

VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

TÉL. 02/524 73 80 FAX 02 524 73 99

E-MAIL philippe.hocepied@sante.belgique.be

Aux membres effectifs et suppléants du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation

Procès-verbal de la réunion du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation – 16 février 2016

Ordre du jour

1. Approbation de l'ordre du jour
2. Approbation du procès-verbal de la réunion du 15 décembre 2015
3. Projet d'arrêté royal relatif à la mayonnaise: **avis du Conseil consultatif** (L. Ogiers/C. Berthot)
4. Projet d'arrêté royal relatif à la modification de l'AR du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés (K. De Pauw/J. Meunier)
5. Contaminants (entre autres refonte 1881/2006, acrylamide, mercure, nickel, THC, alcaloïdes pyrrolizidiniques, alcaloïdes d'opium) (I. De Boosere)
6. Brève mise à jour:
 - Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière: derniers développements au niveau européen concernant la révision de la réglementation (I. Laquière / J. Pottier)
 - Règlement (UE) n° 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments: calendrier de la Commission européenne pour la mise en œuvre de la nouvelle réglementation (I. Laquière / J. Pottier)
 - Hygiène et critères microbiologiques (campylobacter) (I. De Boosere)
 - Liste de l'Union des arômes alimentaires (K. De Pauw)
 - Renouvellement de la composition du Conseil consultatif
7. Événements, conférences et séminaires à venir
8. Divers

PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

1. Approbation de l'ordre du jour

C. Berthot préside la réunion. Ph. Mortier est excusé.

Le point suivant est ajouté à la rubrique "Divers": EFSA, appels à informations (C. Berthot).

2. Approbation du procès-verbal de la réunion du 15 décembre 2015

Les remarques de la FEVIA reçues par e-mail ont été intégrées au procès-verbal. Le procès-verbal est approuvé.



2015_12_15_Advisory_board_report_FR_'



3. **Projet d'arrêté royal relatif à la mayonnaise: avis du Conseil consultatif (L. Ogiers/C. Berthot)**

Commentaire de Luc Ogiers: l'actuel arrêté royal du 12 avril 1955 sera abrogé et remplacé par ce nouvel arrêté. La composition de la mayonnaise devra respecter les conditions suivantes:

- 1° la teneur totale en matière grasse sera de minimum 70% (m/m);
- 2° la teneur en jaune d'œuf techniquement pur sera de minimum 5% (m/m);

La possibilité est prévue d'utiliser le terme "traditionnelle" pour la mayonnaise qui respecte les anciens critères: au minimum 80% et 7,5% respectivement.



Project_RD_mayonnaise_version_2016_0

Questions/discussion:

D. Marquenie: Il s'agit d'une demande du secteur qui est sur la table depuis plus de 15 ans. Cette initiative peut également être soutenue dans le cadre de l'objectif de réduction des apports en graisses et en énergie poursuivi par le SPF. D'un point de vue économique, il est très important pour les producteurs belges que la Belgique adopte une telle mesure. La mayonnaise à 60% de matière grasse fabriquée par exemple en Espagne peut être qualifiée de mayonnaise alors que les produits belges doivent obligatoirement en contenir 80%. Les producteurs ne demandent pas la suppression de la législation belge mais un alignement des teneurs sur le code européen. L'utilisation du label "traditionnel" permettra finalement aux producteurs qui commercialisent une mayonnaise avec 80% de matière grasse et une teneur en jaune d'œuf de 7,5% de se démarquer. Actuellement, rien ne permet de se démarquer. L'avis du Conseil des consommateurs est positif.

S. Laurysen dit que Test Achat a aussi donné ses remarques concernant le projet d'arrêté mayonnaise au Conseil de la consommation. Nous ne voyons aucun avantage économique pour le consommateur. Nous demandons également de fixer des valeurs maximales pour les ingrédients de substitution (comme les sucres ajoutés et l'eau). Pour nous, le terme "traditionnel" signifie plus qu'une teneur en matière grasse et en jaune d'œuf. Il devrait également se rapporter à l'absence d'additifs et de colorants. Le terme "traditionnel" a peu ou pas de sens si un produit "traditionnel" d'un autre pays recouvre une réalité différente. Il y a également lieu de réfléchir à la manière dont le consommateur sera informé à ce sujet.

D. Marquenie: Au niveau de l'UE, de nombreux aspects sont déjà couverts par la législation européenne (les additifs par exemple), et la réglementation FIC prévoit que certaines mentions doivent figurer sur l'étiquette. Concernant la composition, il souligne également les grandes différences de goût de la mayonnaise entre les différents pays (par exemple PB et FR).

