

UW REF.

ONZE REF.

DATUM

BIJLAGE(N)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

TEL. 02/524 73 62 FAX 02 524 73 99

E-MAIL philippe.hocepied@health.belgium.be

Aan de werkende en plaatsvervangende leden van  
de Adviesraad inzake voedingsbeleid en gebruik  
van andere consumptieproducten

## **Notulen van de vergadering van de Adviesraad inzake voedingsbeleid en gebruik van andere consumptieproducten – 16 februari 2016**

### **Agenda**

1. Goedkeuring van de agenda
2. Goedkeuring van het verslag van de vergadering van 15 december 2015
3. Ontwerp van Koninklijk besluit betreffende mayonaise : **advies van de Adviesraad** (L. Ogiers /C. Berthot)
4. Ontwerp van Koninklijk besluit tot wijziging van het K.B. van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd (K. De Pauw/J. Meunier)
5. Contaminanten (o.a. recast 1881/2006, acrylamide, kwik, nikkel, THC, pyrrolizidinealkaloïden, opiumalkaloïden) (I. De Boosere)
6. Korte update:
  - Voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding: laatste ontwikkelingen op Europees niveau betreffende de revisie van de reglementering (I. Laquière / J. Pottier)
  - Verordening (EU) 2015/2283 betreffende nieuwe voedingsmiddelen: tijdschema van de Europese Commissie voor het uitvoeren van nieuwe regeling (I. Laquière / J. Pottier)
  - Hygiëne & microbiologische criteria (campylobacter) (I. De Boosere)
  - Unielijst van voedingsaroma's (K. De Pauw)
  - Vernieuwing van de samenstelling van de adviesraad
7. Komende evenementen, conferenties en workshops
8. Varia

## **NOTULEN VAN DE VERGADERING**

### **1. Goedkeuring van de agenda**

C. Berthot zit de vergadering voor. Ph. Mortier laat zich verontschuldigen.  
Volgende variapunt wordt toegevoegd: EFSA, calls for information (Carl).

### **2. Goedkeuring van het verslag van de vergadering van 15 december 2015**

De opmerkingen van FEVIA die per mail werden ontvangen, zijn opgenomen in het verslag. Het verslag wordt goedgekeurd.



2015\_12\_15\_Advisor  
y\_board\_report\_NL\_I



### **3. Ontwerp van Koninklijk besluit betreffende mayonaise: advies van de Adviesraad (L. Ogiers /C. Berthot)**

Toelichting Luc Ogiers: het bestaande koninklijk besluit van 12 april 1955 zal worden opgeheven en vervangen door dit nieuwe besluit. De samenstelling van mayonaise zal moeten voldoen aan volgende voorwaarden:

1° het totale vetgehalte bedraagt minimum 70% (m/m);

2° het technisch zuiver eigeelgehalte bedraagt minimum 5% (m/m);

Er is voorzien in de mogelijkheid om de term 'traditioneel' te gebruiken voor mayonaise die beantwoordt aan de vroegere parameters: minimum 80 % en 7,5 % respectievelijk.



ONTWERP KB  
mayonaise - versie 2

#### **Vragen/discussie**

D. Marquenie: het betreft een vraag vanuit de sector die sinds meer dan 15 jaar op tafel ligt. Het initiatief kan ook steun vinden in het kader van het streven naar energie- en vetreductie vanuit de FOD. Vanuit economisch oogpunt is het voor de Belgische producenten van groot belang dat België dergelijke maatregel neemt. Mayonaise uit bijvoorbeeld Spanje met 60 % vet noemt ook mayonaise en is perfect legaal aanwezig op de Belgische markt, maar Belgische producten zijn verplicht minstens 80% vet te bevatten. De producenten vragen niet de afschaffing van de Belgische wetgeving maar wel om de gehalten gelijk te schakelen met de Europese code. Door de introductie van het label 'traditioneel' zullen de producenten die een mayonaise met 80% vet en 7,5% eigeel maken, zich eindelijk kunnen onderscheiden. Nu is er geen manier om zich te onderscheiden. Het advies van de verbruikersraad is positief.

S. Laurysen zegt dat ook Test-Aankoop zijn opmerkingen gegeven heeft m.b.t. het ontwerpadvisie mayonaise van de Raad voor het Verbruik. Wij zien geen economisch voordeel voor de consument. We vragen ook om maxima vast te leggen voor de vervangende ingrediënten (zoals toegevoegde suikers en water). 'Traditioneel' betekent voor ons meer dan een vet- en eigeelgehalte. Het zou ook betrekking moeten hebben op de afwezigheid van additieven en kleurstoffen. De term 'traditioneel' heeft weinig of geen betekenis als een 'traditioneel' product uit een ander land een andere lading dekt. Er moet ook nagedacht worden over hoe de consument hierover zal worden ingelicht.

