINHO FUMADO (1.2); ROHSCHINKEN NASSGEPÖKELT (1.6); en soortgelijke producten		250 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )
		BACON, FILET DE BACON (1.5); en soortgelijke producten		250 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> ) indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd
		CURED TONGUE (1.3)		10 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )
		Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2):  DRY CURED BACON en DRY CURED HAM (2.1); JAMÓN CURADO, PALETA CURADA, LOMO EMBUCHADO Y CECINA (2.2);		250 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )
		PRESUNTO, PRESUNTO DA PÀ en PAIO DO LOMBO (2.3); ROHSCHINKEN TROCKENGEPÖKELT (2.5); en soortgelijke producten		
		JAMBON SEC, JAMBON SEL SEC ET AUTRES PIÈCES MATURÉES SÉCHÉES SIMILAIRES (2.4)		250 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> ) indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd

		Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (3): ROHWÜRSTE (SALAMI en KANTWURST) (3.3);	300 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> ) (indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd)	
		ROHSCHINKEN, TROCKEN-/NASSGEPÖKELT (3.1); en soortgelijke producten		250 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )
		SALCHICHÓN Y CHORIZO TRADICIONALES DE LARGA CURACIÓN (3.4); SAUCISSONS SECS (3.6); en soortgelijke producten	250/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> ) (indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd)	
		JELLIED VEAL AND BRISKET (3.2);		10 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )
		Harde, halfharde en halfzachte kaas	150 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> ) in de kaasmelk of gelijkwaardig gehalte indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water	
		Analogen op basis van zuivelproducten		
		Gepekeld haring en sprot	500 mg/kg (uitgedrukt als NaNO <sub>3</sub> )	

(x) Nitriet met de vermelding 'voor gebruik in voeding' mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

(y) Een Fo-waarde 3 staat gelijk met verhitte gedurende drie minuten bij 121 °C (vermindering van de bacteriële verontreiniging van een miljard sporen per 1000 blikken tot één spore per 1000 blikken).

(z) In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.

1 De vleesproducten worden in een pekelplossing van nitrieten of nitraten, zout en andere bestanddelen gedempeld. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

1.1 Het vlees wordt ingespoten met een pekelplossing en vervolgens gedurende drie à tien dagen in een pekelpad gezou-

ten. De bij onderdompeling gebruikte pekelplossing omvat microbiologische startculturen.

1.2 Zouten in een pekelpad gedurende drie à vijf dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit.

1.3 In een pekelpad gezouten gedurende ten minste vier dagen en voorgekookt.

1.4 Het vlees wordt ingespoten met een pekelplossing, gevolgd door zouten in een pekelpad. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende vier à vijf weken.

1.5 Het vlees wordt in een pekelpad gezouten gedurende vier à vijf dagen bij 5–7 °C, waarna het rijpt gedurende normaaliter 24 à 40 uur bij 22 °C, eventueel wordt het gerookt gedurende 24 à 40 uur bij 22 °C, eventueel wordt het gerookt gedurende 24 uur bij 20–25 °C en wordt bewaard gedurende drie à zes weken bij 12–14 °C.

1.6 De pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 2 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

2. Bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees (droog) ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

2.1 Droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste vier dagen.

2.2 Droogzouten met een stabilisatieperiode van ten minste tien dagen en een rijpingsperiode van ten minste 45 dagen.

2.3 Droogzouten gedurende 10 à 15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30 à 45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste twee maanden.

2.4 Droogzouten gedurende drie dagen + één dag/kg, gevolgd door een week bewaring na het zouten en een verouderings-/rijpingsperiode van 45 dagen tot 18 maanden.

2.5 De pekeltijd, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

3 Combinatie van zouten in een pekelpot en droogzouten, of waarbij nitrieten of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt. Deze producten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

3.1 Combinatie van droogzouten en zouten in een pekelpot (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd afhan-

kelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

3.2 Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste twee dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste 3 uur.

3.3 Het product is gedurende ten minste vier weken gerijpt met een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.

3.4 Rijping gedurende ten minste 30 dagen.

3.5 Het gedroogde product wordt gekookt bij 70 °C, waarna het gedurende acht à twaalf dagen wordt gedroogd en gerookt. Gefermenteerd product, onderworpen aan een fermentatieproces van 14 à 30 dagen in drie fasen, waarna het wordt gerookt.