L. De Corte: Nous approuvons le point de vue de Test-Achats. Un abaissement de la teneur en matière grasse de 80% à 70%, c'est peu. Le risque est que ces mayonnaises soient mises sur le marché en tant que produits light, meilleurs pour le consommateur, alors que la diminution de la teneur en matière grasse n'est pas significative.

D. Marquenie trouve étrange que cette proposition soit accueillie négativement étant donné que l'on vise notamment une diminution de la teneur en matière grasse. Le SPF Santé publique recommande, dans le cadre de la politique nutritionnelle (reformulation des produits et réduction énergétique), des réductions de l'ordre de 10%. De plus, la mention "light" ne peut pas être utilisée pour la mayonnaise. Le secteur ne mènera de surcroît pas de campagne à ce sujet car cela reste un produit gras.

I. Laquière précise que l'utilisation de la mention "light" n'est pas possible en combinaison avec le terme "mayonnaise" en raison de la teneur élevée requise en matière grasse (70%). L'allégation "light"



ne peut être utilisée que dans des conditions strictes: le produit doit contenir au minimum 30% de matière grasse, de sucre ou d'énergie en moins qu'un produit classique présent sur le marché. Du fait de la teneur de 70% requise en matière grasse pour la mayonnaise, l'allégation "light" n'est donc pas possible. Si une version light est mise sur le marché, elle ne peut donc pas l'être sous la dénomination de "mayonnaise".

C. Berthot constate qu'à l'exception des remarques de Test-Achats et de l'AB-REOC, l'avis est positif. Le quorum n'est toutefois pas atteint pour pouvoir adopter le projet d'arrêté. Un e-mail sera dès lors envoyé afin de demander à chacun de faire part de ses commentaires. En l'absence de réaction, on estimera que le projet est accepté.

4. Projet d'arrêté royal modifiant l'AR du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés (K. De Pauw/J. Meunier)

Brève mise à jour: sur la base de l'avis du Conseil supérieur de la Santé "Recommandations nutritionnelles pour la Belgique - Partim I: vitamines et oligo-éléments" (CSS N° 9164 & 9174, juin 2015), il a été décidé de revoir les teneurs maximales en vitamines, minéraux et oligoéléments des compléments alimentaires et des aliments enrichis fixées dans l'AR du 3 mars 1992. Le Conseil supérieur de la santé planche actuellement sur la deuxième partie de cet avis, qui comprendra l'évaluation de quelques nutriments n'ayant pas encore été traités dans la première partie de l'avis, à savoir Na, K, Cl, Ca, P et Mg (avis n° 9285). Cet avis devrait bientôt paraître et notre service souhaite dès lors tenir compte de cette évaluation dans le cadre de sa révision de l'AR relatif aux nutriments. Le projet d'arrêté sera finalisé dès que notre service recevra l'avis du Conseil supérieur de la santé. Il sera ensuite transmis pour consultation.

5. Contaminants (entre autres refonte 1881/2006, acrylamide, mercure, nickel, THC, alcaloïdes pyrrolizidiniques, alcaloïdes d'opium) (I. De Boosere)

5.1. Toxines végétales

Les toxines végétales sont réglementées par le règlement européen sur les contaminants et font l'objet de discussions au sein du groupe de travail européen sur les contaminants agricoles (C. Vinkx pour la BE).

Alcaloïdes pyrrolizidiniques

La liste des alcaloïdes à mesurer a été réexaminée et modifiée sur la base des précédentes recommandations en matière de contrôle. Il s'agit désormais d'une liste de 28 substances qu'il est possible, d'un point de vue analytique, de mesurer et que l'on retrouve dans les aliments. Un nouvel avis sur l'exposition est demandé à l'EFSA sur la base de toutes les données de mesure collectées et des dernières données de consommation en possession de l'EFSA. En février, des données de concentration pourront encore être envoyées à l'EFSA. L'EFSA devrait rendre son avis prochainement (avril ou mai), ce qui sera utile aux discussions en cours sur les normes. Nous aurons alors une bonne vue d'ensemble de la contamination, de l'exposition et des principales sources d'ingestion. Il est indispensable de protéger le consommateur de ces substances toxiques qui se retrouvent dans des aliments tels que le miel, le thé et les infusions, les compléments alimentaires et d'autres denrées alimentaires par le biais des « mauvaises herbes ».

Alcaloïdes de l'opium

Une recommandation de bonnes pratiques a déjà été approuvée auparavant (2014/662/UE). Il est important qu'elle soit mise en pratique. On examinera la rapidité avec laquelle on peut fixer des normes harmonisées pour les alcaloïdes de l'opium dans les graines de pavot, sur la base de la mise en œuvre des

bonnes pratiques. Il n'a pas encore été décidé si ces normes concerneraient la morphine uniquement ou plusieurs alcaloïdes de l'opium.