D. Marquenie: heel wat zaken zijn reeds afgedekt op EU-niveau via de Europese wetgeving, zoals de additieven, en de FIC-wetgeving voorziet in een aantal vermeldingen op het etiket. Wat betreft de samenstelling wijst hij ook op grote smaakverschillen voor mayonaise tussen diverse landen (vb NL en FR.)

L. De Corte: wij zijn akkoord met het standpunt van Testaankoop. Een verlaging van het vetgehalte van 80% naar 70% is zwak. Het risico bestaat dat ze op de markt gebracht worden als lightproducten en beter zouden zijn voor de consument terwijl de vermindering van het vetgehalte niet significant is.

D. Marquenie vindt het vreemd dat daar negatief tegenover gestaan wordt, gelet op het streven naar een daling van onder meer het vetgehalte. De FOD Volksgezondheid beveelt in het kader van het nutritioneel beleid (herformulering van producten en energiereductie) reducties in de orde grootte van 10% aan. Bovendien kan de vermelding 'light' niet gebruikt worden voor mayonaise. Er zal vanuit de sector hierrond ook geen campagne worden gevoerd want het blijft een vet product.

I. Laquière verduidelijkt dat het gebruik van de vermelding 'light' niet mogelijk is in combinatie met de term 'mayonaise' omwille van het hoge vereiste vetgehalte (70 %). De claim 'light' kan alleen gebruikt worden onder strikte voorwaarden: als het product minstens 30% minder vet, suiker of energie bevat dan een gemiddeld product op de markt. Door het vereiste vetgehalte van 70% voor mayonaise, is de claim 'light' dus niet mogelijk. Dus als er een lightversie op de markt gebracht worden, dan kan dat niet met de benaming 'mayonaise'.



C. Berthot stelt vast dat, met uitzondering van de opmerkingen van Test-Ankoop en BV-OECO, er een positieve advies is, maar aangezien er geen voldoende quorum is om het ontwerpbesluit te kunnen aannemen. Er zal daarom een mail worden verspreid met de vraag om te reageren. Zonder reactie wordt geoordeeld dat men akkoord is met het ontwerp.

#### **4. Ontwerp van Koninklijk besluit tot wijziging van het K.B. van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd (K. De Pauw/J. Meunier)**

Korte update: Op basis van het advies van de Hoge Gezondheidsraad “Voedingsaanbevelingen voor België – partim I: vitamines en sporenelementen” (HGR nr. 9164 & 9174, juni 2015) werd beslist om de vastgelegde maximumgehalten van vitamines, mineralen en sporenelementen in voedingssupplementen en verrijkte voeding in het KB van 3 maart 1992 te herzien. De Hoge Gezondheidsraad werkt momenteel aan het tweede deel van dit advies dat een evaluatie zal bevatten van enkele nutriënten die nog niet behandeld werden in het eerste deel van het advies, namelijk Na, K, Cl, Ca, P en Mg (advies nr. 9285). Dit advies wordt binnenkort verwacht en onze dienst wenst dan ook rekening te houden met deze evaluatie voor haar herziening van het KB nutriënten. Het ontwerpbesluit zal gefinaliseerd worden zodra onze dienst het advies van de Hoge Gezondheidsraad ontvangen heeft en zal nadien ter consultatie worden rondgestuurd.

#### **5. Contaminanten (o.a. recast 1881/2006, acrylamide, kwik, nikkel, THC, pyrrolizidine-alkaloïden, opiumalkaloïden) (I. De Boosere)**

##### **5.1. Plantentoxines**

Plantentoxines worden geregeld in de Europese contaminantenverordening en worden besproken in de Europese werkgroep landbouwcontaminanten (C. Vinkx voor BE).

##### **Pyrrolizidine-alkaloïden**

De lijst van te meten alkaloiden werd herbesproken en gewijzigd ten opzichte van eerdere monitoring-aanbevelingen. Het betreft nu een lijst van 28 stoffen, waarvoor het analytisch haalbaar is om ze te meten en die gevonden worden in voedingsmiddelen. Er wordt een nieuw advies gevraagd aan EFSA over de blootstelling op basis van alle verzamelde meetgegevens en de recentste consumptiegegevens die EFSA heeft. In februari mogen nog concentratiegegevens naar EFSA gestuurd worden. Het EFSA advies wordt verwacht op korte termijn (april of mei), ten bate van de lopende normbesprekingen. Dan hebben we een goed overzicht van de contaminatie en de blootstelling en de belangrijkste bronnen van inname. Er is nood aan bescherming van de consument tegen deze giftige stoffen die via onkruid terechtkomen in levensmiddelen zoals honing, thee en infusies, voedingssupplementen en andere voedingsmiddelen.

