

HØRING – FORSLAG TIL ENDRINGER I FORSKRIFT OM TILSETNINGSSTOFFER TIL NÆRINGSMIDLER

Mattilsynet sender med dette på høring forslag til endringer i forskrift 6. juni 2011 nr. 668 om tilsetningsstoffer til næringsmidler (tilsetningsstofforskriften). Det følger av forskriftens §1 at EUs forordning (EF) nr. 1333/2008 om tilsetningsstoffer til næringsmidler gjelder som norsk forskrift. EU-kommisjonen har nå vedtatt Det er tre forordninger som endrer forordningen om tilsetningsstoffer, vedlegg II og III og/eller forordningen om renhetskriterier og spesifikasjoner for de godkjente tilsetningsstoffene.

Det dreier seg om følgende endringer:

- a) Bruk av sitronsyre i kakao og sjokoladeprodukter, kommisjonsforordning (EU) 2020/351,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0351&from=EN>
- b) Bruk av polyglyserolpolyrisinolat (E 476) som emulgator i flytende vegetabilsk oljeemulsjoner, kommisjonsforordning (EU) 2020/355,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0355&from=EN>
- c) Bruk av polysobat som skumdempningsmiddel i kullsyreholdige drikker, kommisjonsforordning (EU) 2020/356,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0356&from=EN>

Nærmere om innholdet i endringene

- a) Kommisjonsforordning (EU) 2020/351 av 28. februar 2020 om endring av vedlegg II til Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 med hensyn til bruken av sitronsyre (E 330) i kakao og sjokoladeprodukter

Endringen gjelder utvidet bruk av sitronsyre i kakao og sjokoladeprodukter

Sitronsyre (E 330) et godkjent tilsetningsstoff i næringsmiddelkategori 05.1 "Kakao og sjokolade produkter" som omfattes av direktiv 2000/36/EF med en maksimal grenseverdi på 5000 mg / kg. Den 6. mars 2018 ble det sendt inn en søknad om endring av vilkårene for bruk av sitronsyre (E 330) i næringsmiddelkategori 05.1 "Kakao og sjokoladeprodukter. Søker ba om økt grenseverdi opp til 10000 mg / kg for melkesjokolade.

Kakao inneholder polyfenoler, antioksidanter som naturlig forekommer i planter.

Sitronsyre (E 330), når den brukes som en stabilisator i kakaomasse som inneholder høye nivåer av polyfenoler, senker pH og

reagerer med en del polyfenoler som intensiverer kakaomassefarge til karakteristiske rosa nyanser ledsaget av en bær-frukt syrlig smak.

Når sitronsyre (E 330) blir benyttet som stabilisator i kakaomasse, med høye nivåer av polyfenoler, synker pH-verdien og sitronsyren reagerer med en del polyfenoler. Reaksjonen mellom sitronsyre og polyfenol gir kakaomassen en karakteristisk rosa fargenyanse og en syrlig bærsmak. Både den rosa fargen og den syrlige bærsmaken vil være tydelige i sluttproduktet, dvs. i melkesjokolade. Dagens nivåer på 5000 mg sitronsyre/kg melkesjokolade er verken tilstrekkelig for å oppnå de ønskede rosa nyansene eller den syrlige smaken. Dette kan bare bli oppnådd med en konsentrasjon på 10000 mg sitronsyre/kg kakaomasse

I og med at støkiometrien i reaksjonen mellom sitronsyre (E 330) og polyfenoler er konstant må mengde kakaomasse i sluttproduktet økes relativt til den økningen av sitronsyre som det blir søkt om. Sitronsyre (E 330) er et tilsetningsstoff som er godkjent i en rekke matvarer i samsvar med vedlegg II til forordning (EF) nr. 1333/2008. Det er ikke forventet at den økte grensemengden til 10000 mg / kg for melkesjokolade vil ha noen innvirkning på totaleksponeringen av betydning. Den aktuelle oppdateringen har ingen økt helsemessig risiko av betydning, og derfor er det ikke hentet inn noen risikovurdering fra EFSA.

Det anses hensiktsmessig å godkjenne bruken av sitronsyre (E 330) i kakaomasse for å oppnå en rosafarget melkesjokolade med syrlig bærsmak.