Questions destinées au Conseil consultatif:

- Les bonnes pratiques sont-elles appliquées lors du traitement des graines de pavot?
- Dispose-t-on de données de concentration des graines de pavot sur le marché belge?

THC: tétrahydrocannabinol

La nécessité de définir des normes est clairement apparue à l'occasion de l'examen de l'avis de l'EFSA sur le tétrahydrocannabinol. Il importe d'harmoniser les normes afférentes au THC dans les denrées alimentaires à base de graines de chanvre (huile de chanvre, graines aplaties, protéines de chanvre,...). On trouve de plus en plus de denrées alimentaires de ce genre sur le marché ("super-aliments"). Il faut davantage de données de concentration. On envisage une recommandation en matière de monitoring en préparation d'une décision politique. C'est un dossier important pour la Belgique étant donné les dérogations nationales que nous accordons dans le cadre de l'arrêté Plantes. Nous sommes favorables à des normes européennes.

5.2. Contaminants environnementaux et contaminants de processus

Nickel

La recommandation européenne relative au nickel a été approuvée le 04/02 (voir annexe) et vaut pour 2016, 2017 et 2018 avec des rapports intermédiaires. Les secteurs peuvent également transmettre des résultats à l'EFSA. Le SPF SPSCAE a lancé un appel en vue d'un projet de recherche.



Annex_dei_Nickel_R
ecommandation_V0:

Résidus de biocides

Au sein du groupe de travail de la Commission, il a été annoncé (par un collègue du domaine des biocides), qu'à l'avenir, en plus des groupes de travail Produits phytopharmaceutiques, Matériaux en contact et Résidus vétérinaires, on demanderait au groupe de travail Contaminants environnementaux et contaminants de processus de plancher sur d'éventuelles teneurs maximales pour les résidus de biocides si nécessaire, et de le faire pour tous les résidus de substances ne relevant pas des domaines précités.

Refonte 1881/2006

L'objectif est de procéder au vote, au plus tard, le 13 avril. Comme dit précédemment, il s'agit surtout de modifications de nature rédactionnelle étant donné que -pour l'heure- il faut tenter de comprendre les innombrables notes de bas de page de ce règlement. Ces notes de bas de page seront remplacées par une colonne supplémentaire et par des remarques dans les tableaux des teneurs maximales, et une annexe sera ajoutée pour la définition des catégories d'aliments. On ajoutera en outre à l'article 1 que la teneur maximale s'applique par défaut au produit tel qu'il est commercialisé, par exemple aux compléments alimentaires sous leur forme commerciale. Actuellement, cette précision est apportée dans une note de bas de page, mais ce ne devra plus être le cas (sauf indication contraire dans la nouvelle colonne des remarques). Il va de soi que cela vient s'ajouter à l'exigence relative à la partie comestible (melon sans peau). Les teneurs maximales ne seront pas modifiées à ce niveau. Les chiffres seront du reste davantage standardisés.

Ça et là, des définitions ont été précisées, comme celle du plomb et celle du jus de fruits.



Trois modifications ont été apportées au contenu, les raisons de ces modifications sont précisées dans les considérants actuels (19), (20) et (21):

- 1) Les teneurs maximales en métaux dans les caséines et les caséinates fixées dans la directive (UE) n° 2015/2203 et celles en gélatine et en collagène fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004 sont reprises. Cette partie de la directive ne doit donc pas être transposée dans la législation nationale.
- 2) En ce qui concerne les dioxines et les PCB: teneurs maximales pour tous les abats identiques à celles fixées pour la viande, à l'exception du foie. Les données montrent que c'est possible étant donné que la graisse rénale, par exemple, est analysée dans le cadre de la législation sur les résidus vétérinaires.
- 3) En ce qui concerne la mélamine, le Codex Alimentarius prévoit, outre une teneur maximale pour l'alimentation sous forme de poudre pour les nourrissons, une teneur maximale pour l'alimentation sous forme liquide pour les nourrissons. Désormais, cette teneur maximale sera également reprise dans la législation UE, tant pour les préparations pour nourrissons que pour les préparations de suite.

La dernière proposition de texte dont nous disposons n'est plus à jour. Ceux et celles qui souhaitent recevoir une version dès qu'elle sera disponible sont prié(s) de le faire savoir à isabel.deboosere@gezondheid.belgie.be et Christine.vinckx@gezondheid.belgie.be.

I. De Boosere confirme, à la demande de M. Sermeus, qu'une communication sera faite à ce sujet sur le site web du SPF Santé publique, mais la proposition nécessite encore des mois de travail (notamment en raison des traductions).

