



Ändring av detaljbestämmelser om livsmedelstillsatser

Jordbruksdepartementet

2005-03-14

Dokumentbeteckning

KOM (2004) 650

Förslag till Europaparlamentets och rådets direktiv om ändring av direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel och direktiv 94/35/EG om sötningsmedel för användning i livsmedel

Sammanfattning

Användningen av livsmedelstillsatser är harmoniserad i gemenskapen. Området är reglerat genom ett ramdirektiv med bl.a. definitioner och principer för användningen av livsmedelstillsatser. Vidare finns ett antal särdirektiv som i detalj specificerar tillåtna livsmedelstillsatser, de livsmedel som de får användas i och deras användningsvillkor.

Förslaget innebär att man ändrar villkoren för användningen av vissa livsmedelstillsatser i två av särdirektiven samt att man ändrar ett antal benämningar till följd av ändringar i annan gemenskapslagstiftning. Ändringarna av villkoren berör bl.a. nitrit och nitrat, p-Hydroxibensoater, guleringsmedel i gelégodis i minibägare, erytritol samt sojabönshemicellulosa.

1 Förslaget

1.1 Innehåll

Användningen av livsmedelstillsatser är harmoniserad i gemenskapen. Det innebär att ingen medlemsstat kan ha vare sig strängare eller liberalare bestämmelser. Området är reglerat genom ett ramdirektiv med bl.a. definitioner och principer för användningen av livsmedelstillsatser. Vidare finns ett antal särdirektiv som i detalj specificerar tillåtna livsmedelstillsatser, de livsmedel som de får användas i och deras användningsvillkor.

Direktiv 95/2/EG om andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel innehåller en sådan förteckning över tillåtna livsmedelstillsatser, de livsmedel som de får användas i och deras användningsvillkor. Direktivet antogs i februari 1995 och har sedan dess ändrats fem gånger, 1996, 1998, 2000 och två gånger 2003.

Direktivet måste nu anpassas igen mot bakgrund av den senaste tekniska och vetenskapliga utvecklingen. Syftet med detta förslag är att säkerställa en fungerande inre marknad, ett gott skydd för människors hälsa och tillvaratagandet av konsumenternas intressen.

Förslaget innebär att man ändrar villkoren för användningen av vissa livsmedelstillsatser samt att man ändrar ett antal benämningar till följd av ändringar i annan gemenskapslagstiftning. Nedan redogörs översiktligt för de viktigaste ändringsförslagen.

Nitrit och nitrat

Nitrit- och nitratsalter får användas i köttprodukter, ost och vissa inlagda fiskprodukter. Dessa tillsätts för att hämma tillväxten av bakterien *Clostridium botulinum*, som kan orsaka matförgiftningar (botulism). Med anledning av EG-domstolens dom i mål C-3/00, Danmark mot kommissionen, bad kommissionen att Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (EFSA) skulle avge ett yttrande om det gällande godkännandet av användningen av nitrit och nitrat i köttprodukter.

EFSA:s yttrande avgavs i november 2000 och föreslår kommissionen nu att gällande godkännanden ändras så att mängden nitrit och nitrat som får tillsättas livsmedel sänks för att nivån av nitrosaminer skall hållas så låg som möjligt samtidigt som livsmedelns mikrobiologiska säkerhet bibehålls. Kommissionen föreslår efter råd från EFSA att regleringen bör ske av tillsatt mängd nitrit och nitrat i stället för som nu av resterade mängd som finns kvar i slutprodukten.

p-Hydroxibensoater

Enligt direktiv 2003/114/EG om ändring av direktiv 95/2/EG om andralivsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel skall kommissionen och EFSA se över användningsvillkoren för E 214-219 p-Hydroxibensoater och deras natriumsalter före den 1 juli 2004. Kommissionen föreslår nu att E 216 p-Hydroxibensoesyrapropylester och E 217 p-Hydroxibensoesyrapropylesterns natriumsalt stryks i direktiv 95/2/EG. Orsaken är att EFSA sin utvärdering konstaterat att det fanns risk för inverkan på könshormonerna och de manliga reproduktionsorganen hos unga råttor. Övriga p-Hydroxibensoater har inte gett sådana effekter.

Geleringsmedel i gelégodis i minibägare

Kommissionen föreslår att ett antal ämnen (emulgeringsmedel och stabiliseringsmedel) inte längre får användas i gelégodis i minibägare. Detta är en uppföljning av de nödgärder som vidtagits enligt tidigare beslut

genom kommittéförfarande den 13 april 2004. Orsaken till nödåtgärderna var att ett antal kvävningsolyckor som inträffat vid konsumtion av sådana fasta gelégodis som kan tillverkas med de aktuella tillsatserna.

Nya godkännanden

Erytritol

Erytritol är en sockeralkohol med en söthet på omkring 60-80 % av sötheten hos sackaros. Det finns naturligt i mindre mängd i vissa frukter, svampar, fermenterade livsmedel och ost.

Vetenskapliga kommittén för livsmedel har utvärderat erytritols säkerhet och avgav sitt yttrande den 5 mars 2003. Kommittén konstaterade att användningen av erytritol som livsmedelstillsats kan godtas. Kommittén påpekar också att erytritol har en laxerande effekt, men vid en högre dos än andra sockeralkoholer.