3.6 Gedroogde gefermenteerde rauwe worst zonder toevoeging van nitrieten. Het product wordt gefermenteerd bij een

temperatuur van 18–22 °C of lager (10–12 °C) en ondergaat vervolgens gedurende ten minste drie weken een verouderings-/rijpingsproces. Het product heeft een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.

9. Deel II. Antioxydanten wordt als volgt gewijzigd:

a. De eerste alinea vóór de tabel komt te luiden:

Het teken \* in de tabel wijst op de evenredigheidsregel: als combinaties van gallaten, TBHQ, BHA en BHT worden gebruikt, worden de afzonderlijke gehalten evenredig verminderd.

b. In de tabel worden de E-nummers E 310, E 311, E 312, E 320 en E 321, met bijbehorende vermeldingen, vervangen door:

E 310	Propylgallaat	Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen	200* (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
E 311	Octylgallaat	Bakolie en -vet, behalve olie van afvallen van olijven	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallaat		
E 319	Tert-buthylhydrochinon (TBHQ)	Reuzel, visolie, rundvlees-, pluimvee- en schapenvet	beide uitgedrukt per kg vet
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Cakemixen Snacks op basis van granen Melkpoeder voor automaten	200 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)	Gedehydrateerde soep en bouillon Sauzen Gedehydrateerd vlees Verwerkte noten Voorgekookte granen	
		Pikante sauzen en kruidenbereidingen	200 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) uitgedrukt per kg vet
		Gedehydrateerde aardappelen	25 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
		Kauwgom Voedingssupplementen als bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen	400 (gallaten, TBHQ, BHT en BHA, alleen of in combinatie)
		Etherische oliën	1000 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
		Andere aroma's dan etherische oliën	100* (gallaten, alleen of in combinatie) 200* (TBHQ, BHA, alleen of in combinatie)

c. Toegevoegd wordt:

E 586	4-Hexylresorcinol	Verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren	2 mg/kg restgehalte in vlees van schaaldieren
-------	-------------------	--	---

10. Deel III. Andere additieven wordt als volgt gewijzigd:

a. E-nummer 385 met bijbehorende vermeldingen wordt vervangen door:

E 385	Calciumdinaatrium-ethyleendiaminetetraacetaat (Calciumdinaatrium EDTA)	Geëmulgeerde sauzen	75 mg/kg
		Peulvruchten, groenten, paddestoelen en artisjokken, in glas of blik	250 mg/kg
		Schaal- en weekdieren, in glas of blik	75 mg/kg
		Vis, in glas of blik	75 mg/kg
		Smeerbare vetproducten als omschreven in de bijlagen B en C bij verordening (EG) 2991/94 (PbEG 1994, L 316) met een vetgehalte van 41% of minder	100 mg/kg
		Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75 mg/kg
		LIBAMÀJ, EGÉSZBEN ÉS TÖMBBEN	250 mg/kg

b. Na E-nummer 967 met bijbehorende vermeldingen wordt ingevoegd:

E 968	Erytritol	Levensmiddelen in het algemeen (uitgezonderd dranken en de levensmiddelen, bedoeld in artikel 2, derde lid )	quantum satis
		Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en koppotigen	quantum satis
		Likeur	quantum satis
			Niet als zoetstof



c. Het volgende E-nummer met bijbehorende vermeldingen wordt toegevoegd:

E 426	Hemicellulose van soja	Dranken op basis van zuivelproducten bestemd voor de detailhandel	5 g/l
		Voedingssupplementen, bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen	1,5 g/l
		Geëmulgeerde sauzen	30 g/l
		Voorverpakte fijne bakkerijproducten bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte kant-en-klare oriëntaalse deegwaren bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte kant-en-klare rijst bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte en verwerkte aardappel- en rijstproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde bewerkte producten) bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten	10 g/kg
		Geleiproducten, met uitzondering van geleiproducten in minicups	10 g/kg

d. Bij de volgende E-nummers wordt 'Voedingssupplementen' steeds vervangen door: 'Voedingssupplementen, bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen':

- 1°. E 338 tot en met E 452;
- 2°. E 405;
- 3°. E 416;
- 4°. E 432 tot en met E 436;
- 5°. E 468;
- 6°. E 473 en E 474;
- 7°. E 475;
- 8°. E 491 tot en met E 495;

- 9°. E 551 tot en met E 559;
- 10°. E 901 tot en met E 904.