Mercure

La Commission souhaite contraindre les États membres à des recommandations nationales en matière de consommation de poisson et souhaite que les États membres diffusent plus activement ces recommandations parmi les consommateurs et les professionnels de la santé. Nous avons l'intention de demander une mise à jour de l'évaluation des avantages et des risques au Conseil supérieur de la santé sur la base des nouvelles données de l'ECA (enquête de consommation alimentaire), désormais également disponibles pour les enfants.

1) Poisson: tant diminution qu'augmentation de quelques teneurs maximales. Le document n'est pas encore bien équilibré, des modifications peuvent encore être apportées. L'espadon et le requin se voient attribuer une teneur maximale plus élevée parce que les teneurs maximales actuelles ne sont pas réalistes. La question est sensible pour certains États membres.

2) "Catégories de pesticides": en ce qui concerne les résidus de pesticides, il existe actuellement une "LMR par défaut" de 0,01 ppm qui pose problème pour certains produits comme les champignons. Le but est de la retirer de la législation sur les pesticides et au moins de reprendre les catégories présentant une teneur supérieure à cette LMR par défaut et les catégories afférentes aux très jeunes consommateurs dans la législation sur les contaminants afin de garantir le commerce intracommunautaire. Pour les champignons, ce n'est pas simple: on distingue les champignons cultivés des champignons non cultivés versus *boletus* (les cèpes en font partie). La discussion sera donc poursuivie et la proposition de texte (voir annexe) est encore loin d'être définitive. Nous vous prions donc de le préciser si vous transmettez l'annexe: celle-ci fera encore l'objet de modifications.

Pour ce qui est du poisson, une discussion est également en cours au niveau du Codex Alimentarius.



Annex_dei_Hg_HEA Annex_dei_Hg_HEA
LTH_10132_2016_AC LTH_10132_2016_AN



David Marquenie (FEVIA) demande si l'on prévoit de transférer d'autres contaminants semblables actuellement traités comme des pesticides parce qu'ils ont un jour été des pesticides, mais sont entre-temps devenus une autre source de contamination. Le chlorate en est un exemple: dans ce cas, c'est surtout le chlore qui est source de contamination dans l'eau et l'on souhaite fixer des teneurs plus faibles que celles fixées pour l'eau potable, ce qui n'est pas logique.

Isabel De Boosere déclare que la Commission a dit clairement qu'elle n'avait pas l'intention de transférer d'autres items. Le mercure est un cas isolé. C'est déjà difficile dans le cas du mercure parce qu'un État membre fait barrage. Nele Van Hauwe (résidus de pesticides) traitera ce dossier au SPF SPSCAE.

I. Laquière fait remarquer que la problématique du chlorate sera également abordée dans le cadre de l'alimentation particulière (PARNUTS), plus précisément lors de la réunion des groupes de travail européens du 22 février. La Belgique a spécialement inscrit ces points à l'ordre du jour. La valeur limite fixée pour tous les résidus de pesticides est très basse parce que des nourrissons et de jeunes enfants sont concernés. Entre-temps, les pesticides à base de chlorate sont interdits depuis longtemps, si bien que le chlorate présent vient de l'eau utilisée. Selon la Belgique, il faut utiliser le cadre réglementaire le plus approprié pour régler la problématique du chlorate. S. Quinterlier déclare que Kind en Gezin recommande en tous les cas l'utilisation d'eau en bouteille spécialement destinée à la préparation d'aliments pour nourrissons.

Acrylamide

La Commission propose une approche basée sur des codes de bonnes pratiques qui doivent être respectés. La preuve de leur application doit en outre pouvoir être apportée. Afin de rendre ces codes contraignants, un règlement ayant pour base légale le règlement 852/2004 ou "hygiène 1", le règlement relatif à l'hygiène reprenant les principes HACCP, sera adopté. Ce règlement reprendra également quelques exigences minimales de ces codes de bonnes pratiques, ainsi que les valeurs indicatives. Dans un second temps, l'intention est de revoir ces valeurs indicatives et de procéder à une telle révision à intervalles réguliers.

En ce qui concerne les produits pour lesquels il n'existe pas de code de bonnes pratiques ou pour lesquels le code de bonnes pratiques n'est pas assez satisfaisant, des mesures complémentaires peuvent être prises, comme l'instauration de teneurs maximales.

Éventuellement, une annexe sur l'échantillonnage et l'analyse sera également ajoutée.

La Commission promet une proposition de texte pour la prochaine réunion, dont le calendrier n'est pas encore connu.

La Belgique n'est pas très enthousiaste à ce sujet et nous nous demandons si les petites entreprises belges, dont le boulanger du coin, comprennent bien tout ce que cela implique pour elles dans la pratique. Ainsi, il est question de contraindre les boulangers à avoir des cartes de couleur (par ex. photos de pains bien cuits, trop cuits,...), les entreprises de tous types comme les biscuiteries devraient pouvoir démontrer pourquoi précisément elles ont opté pour certaines combinaisons de température/temps, etc. Est-ce que tous les secteurs belges soutiennent ces propositions? Nous souhaiterions des réactions de secteurs comme la fédération de boulangers.