Kommissionen föreslår att erytritol godkänns för samma användningsområden som andra nu godkända sockeralkoholer. Man föreslår samtidigt att direktiv 94/35/EG om sötningsmedel för användning i livsmedel ändras, eftersom erytritol även kan användas som sötningsmedel i likhet med övriga nu godkända sockeralkoholer. Man föreslår vidare att varningsmärkningsen gällande laxerande effekt på bordssötningsmedel innehållande sockeralkoholer inte skall gälla erytritol.

Sojabönshemicellulosa

Sojabönshemicellulosa är en raffinerad vattenlöslig polysackarid som utvinns ur sojafiber. Sojafiber är en blandning av cellulosaarter och andra strukturella komponenter i sojabönans inre cellvägg. Det råmaterial som löslig hemicellulosa utvinns ur är en fiberrik biprodukt från tillverkningen av sojaolja och sojaprotein.

Vetenskapliga kommittén för livsmedel har utvärderat sojabönshemicellulosas säkerhet och lämnade sitt yttrande i april 2003. Kommittén kom fram till att användningen av sojabönshemicellulosa är godtagbar i nu aktuella livsmedel och mängder. Kommittén rekommenderar, mot bakgrund av den potentiella risken för allergiska reaktioner, att konsumenterna skall informeras om att produkten är framställd av sojaböner. Kommissionen påpekar i sitt förslag att eftersom alla produkter som framställts av sojaböner skall märkas i enlighet med direktiv 2003/89/EG om ändring av direktiv 2000/13/EG när det gäller uppgifter om ingredienser i livsmedel, är kommitténs rekommendationer när det gäller märkningen redan en lagstadgad skyldighet.

Sorbater och bensoater i kräftdjur

För närvarande får en blandning av sorbater (E 200-203) och bensoater (E 210-213) användas i kokta räkor för konservering. Enbart sorbater får dessutom användas i kokta kräftstjärter och förpackade marinerade kokta blötdjur. Kommissionen föreslår därför att en blandning av sorbater och

bensoater får användas i alla kokta kräftdjur och blötdjur, inte bara i kokta räkor. En kombinerad användning är i det här fallet effektivare och den totala mängden tillsatt konserveringsmedel kan därför minskas.

2004/05:FPM48

1.2 Gällande svenska regler och förslagets effekt på dessa

Området är fullständigt harmoniserat i gemenskapen. Livsmedelsverket har överfört direktiven i sina föreskrifter.

1.3 Budgetära konsekvenser

Förslaget får inga budgetära konsekvenser.

2 Ståndpunkter

2.1 Svensk ståndpunkt

Sverige stöder i huvudsak förslaget. Vi anser dock att man inte skall godkänna användningen av sojabönshemicellulosa på det sätt som föreslås. Orsaken är sojabönans allergena potential. Tillsatsen föreslås i ett stort antal livsmedel och risk finns att allergikers valmöjligheter begränsas kraftigt. Användning föreslås även i t.ex. ris och nudlar och detta är livsmedel som sojaallergiker hittills kunnat äta utan problem. Det finns inte någon orsak till varför man skulle behöva använda denna tillsats i dessa typer av livsmedel. Det finns alternativa tillsatser som redan är godkända för de behov som efterfrågas. Vi anser att man i första hand inte skall tillåta användningen överhuvudtaget.

Vi anser vidare att kommissionens förslag, att erytritol skall undantas för varningsmärkning för laxativ effekt på bordssötningemedel, skall strykas. Personer med diabetes kan komma att få ett betydligt större intag av erytritol som bordssötningemedel än vad EFSA kalkylerat med. Risken gäller främst barn som är särskilt känsliga.

Förslagets krav på reglering av nitrat tillsats till ystmjölken vid osttillverkningen passar ej vår industris tillverkningsmetod då nitratet här ofta tillsätts efter att ystmjölken tagits om hand för vidare användning.

2.2 Medlemsstaternas ståndpunkter

Övriga medlemsstater stöder i huvudsak förslaget. Man har liksom vi invändningar mot tillsatsen sojabönshemicellulosa.

2.3 Institutionernas ståndpunkter

2004/05:FPM48

Europaparlamentet har ännu inte fattat ställning till förslaget. Normalt sett är parlamentet kritiskt mot livsmedelstillsatser. Kommissionen avser att under slutet av året lägga förslag om nya ramregelverk för tillsatser, aromer och enzymer i livsmedel. Bl.a. har kommissionen aviserat att man tänker föreslå att proceduren för tillämpningsbestämmelserna förändras från medbeslutande mellan rådet och parlamentet till kommittologiförfarandet, som utesluter parlamentet. Det är därför möjligt att parlamentet avstår från alltför stor kritik till nu liggande förslag, som dessutom inte innehåller några mer kontroversiella delar.

2.4 Remissinstansernas ståndpunkter

Förslaget har remissbehandlats av Livsmedelsverket. Endast fyra instanser har svarat. Två av dessa hade inte några invändningar mot förslaget. Enbart två substanskommentarer har lämnats. Den ena avser beräkningen av mängden nitrittillsats i ost och den andra önskemål om förlängd övergångstid för den p-Hydroxibensoat som skall fasas ut.

3 Övrigt

3.1 Fortsatt behandling av ärendet

Förslaget kommer att behandlas i rådsarbetsgrupp under våren.

3.2 Rättslig grund och beslutsförfarande

Artikel 95 i fördraget. Beslut sker genom medbeslutandeförfarandet.