e. Bij de volgende E-nummers wordt 'Dieetvoedsel voor speciale medische doeleinden' steeds vervangen door: 'Dieetvoeding voor medisch gebruik, bedoeld in de Warenwetregeling Dieetvoeding voor medisch gebruik':

- 1°. E 405;
- 2°. E 432 tot en met E 436;
- 3°. E 473;
- 4°. E 474;
- 5°. E 475;

- 6°. E 477;
  - 7°. E 481;
  - 8°. E 482;
  - 9°. E 491 tot en met E 495.
- f. Bij de E-nummers E 1201 en E 1202 wordt 'Voedingssupplementen in tablet- of drageevorm' vervangen door: Voedingssupplementen, bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen, in tablet- of drageevorm.
- g. De E-nummers E 1505 tot en met E 1520 met bijbehorende vermeldingen worden vervangen door:

E 1505	Triethylcitraat	Aroma's	3 g/kg uit alle bronnen in levensmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals greconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; afzonderlijk of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt de toegestane maximumconcentratie van E 1520 1 g/l
E 1517	Glyceroldiacetaat (diacetine)		
E 1518	Glyceroltriacetaat (triacetine)		
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)		

h. De volgende E-nummers met bijbehorende vermeldingen worden toegevoegd:

E 1204	Pullulan	Voedingssupplementen, bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen, in capsule- of tabletvorm	quantum satis
		Microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem in de vorm van laagjes	quantum satis
E 1452	Zetmeel-aluminium-octenyl-succinaat	Ingekapselde vitaminepreparaten in voedingssupplementen, bedoeld in het Warenwetbesluit voedingssupplementen	35 g/kg in voedingssupplement

E  
Bijlage IV wordt als volgt gewijzigd:

1. Aan de E-nummers E 420 tot en met E 967 wordt toegevoegd:

E 968	Erytritol	
-------	-----------	--

2. Bij de E-nummers E 460 tot en met E 466 wordt na E 461 ingevoegd:

E 462	Ethylcellulose	
-------	----------------	--

3. Aan de kolom 'Beperkt gebruik' wordt bij de E-nummers E 551 en E 552 een zin toegevoegd, luidende: Voor E 551: in E 171 Titaandioxide en E 172 IJzeroxiden en -hydroxiden (maximaal 90% in verhouding tot het pigment).

F

Bijlage V wordt als volgt gewijzigd:

1. In de tekst vóór deel I wordt 'bijvoedingsmiddelen' steeds vervangen door: bewerkte eet- of drinkwaren op basis van granen en babyvoeding.  
2. De titel 'Deel. III ADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGELATEN IN BABYVOEDING' wordt vervangen door: Deel III. ADDITIEVEN DIE ZIJN TOEGELATEN IN BEWERKTE EET- OF DRINKWAREN OP BASIS VAN GRANEN EN BABYVOEDING.

3. In deel III wordt bij de volgende E-nummers 'bijvoedingsmiddelen' steeds vervangen door: bewerkte eet- of drinkwaren op basis van granen en babyvoeding:  
a. E 170 tot en met E 526;  
b. E 500 tot en met E 503;  
c. E 338;  
d. E 410 tot en met E 440;  
e. E 1404 tot en met E 1451.  
4. Aan deel IV wordt toegevoegd:

E 473	Vetzuren veresterd met sucrose	120 mg/l	Gehydrolyseerde eiwitten, peptiden en aminozuren
-------	--------------------------------	----------	--

#### Artikel II

De bijlage van de Warenwetregeling Gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen wordt als volgt gewijzigd:

- In de eerste kolom wordt aan de E-nummers E 420 tot en met E 967 toegevoegd: E 968.
- In de tweede kolom wordt achter E 968 vermeld: Erytritrol.

#### Artikel III

Eet- en drinkwaren die vóór 15 augustus 2008 in de handel zijn gebracht en die voldoen aan:

- de Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen; en
- de Warenwetregeling Gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen; zoals die luiden onmiddellijk vóór de inwerkingtreding van artikel I onderscheidenlijk artikel II van deze regeling, mogen worden verhandeld zolang de voorraad strekt.

#### Artikel IV

- Deze regeling treedt in werking met ingang van de tweede dag na de dagtekening van de Staatscourant waarin zij wordt geplaatst.
- In afwijking van het eerste lid treedt artikel II in werking met ingang van 1 februari 2007.