Questions/remarques

C. Berthot: il est essentiel qu'un tel code soit pratique et directement utilisable, surtout pour les petites entreprises, et qu'il contienne des informations précises et concrètes que les entreprises puissent utiliser dans le cadre de leur autocontrôle. La proposition actuelle est trop vague et insuffisante pour le SPF Santé publique.

Un code de bonnes pratiques est aussi nécessaire pour le secteur de la restauration.

I. De Boosere signale que c'est l'objectif, mais qu'on n'a encore rien reçu de ce secteur jusqu'à présent.

M. Sermeus mentionne que des initiatives sont prises en France pour sensibiliser davantage les petits producteurs. Elle se demande si la cellule de vulgarisation de l'AFSCA pourrait contribuer à la sensibilisation du secteur de l'horeca.

C. De Praeter: L'AFSCA aussi est favorable à des normes plutôt qu'à des directives car des normes sont plus faciles et plus claires à appliquer et à contrôler. Il est possible d'ajouter ce point aux formations de la cellule de vulgarisation, mais il faut encore en discuter (de nombreux sujets sont déjà abordés).

I. De Boosere: dans la proposition actuelle, c'est le secteur qui élabore lui-même des codes de bonnes pratiques dans un guide qui, d'une manière ou d'une autre, sera rendu contraignant par le biais d'un règlement, mais il n'existe pas encore de texte à cette fin. Les valeurs indicatives sont reprises en annexe à ce règlement. En cas de dépassement de ces valeurs, il y a lieu d'en chercher la cause (cf. systèmes HACCP): vérifier que toutes les procédures ont bien été suivies et que tout a été mis en œuvre pour maintenir l'acrylamide à un taux aussi bas que possible (ALARA). Ce ne sont donc pas des teneurs maximales.

Il faudrait en outre impliquer les petites entreprises. La demande d'interactions concernant l'acrylamide que nous avons formulée par le passé au sein de ce Conseil consultatif n'a pas non plus suscité beaucoup de réactions de la part de certains secteurs.

À la question de S. Laurysse qui s'interroge sur ce que souhaite précisément la BE, I. De Boosere répond que la BE plaide en faveur de teneurs maximales dans la législation sur les contaminants, et de mesures au niveau des secteurs par le biais de systèmes HACCP et de codes de bonnes pratiques!

Autres contaminants (de processus)

L'opinion de l'EFSA sur les esters de MCPD devrait être connue d'ici fin mai.

La Commission demande un nouvel avis sur le furane par le biais d'une nouvelle étude de toxicité. Un nouvel appel sera donc lancé pour obtenir des données.

En ce qui concerne le perchlorate, la situation est au point mort, mais le groupe de travail a déjà énormément à faire.

Codex Alimentarius

Les premiers documents de travail commencent à être mis à disposition, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/detail/en/?meeting=CCCF&session=10>. La réunion de coordination européenne est prévue le 22 mars.

6. Brèves mises à jour:

6.1. Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière: derniers développements au niveau européen concernant la révision de la réglementation (I. Laquière / J. Pottier)

Le règlement délégué relatif aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et le règlement délégué relatif aux exigences en matière de composition et d'information applicables aux denrées alimentaires destinées à des fins médicales ont été publiés début février:

- Règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1456239165537&uri=CELEX:32016R0127>



- Règlement délégué (UE) n° 2016/128 de la Commission complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1456238895337&uri=CELEX:32016R0128>

Ces règlements entreront en vigueur respectivement en 2020 et 2019. En attendant, les dispositions actuelles restent d'application.

Le règlement délégué relatif aux préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés a été rejeté par le Parlement européen en raison de la teneur trop élevée (selon le Parlement européen – cf. résolution) en sucres que la Commission autoriserait dans ces produits.

Une réunion du groupe de travail est prévue le 22 février. La Commission devrait alors faire connaître ses intentions pour la suite qu'elle donnera à ce dossier.

6.2. Règlement (UE) 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments: calendrier de la Commission européenne pour la mise en œuvre de la nouvelle réglementation (I. Laquière / J. Pottier)

Lors de la réunion du groupe de travail du 3 février, la Commission européenne ne nous a pas fourni beaucoup d'informations au sujet du calendrier des actions qui doivent être entreprises dans le cadre de la mise en œuvre du règlement (UE) 2015/2283 publié en décembre et d'application à partir du 1^{er} janvier 2018. Il faut toutefois préciser que les services de la Commission sont réorganisés et que l'experte en chef a changé de fonction (même si elle était encore présente à la réunion). Les nouveaux aliments sont désormais traités dans le même service que les additifs.

