



Regeling van de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 10 december 2008, nr. VGP/VV 2898071, houdende wijziging van de Warenwetregeling Enzymen in meel en brood inzake asparagineze van *Aspergillus niger*

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,

Gelet op artikel 4, eerste lid, van het Warenwetbesluit Meel en brood;

Besluit:

ARTIKEL I

Aan artikel 1 van de Warenwetregeling Enzymen in meel en brood¹ wordt, onder vervanging van de punt aan het slot van onderdeel b door een puntkomma, een onderdeel toegevoegd, luidende:

- c. asparaginase van *Aspergillus niger*.

ARTIKEL II

Deze regeling treedt in werking met ingang van de tweede dag na de dagtekening van de Staatscourant waarin zij wordt geplaatst.

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

*De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
A. Klink.*

¹ Stcrt. 1998, 243; laatstelijk gewijzigd bij regeling van 10 juni 1999, Stcrt. 111.



TOELICHTING

Tot de inwerkingtreding van deze regeling mochten bij de bereiding van brood, en in meel, uitsluitend koolhydraat- en eiwitplitsende enzymen alsmede de enzymen glucose-oxidase en lipase worden gebruikt. Een fabrikant van het enzym asparaginase van *Aspergillus niger* (verder: asparaginase) heeft een verzoek ingediend ook het gebruik van dat enzym toe te staan, door een wijziging van de Warenwetregeling Enzymen in meel en brood.

Acrylamide, een mogelijk voor mensen kankerverwekkende chemische stof, kan ontstaan bij het verhitten van producten, vooral bij hogere temperaturen, zoals bij bakken, roosteren en frituren. Asparaginase heeft volgens de fabrikant een gunstig (remmend) effect op de vorming van acrylamide in een groot aantal bakwaren. Indien het vóór het bakken wordt toegevoegd aan het deeg, zorgt het voor het afbreken van het aminozuur asparagine, de voornaamste precursor van acrylamide. In dit proces wordt asparaginase beschouwd als een proceshulpstof. Tijdens het bakproces wordt het enzym geïnactiveerd, aldus de fabrikant.

Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) heeft een risicobeoordeling uitgevoerd voor het gebruik van asparaginase in meel en brood, en in koekjes voor peuters (kinderen van 1–3 jaar)¹. De conclusie van deze risicobeoordeling luidt dat er uit oogpunt van de volksgezondheid geen bezwaar bestaat tegen toelating van asparaginase. Er bestaat dus geen bezwaar tegen het toevoegen van asparaginase aan artikel 1 van de Warenwetregeling Enzymen in meel en brood. Deze regeling zorgt daarvoor.

Regulier Overleg Warenwet

Het ontwerp van deze regeling is voorgelegd aan de deelnemers aan het Regulier Overleg Warenwet (ROW)². Deze consultatie heeft niet geleid tot een reactie.

Notificatie

De ontwerpregeling is op 14 augustus 2008 gemeld aan de Commissie van de Europese Gemeenschappen, ter voldoening aan artikel 8, eerste lid, van richtlijn nr. 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften (PbEG L 204). Deze notificatie was noodzakelijk, aangezien artikel 1 van de ontwerpregeling een technisch voorschrift is in de zin van richtlijn 98/34/EG.

Voor zover de ontwerpregeling kwantitatieve invoerbeperkingen of maatregelen van gelijke werking bevat, worden deze maatregelen gerechtvaardigd ter bescherming van de volksgezondheid.

Deze notificatie heeft niet geleid tot een reactie van de Commissie of een lidstaat van de Europese Unie.

*De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
A. Klink.*

¹ 'Risicobeoordeling van asparaginase van *Aspergillus niger* tot expressie gebracht in *Aspergillus niger*', 27-06-2008, project-nummer RIVM V/601002/08/AB.

² Aan het ROW nemen vertegenwoordigers deel van ondernemers (industrie en handel), van consumenten, van ministeries (met name van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, en van Economische Zaken), van de Voedsel en Waren Autoriteit, en van product- en bedrijfschappen.