Deze regeling zal met de toelichting in de Staatscourant worden geplaatst.

*De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
J.F. Hoogervorst.*

<sup>1</sup> Stcrt. 1996, 186; laatstelijk gewijzigd bij regeling van 12 januari 2005, Stcrt. 12.

### Toelichting

#### Inleiding

Op 26 juli 2006 is gepubliceerd richtlijn nr. 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 5 juli 2006 (PbEU L 204) tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, en

richtlijn 94/35/EG inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, verder te noemen: richtlijn 2006/52/EG.

Richtlijn 2006/52/EG brengt bepaalde regels voor levensmiddelenadditieven in overeenstemming met de laatste technische ontwikkelingen. Ter uitvoering daarvan dienen twee Warenwetregelingen te worden aangepast:  
a. de Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen;  
b. de Warenwetregeling Gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen.

Deze regeling zorgt daarvoor.

Bij deze wijzigingsregeling zijn met name bijlagen van deze twee Warenwetregelingen gewijzigd. Indien daarbij een eet- of drinkwaar in hoofdletters is vermeld, betekent dit – zo blijkt uit de desbetreffende te wijzigen bijlagen – dat uitsluitend de als zodanig aangeduide waar de desbetreffende additieven mag bevatten.

Bij deze implementatie is een kennelijke fout in richtlijn 2006/52/EG hersteld. De maximumconcentratie en het maximale restgehalte van E 251 en E 252, bedoeld in artikel I, onder D, punt 8, zijn uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub> (en niet als NaNO<sub>2</sub> zoals abusievelijk is vermeld in de richtlijn).

#### Artikel I en II

De overwegingen die hebben geleid tot de vaststelling van richtlijn 2006/52/EG en dus ook van deze regeling, zijn hieronder uiteengezet.

Levensmiddelenadditieven kunnen alleen voor gebruik in levensmiddelen worden goedgekeurd als zij voldoen aan bijlage II bij richtlijn 89/107/EEG<sup>1</sup>. Bij richtlijn 95/2/EG<sup>2</sup> is een lijst van levensmiddelenadditieven vastgesteld die in de Gemeenschap mogen worden gebruikt, alsmede de voorwaarden voor het gebruik daarvan. Bij richtlijn 94/35/EG<sup>3</sup> is een lijst van zoetstoffen vastgesteld die in de Gemeenschap mogen worden gebruikt, alsmede de voorwaarden voor het gebruik daarvan. Deze

richtlijnen zijn in Nederlandse wetgeving omgezet bij de hierboven onder a en b genoemde regelingen.

Sedert de vaststelling van de richtlijnen 95/2/EG en 94/35/EG hebben zich technische ontwikkelingen op het gebied van levensmiddelenadditieven voorgedaan. Deze richtlijnen moesten aan deze ontwikkelingen worden aangepast.

Op grond van een op 26 november 2003 door de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) uitgebracht advies zijn wijzigingen aangebracht in de bestaande vergunningen. Doel hiervan was het gehalte aan nitrosaminen zo laag mogelijk te houden. Dat is bereikt door de concentraties aan levensmiddelen toegevoegde nitrieten en nitraten te verlagen en tegelijk de microbiologische veiligheid van levensmiddelen te waarborgen.

De EFSA adviseerde de gehalten aan nitriet en nitraat in de wetgeving vast te leggen als 'toegevoegde hoeveelheid'. De EFSA was van mening dat niet zozeer de resthoeveelheid als wel de toegevoegde hoeveelheid nitriet bijdraagt tot de remmende werking tegen *C. botulinum*. De bepalingen zijn zodanig gewijzigd dat de door de EFSA genoemde toegestane maximumconcentraties in vleesproducten die al dan niet een hittebehandeling hebben ondergaan, in kaas en in vis als toegevoegde hoeveelheden moeten worden uitgedrukt. Bij wijze van uitzondering moesten echter voor sommige traditioneel vervaardigde vleesproducten maximale restgehalten worden vastgesteld, mits de producten adequaat werden gespecificeerd en geïdentificeerd. Met de vastgestelde gehalten wordt gewaarborgd dat de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) die het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding in 1990 heeft vastgesteld, niet wordt overschreden.