Dans le cadre du règlement (UE) 2015/2283, la Commission doit adopter plusieurs règlements d'exécution avant le 1^{er} janvier 2018, essentiellement:

- Le transfert de tous les nouveaux aliments autorisés sur la liste de l'Union. Les autorisations seront donc des autorisations génériques;
- La définition du contenu des dossiers et des avis de l'EFSA, tant pour les demandes générales d'autorisation que pour la notification des aliments traditionnels provenant de pays tiers.

La Commission doit également déterminer la procédure de consultation entre les États membres et la Commission pour la définition du statut d'un aliment et revoir la définition des "nanomatériaux fabriqués". Cette révision, déjà entamée dans le cadre du règlement (UE) n° 1169/2011, a été suspendue dans l'attente de la révision de la recommandation générale. Elle devrait être clôturée pour la fin de l'été ou pour l'automne. La Commission pourra ensuite formuler une proposition de modification de la définition prévue dans le règlement relatif aux nouveaux aliments, en adéquation avec la nouvelle version de la réglementation.

De son côté, l'EFSA a finalisé les documents d'orientation relatifs aux données requises pour l'évaluation de la sécurité des nouveaux aliments, et ce pour les demandes générales d'autorisation ainsi que pour la notification des aliments traditionnels provenant de pays tiers. Ces documents seront bientôt mis à disposition pour consultation publique (sur <http://www.efsa.europa.eu/en/calls/consultations>). Les documents finaux devraient être publiés entre juin et septembre.

6.3. Hygiène et critères microbiologiques (*Campylobacter*) (I. De Boosere)

Campylobacter

La Commission a adapté sa proposition (voir annexe).



La limite reste de 1000 ufc/g, mais la tolérance proposée à la lettre "c" a été revue à la hausse et diminue progressivement dans le temps. La Commission cherche la meilleure combinaison d'améliorations pour la santé publique et la réalité, raison pour laquelle il s'agit d'un critère d'hygiène des processus où rien ne doit être retiré du marché.

Campylobacter est en augmentation constante, il faut donc agir. Plusieurs États membres ont appelé à une approche en chaîne intégrée et donc également à une action au niveau des exploitations.

Dans l'intervalle, l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV), a débuté une mission exploratoire dans plusieurs États membres en vue de découvrir les bonnes pratiques; il s'est également rendu en Belgique. Un rapport reprenant ses conclusions sera publié dans quelques mois. Il est ressorti des premières constatations que des exploitations, y compris des détaillants, procèdent déjà à un monitoring de *Campylobacter*, mais pas toujours de manière appropriée: ainsi, des poussins seraient soumis à un échantillonnage alors que le moment idéal à l'exploitation est celui qui précède immédiatement l'abattage. En outre, des méthodes d'analyse inadéquates seraient utilisées (adaptation à la matrice: viande vs viande). La discussion relative à l'acide peroxyacétique est difficile étant donné que selon l'EFSA, il n'a pas pu être démontré que celui-ci entraîne une diminution de *Campylobacter*.

À suivre; la prochaine réunion aura probablement lieu à la mi-mars, mais cela n'a pas encore été confirmé.

S. Laurysse: Quelle est la position de la Belgique par rapport aux autres États membres?

I. De Boosere: D'après les données de l'étude de référence 2008 de l'UE, la Belgique est dans la moyenne. Bien entendu, nous n'obtenons pas d'aussi bons résultats que les pays scandinaves à qui les hivers froids profitent (*Campylobacter* est plus sensible au froid que la plupart des bactéries), mais nous nous en sortons mieux que le Royaume-Uni par exemple, qui depuis a mis en place un vaste plan de lutte contre *Campylobacter*. Je ne sais pas exactement pourquoi le Royaume-Uni obtient de moins bons résultats, les exploitations avicoles fonctionnent peut-être différemment? On mise déjà sur une meilleure biosécurité au Royaume-Uni, et d'autres actions sont mises en place en aval de la chaîne. En Belgique aussi, la campylobactériose est l'infection alimentaire bactérienne numéro 1, et elle reste en légère hausse.