Rettsakten er vedtatt og trådte i kraft i EU 20.mars 2020.05.25

- b) *Kommisjonsforordning (EU) 2020/355 av 26. februar 2020 om endring av vedlegg II til Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 med hensyn til bruk av polyglyserolpolyrisinolat (E 476) i flytende vegetabilsk oljeemulsjoner*

Saken gjelder godkjenning av polyglyserolpolyrisinolat (E 476) et allerede godkjent tilsetningsstoff i næringsmiddelkategori 02.2.2. "Andre fett- og oljeemulsjoner, herunder smørbart fett som definert i forskrift (EF) nr. 1234/2007, og flytende emulsjoner"

Dagens regulering godkjenner opp til 4000 mg polyglyserolpolyrisinolat / kg, men bare for smørbart fett med et fettinnhold på 41% eller mindre og lignende smørbare produkter med et fettinnhold på mindre enn 10% fett.

søknad om godkjenning av bruk av polyglyserolpolyrisinolat (E 476) som emulgator i flytende vegetabilsk oljeemulsjoner for salg til sluttbruker, med et fettinnhold på 70% eller mindre ble sendt inn 27. mai 2017. Polyglyserolpolyrisinolat (E 476) skal bli benyttet som emulgator i vann-i-oljeemulsjoner. Tilsetningsstoffet stabiliserer oljeemulsjoner med høyt vanninnhold. Emulsjoner med polyglyserolpolyrisinolat (E 476) gir bedre resultater, både med hensyn til fysiske så vel som organoleptiske egenskaper, enn andre emulgatorer det ble sammenlignet med. Emulsjonen kan brukes på samme måte som vegetabiliske oljer for tilberedning av kalde og varme retter. Emulsjonen har imidlertid et lavere fettinnhold (70% eller mindre), og derfor et lavere kaloriinnhold enn den vegetabiliske oljen som ble brukt til produksjonen. Det er behov for 4000 mg polyglyserolpolyrisinolat / kg for å oppnå et tilfredsstillende produkt.

Ved hjelp av «Food Additives Intake Model» (faim) viser søker at den foreslåtte brukermengden på 4000/kg ikke vil føre til noen helsemessig bekymring av betydning fordi totaleksposeringen vil ikke overskride ADI. Den aktuelle oppdateringen har ingen økt helsemessig risiko av betydning, og det er derfor ikke bedt om en risikovurdering fra EFSA. Det anses hensiktsmessig å godkjenne bruken av polyglyserolpolyrisinolat (E 476) som emulgator i flytende vegetabilsk oljeemulsjoner for salg til sluttbrukeren, med et fettinnhold på 70% eller mindre, i matvarekategori 02.2.2 "Andre fett- og oljeemulsjoner, herunder smørbart fett som definert i forordning (EF) nr. 1234/2007, og flytende emulsjoner".

Rettsakten er vedtatt og trådte i kraft i EU 18. Mars 2020.

c) Kommisjonsforordning (EU) 2020/356 av 4. mars 2020 om endring av vedlegg II til Europaparlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 når det gjelder bruken av polysorbater (E 432-436) i kullsyreholdige drikker.

Polyoksyetylensorbitantristearat (polysorbat 65) (E 436) tilhører tilsetningsstoffgruppen 'polysorbater' (E 432-436) og er godkjent for bruk i en lang rekke næringsmiddelkategorier på med grenseverdier fra 500 opp til 10 000 mg / kg. I kategori 17 «kosttilskudd.» kosttilskudd er polysorbatene regulert q.s.

Den 4. juli 2018 ble det sendt inn en søknad om autorisasjon for bruk av polysorbat 65 (E 436) som et skumdempende middel i flere typer kullsyreholdige drikkevarer. I søknaden kommer det frem at polysorbat 65 (E 436) tilfredsstiller det teknologiske behovet for å samle opp og hindre dannelse av skum under fremstilling av kullsyreholdige drikker. Polysorbat 65 danner et lag rundt bobler som stabiliserer og forhindrer at boblene vokser sammen og sprekker. Søknaden viser at 10 mg polysorbat / kg kullsyreholdige drikkevarer vil hemme skumdannelser.