Producten die niet specifiek in deze regeling zijn genoemd, maar die traditioneel op een soortgelijke wijze worden vervaardigd (dat wil zeggen soortgelijke producten), kunnen, indien nodig, overeenkomstig de artikelen 5 en 6 van richtlijn 95/2/EG in categorieën worden

ingedeeld. Voor kaas moest het gehalte worden uitgedrukt als toegevoegde hoeveelheid in de kaasmelk. Indien een behandeling wordt toegepast waarbij toevoeging van nitraat volgt op verwijdering van wei en toevoeging van water, moest dit leiden tot gehalten die gelijk zijn aan die welke zouden zijn verkregen indien het nitraat rechtstreeks aan de kaasmelk was toegevoegd.

Op grond van richtlijn 2003/114/EG<sup>4</sup> waren de Commissie en de EFSA verplicht de voorwaarden voor het gebruik van E 214 tot E 219 p-hydroxybenzoaten en de natriumzouten daarvan vóór 1 juli 2004 te herzien. De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van p-hydroxybenzoaten beoordeeld en op 13 juli 2004 advies uitgebracht. De EFSA heeft een ADI voor de hele groep vastgesteld van 0–10 mg/kg lichaamsgewicht voor de som van de methyl- en ethylester van p-hydroxybenzoëzuur en de natriumzouten daarvan.

De EFSA was van mening dat propylparaben niet in deze groep-ADI moest worden opgenomen omdat propylparaben, in tegenstelling tot methyl- en ethylparaben, bij jonge ratten gevolgen heeft voor de geslachtshormonen en de mannelijke voortplantingsorganen. Omdat er geen duidelijk 'no-observed-adverse-effect-level' (NOAEL) aan te wijzen was, kon de EFSA geen aanbeveling doen voor een ADI voor propylparaben. E 216 propyl-p-droxybenzoaat en E 217 propyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout, moesten daarom in richtlijn 95/2/EG worden geschrapt. Bovendien moest de vergunning voor het gebruik van p-hydroxybenzoaten in vloeibare voedingssupplementen worden ingetrokken.

Bij beschikking 2004/374/EG<sup>5</sup> werd het in de handel brengen en de invoer van geleiprodukten in minicups die gevormde levensmiddelenadditieven op basis van zeewier of bepaalde gomsoorten bevatten, opgeschort omdat bij deze producten verstikkingsgevaar bestaat. In het licht van een herziening van die beschikking moest het gebruik van bepaalde gevormde levensmiddelenadditieven in geleiprodukten in minicups worden uitgesloten.

Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft de gegevens over de veiligheid van erytritol beoordeeld en op 5 maart 2003 advies uitgebracht. Het comité kwam tot de conclusie dat het gebruik van erytritol als levensmiddelenadditief aanvaardbaar is. Het comité wees er ook op dat erytritol een laxerende werking heeft, maar bij een hogere dosis dan andere polyolen. Erytritol heeft vele niet-zoetende technologische eigenschappen die in een groot aantal levensmiddelen – van suikerwaren tot zuivelproducten – een belangrijke rol spelen. Erytritol fungeert onder andere als smaakversterker, draagstof,

bevochtigingsmiddel, stabilisator, verdikkingsmiddel, vulstof en complexvormer. Het gebruik van erytritol moest worden toegestaan voor dezelfde toepassingen bij levensmiddelen als de andere momenteel toegelaten polyolen.

Daarnaast moest richtlijn 94/35/EG worden gewijzigd aangezien erytritol, net als de andere momenteel toegelaten polyolen, ook als zoetstof kan worden gebruikt. Dit heeft geleid tot een aanpassing van de Warenwetregeling Gebruik van zoetstoffen in levensmiddelen bij artikel II van deze regeling. Artikel II kan echter pas in werking treden nadat erytritol bij het Warenwetbesluit Zoetstoffen is toegelaten als zoetstof.

Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft de gegevens over de veiligheid van hemicellulose van soja beoordeeld en op 4 april 2003 advies uitgebracht. Het comité kwam tot de conclusie dat het gebruik van hemicellulose van soja in bepaalde levensmiddelen ten aanzien waarvan het advies was gevraagd, en in bepaalde concentraties, aanvaardbaar is. Daarom diende dergelijk gebruik voor bepaalde doeleinden te worden toegestaan. Om een en ander te vergemakkelijken voor personen die aan een allergie lijden, mocht dergelijk gebruik echter niet worden toegestaan voor onbewerkte levensmiddelen waarin men niet verwacht soja aan te treffen. Wanneer een product van sojabonen vervaardigde hemicellulose bevat, moet de consumptie hier in elk geval over geïnformeerd worden overeenkomstig richtlijn 2000/13/EG<sup>6</sup>. Deze richtlijn is in Nederlandse wetgeving omgezet bij het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen (WEL).