(Note d'après-réunion: les chiffres en page 33 donnent un aperçu des résultats de l'énumération sur les carcasses de poulets de chair: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1503.pdf)

6.4. Liste de l'Union des arômes alimentaires (K. De Pauw)

État des lieux (annexe I du règlement 1334/2008)

Groupe d'arômes auquel appartient le périllaldéhyde (FGE 208): en juillet 2015, l'EFSA a rendu un avis dont il ressort que la substance aromatisante périllaldéhyde (p-mentha-1,8-diène-7-al, FL 05.117) est génotoxique. Cette substance figurait sur la liste de l'Union des substances aromatisantes autorisées et est la substance représentative du groupe d'arômes FGE 208 qui contient encore 9 autres arômes avec une structure semblable. Selon l'avis de l'EFSA, le périllaldéhyde a été retiré de la liste le 2 octobre (règlement n° 205/1760 de la Commission du 1^{er} octobre 2015 modifiant l'annexe I du règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le retrait de la substance aromatisante p-mentha-1,8-diène-7-al de la liste de l'Union). Pour l'instant, les 9 arômes du groupe figurent encore sur la liste, mais:

- quatre d'entre eux en seront bientôt retirés. Le 25 novembre, le texte prévoyant le retrait de quatre substances aromatisantes dont l'utilisation n'est plus soutenue par le secteur (FL 05.121, FL 09.272, FL 09.899 et FL 09.900) a été voté. Le règlement sera bientôt publié.



- une discussion est encore en cours au niveau européen au sujet des 5 autres substances aromatisantes (FL 2 060, FL 2 091, FL 5 106, FL 9 278, FL 9 302). Leur utilisation sera très probablement "gelée" dans l'attente de l'évaluation de sécurité de l'EFSA. Cela signifie que les substances aromatisantes ne pourront plus continuer à être utilisées que dans les catégories "denrées alimentaires" dans lesquelles elles sont utilisées actuellement, et pas dans de nouvelles catégories.

•

D'autres règlements qui entraînent des adaptations de la liste de l'union ont en outre été publiés:

- Le 10 février, le règlement 2016/178, qui retire cinq substances aromatisantes dont l'utilisation n'est plus soutenue par l'industrie (FL 02.214, FL 09.821, FL 12.266, FL 14.079 et FL 14.168), a été publié.
- Le règlement 2016/55, publié le 19 janvier 2016, a adapté les conditions d'utilisation de la substance aromatisante FL 16.126 (3-[(4-amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-diméthyl-N-propylpropanamide).
- Le 19 janvier également, le règlement 2016/54, qui ajoute une substance aromatisante (gamma-glutamyl-valyl-glycine, FL 17.038) à la liste de l'Union, a été publié.

6.5. Renouvellement de la composition du Conseil consultatif

P. Hocepiéd : nous avons reçu plus de candidats que de places disponibles. Il sera procédé à un arbitrage basé sur l'équilibre linguistique, sur l'équilibre H/F et sur les présences/absences au cours des années écoulées.

La nouvelle liste sera diffusée d'ici la prochaine réunion.

7. Événements, conférences et séminaires à venir

- **11/03/2016:** symposium "Trend watching and food safety control", voir le site web de l'AFSCA: <http://www.farr-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/symposia/2015>

8. Divers

C. Berthot attire l'attention de l'assemblée sur quelques appels de l'EFSA:

- Public **consultation** on 'Exposure Assessment of Food Enzymes' **jusqu'à la fin du mois de mars:** <http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/160216>

Appels de **données:** <http://www.efsa.europa.eu/en/calls/data>

- [Call for continuous collection of chemical contaminants occurrence data in food and feed](#) 1^{er} octobre 2016
- [Call for technical data on salts of fatty acids \(E470a,b\) and related food additives authorised in the EU - Extended deadline: 30 September 2016](#) 30 septembre 2016
- [Call for furan and its methyl analogues \(2-methylfuran and 3-methylfuran\) occurrence data in food](#) 31 juillet 2016
- [Call for technical data on certain starches and celluloses authorised as food additives in the EU](#) 30 juin 2016
- [Call for data on Alternaria toxins in food and feed](#) 31 mai 2016
- [Call for food additives usage level and/or concentration data in food and beverages intended for human consumption](#) 31 mai 2016



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

D. Marquenie signale de surcroît qu'en ce qui concerne les dossiers de demande d'autorisation pour les enzymes, la Fédération européenne des producteurs d'enzymes et le secteur rappellent aux entreprises le risque que certaines enzymes ne puissent plus être utilisées si un dossier n'est pas introduit.

I. Laquière déclare qu'elle reçoit beaucoup de questions au sujet des enzymes dans le cadre de la législation relative aux nouveaux aliments.