EFSA risikovurderte polysorbater (E 432-436) som tilsetningsstoffer i næringsmidler i 2015. De konkluderte med at estimert eksponering ikke overskrider det akseptable daglige inntaket

(ADI) på 25 mg / kg kroppsvekt / dag, selv om småbarn på høyeste nivå var veldig nær ADI. EFSA bemerket at mer data var nødvendig for å redusere usikkerhetsmomenter i det reviderte eksponeringsvurderingsscenariet fordi det ikke er rapportert bruk av polysorbater i tre næringsmiddelkategorier og andre kostkilder.

Søkeren beregner eksponeringen ved hjelp av «Food Additives Intake»-modellen utviklet av EFSA. Beregningen indikerer at økt eksponering på grunn av den ønskede utvidelsen er ubetydelig (mindre enn 1% av den ADI). Den utvidede bruken av polysorbat 65 (E 436) med grenseverdi på 10 mg / kg i næringsmiddelkategoriene 14.1.4 «Aromatisert drikke», 14.2.3 «Eplesider og pæresider», 14.2.4 «Fruktvin og *made wine*» og 14.2.8' «Andre alkoholholdige drikker» i del E i vedlegg II til forskrift (EF) nr. 1333/2008 krever en oppdatering som ikke vil ha noen innvirkning på menneskers helse. Den økte eksponeringen sammenlignet med totaleksponeringen for polysorbater (E 432-436) er ubetydelig. Følgelig er det ikke nødvendig å be EFSA om en vurdering.

For å være konsistent, er det hensiktsmessig å inkludere den ønskede bruken av polysorbat 65 (E 436) ved å tillate hele gruppen polysorbater (E 432-436) i de respektive næringsmiddelkategoriene.

Rettsakten er vedtatt og trådte i kraft i EU 24. Mars 2020.

Fastsettelsesmyndighet og hjemler mv.

Endringsforskriftene skal fastsettes av Mattilsynet med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 9 første ledd, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790, jf. delegeringsvedtak 5. mai 2004 nr. 884.

Endringsforordningene foreslås gjennomført i norsk rett ved at de legges til listen over forordninger som endrer forordning (EF) nr. 1333/2008 i § 1 første ledd i forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler. Hjemmelfeltet i forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler foreslås også oppdatert med endringsforordningene. Endringsforordningene er foreløpig ikke oversatt til norsk. Dette vil senest skje i forbindelse med vedtak i EØS-komiteen om at endringsforordningene skal tas inn i EØS-avtaleverket. Ved fastsettelse av endringsforskriften, vil endringene som følger av forordningene bli innarbeidet i «hjelpeteksten» som inneholder Mattilsynets uoffisielle konsoliderte og EØS-tilpassede norske versjon av forordning (EF) nr. 1333/2008. Denne hjelpeteksten kan finnes i Lovdata etter selve forskriften om tilsetningsstoffer til næringsmidler.

Økonomiske og administrative konsekvenser for forordningene

Mattilsynet mener at forslagene til endringer av tilsetningsstoffforskriften ikke fører til økonomiske eller administrative konsekvenser for næringsmiddelbransjen. Mattilsynet legger til grunn at utvidet bruk av disse tilsetningsstoffene ikke medfører økt helsemessig risiko for befolkningen. Mattilsynet kan heller ikke se at endringen vil kunne ha øvrige økonomiske, administrative eller andre konsekvenser av betydning for forbrukerne og samfunnet for øvrig.

Høringsfrist er 15.juni.2020. Hørings svar sendes inn via Mattilsynets nettsider.

https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/tilsatte_stoffer/tilsetningsstoffer/horing_endring_av_unionslisten_i_tilsetningsstofforskriften_frist_15072020.39293

Med hilsen

Marie Louise Wiborg
Seksjonssjef, Seksjon fremmedstoffer og EØS

Forordningene på dansk og engelsk

- a) Bruk av sitronsyre i kakao og sjokoladeprodukter, kommisjonsforordning (EU) 2020/351,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0351&from=EN>
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0351&qid=1590405932740&from=DA>
- b) Bruk av polyglyserolpolyrisinolat (E 476) som emulgator i flytende vegetabilsk oljeemulsjoner, kommisjonsforordning (EU) 2020/355,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0355&from=EN>
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0355&qid=1590406021920&from=DA>
- c) Bruk av polysobat som skumdempningsmiddel i kullsyreholdige drikker, kommisjonsforordning (EU) 2020/356,
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0356&from=EN>
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020R0355&qid=1590406021920&from=DA>



høringsliste
2019.pdf

Høringsliste