De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van ethylcellulose beoordeeld en op 17 februari 2004 advies uitgebracht. De EFSA heeft besloten ethylcellulose op te nemen in de door het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding ingestelde groep 'geen ADI vastgesteld' voor gemodificeerde celluloses. Ethylcellulose wordt voornamelijk toegepast in voedingssupplementen en ingekapselde aroma's. Het gebruik van ethylcellulose moest derhalve op dezelfde wijze worden toegestaan als voor andere celluloses.

De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van pullulan beoordeeld en op 13 juli 2004 advies uitgebracht. De EFSA achtte het gebruik van pullulan aanvaardbaar in de oppervlaktelaag van voedingssupplementen in de vorm van capsules en tabletten en in ademverfrisers in de vorm van dunne blaadjes. Deze gebruikswijzen dienden derhalve te worden toegestaan.

De EFSA heeft de gegevens over de veiligheid van tert-butylhydrochinon (TBHQ) beoordeeld en op 12 juli 2004 advies uitgebracht. De EFSA heeft een ADI van 0-0,7 mg/kg lichaamsgewicht vastgesteld voor dit antioxidant en

geconcludeerd dat het gebruik ervan in bepaalde concentraties in bepaalde levensmiddelen aanvaardbaar zou zijn. Dit additief diende derhalve te worden toegestaan.

Het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding heeft de gegevens over de veiligheid van zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat beoordeeld en op 21 maart 1997 advies uitgebracht. Het Comité concludeerde dat het gebruik van dit additief als onderdeel van micro-gekapelde vitaminen en carotenoiden als aanvaardbaar te beschouwen is. Dit gebruik diende derhalve te worden toegestaan.

Tijdens de vervaardiging van zuuremelkse kaas wordt aan de gepasteuriseerde melk E 500ii natriumwaterstofcarbonaat toegevoegd om de door melkzuur veroorzaakte zuurtegraad te bufferen tot een geschikte pH-waarde en zo de nodige groeiomstandigheden te creëren voor de rijpingscultures. Daarom diende het gebruik van natriumwaterstofcarbonaat in zuuremelkse kaas te worden toegestaan.

Vóór de inwerkingtreding van deze regeling was het toegestaan een mengsel van sorbaten (E 200, E 202 en E 203) en benzoaten (E 210 tot E 213) te gebruiken voor de conservering van gekookte garnalen. Die vergunning moest worden uitgebreid tot het gebruik ervan in alle gekookte schaal- en weekdieren.

E 551 siliciumdioxide is bij een maximumconcentratie van 5% toegestaan als draagstof voor levensmiddelenkleurstoffen. Het gebruik van siliciumdioxide als draagstof voor de levensmiddelenkleurstoffen E 171 titaandioxide en E 172 ijzeroxiden en -hydroxiden moest ook worden toegestaan bij een maximumconcentratie van 90% in verhouding tot het pigment.

Richtlijn 95/2/EG beperkt het gebruik van de in bijlage I bij die richtlijn vermelde additieven in traditioneel Frans brood 'Pain courant français'. Dezelfde beperking moest ook gelden voor vergelijkbaar traditioneel Hongaars brood. Ook diende het gebruik van ascorbinezuur (E 300), natriumascorbaat (E 301) en calciumdianatrium-EDTA (E 385) in Hongaarse leverpastei te worden toegestaan.

De oude bepalingen inzake het gebruik van sulfieten (E 220 tot en met 228) in gekookte schaaldieren, tafeldruiden en verse lychees, moesten worden geactualiseerd.

Ingevolge een verzoek van een lidstaat en het advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding van 5 maart 2003 moest 4-hexylresorcinol, dat overeenkomstig richtlijn 89/107/EEG op nationaal niveau was toegelaten, op communautair niveau worden toegelaten.

Tot slot moest de in richtlijn 95/2/EG gehanteerde terminologie worden aangepast aan die van richtlijn 89/398/EEG<sup>7</sup>,

richtlijn 2002/46/EG<sup>8</sup> en richtlijn 1999/21/EG<sup>9</sup> van de Commissie van 25 maart 1999 betreffende diëtvoeding voor medisch gebruik (3). Deze wijzigingen zijn doorgevoerd in beide hierboven onder a en b genoemde Warenwet-regelingen.

