

**NOTA AAN DE LEDEN VAN HET PERMANENT COMITÉ VOOR DE VOEDSELKETEN EN DE  
DIERGEZONDHEID**

**Onderwerp:   Etikettering van stoffen die een technische functie vervullen bij de  
productie van bakkerijwaren.**

Verordening (EG) nr. 1333/2008 laat het gebruik van verschillende additieven zoals meelverbeteraars toe. Dit zijn stoffen, met uitzondering van emulgatoren, die aan het deeg worden toegevoegd om de bakeigenschappen ervan te verbeteren: fosforzuur en fosfaten (E 338 – 452), ascorbinezuur en ascorbaten (E 300 – 301) en L-cysteïne (E 920). Deze stoffen dragen bij tot de stabiliteit van het deeg, de kruimstructuur en het volume van het brood. Andere additieven zoals emulgatoren en rijsmiddelen die zijn toegelaten voor gebruik in bakkerijwaren zullen ook bijdragen aan de structuur en het volume.

Aangezien deze stoffen worden gebruikt voor een technisch doel bij de vervaardiging en verwerking van de bakkerijwaren, waarin ze als dusdanig of als bijproduct aanwezig blijven, moeten ze worden beschouwd als een levensmiddelenadditief. In overeenstemming met de Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, moeten die worden opgenomen in de ingrediëntenlijst. Bijgevolg zijn de uitzonderingsregels voor de etikettering overeenkomstig artikel 20 van die verordening niet van toepassing.