Prochaine réunion : le 7 juin à 14h (update : 28 juin)



Liste de présence

ORGANISATION	NOM	PRÉSENCE	MEMBRE EFFECTIF/ SUPPLÉANT
Fournitures agricoles			
BEMEF/AFACA	Dejaegher Yvan		E
BEMEF	Hoeven Erik		S
Production primaire			
Fédération wallonne de l'Agriculture	Granados Ana	Excusée	E
Fédération wallonne de l'Agriculture	Carlier Maryvonne/Martine De Nijs		S
Boerenbond en rederscentrale	Mijten Erik /Koen Mintiens	Excusé	E
Boerenbond en rederscentrale	Van Keerberghen G.		S
Fédération belge de la viande (FEBEV)	Nolet Guy	Présent	E
Fédération belge de la viande (FEBEV)	Van Roos Laetitia		S
Vereniging Industriële Pluimveeslachterijen (VIP)	Truyen Ann	Excusée	E
NVP	De Roover Willy		S
Industrie alimentaire			
FEVIA	Hallaert Johan	Excusé	E
FEVIA	Sermeus Maud	Présente	S
Ter Beke N.V.	Bresseleers Guido	Présent	E
Unilever	Debevere Geert		S
Nestlé Belgilux NV	Vandewaetere Bart		E
Mondelez			S
Coca-Cola	O'Sullivan Maureen		E
Syal			S
Industrie chimique			
Essenscia	Van de Meerssche Eric		E
Essenscia	Kevin Heylen		S
Commerce et distribution			
Centrale voor levensmiddelenbedrijven (CLB)	Ardies Luc		E
VDV / Verbond handelaars, groenten, fruit en primeurs	Bert Veronique		S
COMEOS	Bente Janssens / Andrea Cools		E
COMEOS	De Greve Nathalie		
NUFEG/NUBELT	Cattoor Nele		S
Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique	Vanschoonenberghe Eric		E
Fédération des Boulangers	Peeters Dirk		S
Fédération nationale des grossistes en œufs	Van Bosch Johan		E
SYNAGRA	Maertens Jean		S
Association des coopératives horticoles belges	De Craene Ann		E
Syndicat neutre pour indépendants (SNI) Naredi	Mattheeuws Christine Vynckier Solange		S
Transport			
FEBETRA	Van Impe Patricia	Excusée	E
TLV	Fonteyn Freija	Excusée	S
Horeca			
BEMORA c/o COMEOS	Bente Janssens		E
Fed Ho.Re.Ca Wallonie	Poriau Pierre		S
NAVEFRI	Lefèvre Bernard		E
Fed Ho.Re.Ca Brussel	Laurent Nys		S
Organisations de consommateurs			
FGTB Centrale Alimentation / syndicat socialiste	Gerlo Eddy		S
CSC Alimentation et Services / syndicat chrétien	Vannetelbosch Bart		E
Mutualité socialiste (UNMS)	Thys Rik		S
Mutualités chrétiennes (MC)	Niesten Frie		E
Test-Achats (Association belge des Consommateurs)	Laurysen Sigrid	Présente	E
Test-Achats	Vandenbroucke Joost		S
Ligue des familles	Gaudier Lydie		S
Gezinsbond	Isebaert Ann		E
CRIOC-OIVO-BV-OECO	Leen De Cort	Présente	E
CRIOC-OIVO	Bénédicte-Valet	Présente	S
Kind en Gezin	Quintelier Sigrid	Présente	E
O.N.E	Mauroy Marie-Christine		S



service public fédéral
**SANTÉ PUBLIQUE,
 SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
 ET ENVIRONNEMENT**

Protection de l'environnement			
Bioforum			E
Bioforum	Fronik Bram		
Bond Beter Leefmilieu	Dumez Linn		S
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire			
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire	Lefevre Vicky / Moons Emanuelle		E
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire	Maudoux Jean-Philippe		S
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire	De Praeter Caroline	Présente	E
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire	Huyshauwer Vera		S
SPF Économie			
SPF Économie	Bastin Valérie		S
SPF Économie	De Schacht Christiaan	Présent	E
SPF Économie	Sonnet Eric / De Jonghe Evelyne		S
SPF Économie	Ogiers Luc	Présent	E
SPF Santé publique			
Président du Conseil consultatif	Mortier Philippe	Excusé	E
Chef de service	Berthot Carl	Présent	E
Secrétaire	Pottier Jean	Présent	
Expert	Laquière Isabelle	Présente	
Expert	Meunier Joëlle		
Expert	Doughan Laurence		
Expert	Horion Benoît	Présent	
Expert	Vinkx Christine		
Expert	Standaert Diederik		
Expert	Dumont de Chassart Quentin		
Expert	Heyvaert Els		
Expert	de Clock Dominique		
Expert	Lardinois Kelly		
Expert	De Boosere Isabel		
Expert	De Pauw Katrien	Présente	
Expert technique	Hocepied Philippe	Présent	
Expert technique	Van Nevel Johan (rapporteur)	Présent	
Relations internationales			
Cellule stratégique du ministre Borsus	Delanoy Martine		
Cellule stratégique de la ministre Maggie de Block	Legroe Peter		
Invités			
	David Marquenie (Culinaria Belgium)	Présent	