#### Artikel III en IV

Voor de toepassing van deze regeling geldt een zeer ruim overgangsregime. Vanaf de inwerkingtreding van deze regeling (artikel I: met ingang van de tweede dag na publicatie in de Staatscourant; artikel II: met ingang van 1 februari 2007) mag onmiddellijk gebruik worden gemaakt van de nieuwe mogelijkheden van de gewijzigde regelgeving. Vóór 15 augustus 2008 in de handel gebrachte of geëtiketteerde producten die niet aan deze regeling voldoen (maar wel aan de 'oude' regelgeving), mogen evenwel worden verkocht zolang de voorraad strekt.

Overigens treedt artikel II van deze regeling niet 'direct' in werking, aangezien via een wijziging van het Warenwetbesluit Zoetstoffen erytritol eerst nog moet worden toegelaten als zoetstof in levensmiddelen.

#### Transponeringstabel

In onderstaande tabel is het verband weergegeven tussen richtlijn 2006/52/EG en deze regeling.

Richtlijn 2006/52/EG	Deze regeling
artikel 1, eerste lid	artikel I, onder A
artikel 1, tweede lid	– (geen implementatie vereist)
artikel 1, derde lid	artikel I, onder B tot en met F
artikel 2	artikel II
artikel 3, eerste lid	artikel IV
artikel 3, tweede lid	opschrift en deze transponeringstabel

Richtlijn 2006/52/EG	Deze regeling
artikelen 4 en 5	– (geen implementatie vereist)
Bijlage I	
1.a	artikel I.B.1
1.b	artikel I.B.2
2.a	artikel I.C.1
2.b	artikel I.C.2
2.c	artikel I.C.3
3.a.i	artikel I.D.1
3.a.ii. 1° streepje	artikel I.D.2
3.a.ii. 2° streepje	artikel I.D.3
3.a.ii. 3° streepje	artikel I.D.4
3.b. 1° streepje	artikel I.D.5
3.b. 2° streepje	artikel I.D.6
3.b. 3° streepje	artikel I.D.7
3.c	artikel I.D.8
3.d.i	artikel I.D.9.a
3.d.ii	artikel I.D.9.b
3.d.iii	artikel I.D.9.c
4.a	artikel I.D.10.a
4.b	artikel I.D.10.b
4.c	artikel I.D.10.c
4.d, e, f	artikel I.D.10.d
4.g	artikel I.D.10.f
4.h	artikel I.D.10.e
4.i	artikel I.D.10.g
4.j	artikel I.D.10.h
5.a	artikel I.E.1
5.b	artikel I.E.2
5.c	artikel I.E.3
6.a	artikel I.F.1
6.b	artikel I.F.2 en 3
6.c	artikel I.F.4
Bijlage II	
1.	artikel II.1
2.	artikel II.2

*Administratieve lasten*  
Deze regeling heeft geen gevolgen voor de administratieve lasten voor de burger en het bedrijfsleven.

*De Minister van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport,  
J.F. Hoogervorst.*

<sup>1</sup> Richtlijn nr. 89/107/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988 betreffende de

onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde levensmiddelen mogen worden gebruikt (PbEG 1989, L 40).

<sup>2</sup> Richtlijn nr. 95/2/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 20 februari 1995 betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (PbEG L 61).

<sup>3</sup> Richtlijn nr. 94/35/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 30 juni 1994 inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt (PbEG L 237).

<sup>4</sup> Richtlijn nr. 2003/114/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 22 december 2003 (PbEU 2004, L 24) tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

<sup>5</sup> Beschikking nr. 2004/374/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 13 april 2004 tot opschorting van het in de handel brengen en de invoer van geleiproducten in minicups die de levensmiddelenadditieven 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 of E 418 bevatten (PbEU L 118).

<sup>6</sup> Richtlijn nr. 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie 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 (PbEG L 109).

<sup>7</sup> Richtlijn nr. 89/398/EEG van de Raad van 3 mei 1989 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen (PbEG L 186).

<sup>8</sup> Richtlijn nr. 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 10 juni 2002 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake voedingssupplementen (PbEU L 183).

<sup>9</sup> Richtlijn nr. 1999/21/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 25 maart 1999 betreffende diëtvoeding voor medisch gebruik (PbEG 91).