##### **Opiumalkaloïden**

Eerder werd al een aanbeveling voor goede praktijken goedgekeurd (2014/662/EU). Het is belangrijk dat die toegepast wordt. Er wordt bekeken hoe snel we geharmoniseerde normen kunnen vaststellen voor opiumalkaloïden in maanzaad, gebaseerd op de toepassing van de goede praktijken. Er is nog niet beslist of dat normen zouden zijn voor morfine alleen of voor meerdere opiumalkaloïden.

Vragen voor de adviesraad:

- Worden de goede praktijken toegepast tijdens de verwerking van maanzaad?
- Zijn er concentratiegegevens beschikbaar van maanzaad op de Belgische markt?



## **THC: tetrahydrocannabinol**

Bij de bespreking van het EFSA-advies over tetrahydrocannabinol is de nood aan normen duidelijk geworden. Het is belangrijk om te komen tot een harmonisatie van normen voor THC in voedingsmiddelen op basis van hennepzaad (hennepolie, geplette zaden, hennep proteïnen, ...). Er zijn steeds meer van dergelijke voedingsmiddelen op de markt ("superfood"). Er zijn meer concentratiegegevens nodig. Er wordt een beleidsvoorbereidende monitoringaanbeveling overwogen. Voor België is dit een belangrijk dossier, gelet op de nationale derogaties die we geven bij het plantenbesluit. We zijn vragende partij voor Europese normen.

### **5.2. Milieu- en procescontaminanten**

#### **Nikkel**

De Europese nikkelaanbeveling werd onderschreven op 04/02 (zie bijlage) en loopt in 2016, 2017 en 2018 met tussentijdse rapporteringen. De sectoren kunnen ook resultaten doorgeven naar EFSA. De FOD VVVL heeft een oproep gedaan voor een onderzoeksproject.



Bijlage\_dei\_Nikkel  
Recommendation-VI

#### **Biocidenresiduen**

In de werkgroep van de Commissie werd aangekondigd (door een collega in het domein biociden) dat naast de werkgroepen gewasbeschermingsmiddelen, contactmaterialen en veterinaire residuen ook aan de werkgroep milieu- en procescontaminanten in de toekomst zal worden gevraagd om mee te werken aan eventuele maximumgehalten voor biocidenresiduen – indien nodig en dit voor alle "overschot" stoffen die niet onder de voornoemde domeinen vallen.

#### **Recast 1881/2006**

De bedoeling is over te gaan tot stemming ten laatste op 13 april. Zoals eerder gemeld zijn er voornamelijk redactionele wijzigingen doordat men momenteel moet puzzelen met de vele voetnoten in deze verordening. De voetnoten worden vervangen door een extra kolom met opmerkingen in de tabellen met maximumgehalten en er komt een extra bijlage voor de omschrijvingen van de voedselcategorieën. Ook wordt in artikel 1 toegevoegd, dat standaard het maximumgehalte geldt voor het product zoals vermarkt, bv. voedingssupplementen zoals verkocht. Nu wordt dat vermeld via een voetnoot maar dat hoeft dan niet meer (tenzij er iets anders wordt aangegeven in die nieuwe opmerkingenkolom). Uiteraard is dit additioneel aan de eis van eetbaar gedeelte (meloen zonder schil). De maximumgehalten werden op dit vlak niet gewijzigd. Ook worden de beduidende cijfers meer gestandaardiseerd.

Hier en daar werden omschrijvingen verduidelijkt zoals voor lood en fruitsap.

Er werden 3 inhoudelijke wijzigingen uitgevoerd en de redenen worden omschreven in huidige recitals (19), (20) en (21):

- 1) De maximumgehalten voor metalen in caseïnes en caseïnaten uit Richtlijn (EU) 2015/2203 en voor gelatine en collageen uit Verordening (EC) No 853/2004, worden overgenomen. Dat deel van de richtlijn moet dus niet omgezet worden in nationale wetgeving.
- 2) bij dioxines en PCB's: alle slachtafval met uitzondering van lever krijgt dezelfde maximumgehalten als die voor vlees. Data tonen aan dat dit haalbaar is. Aangezien bv. niervet wordt geanalyseerd in het kader van veterinaire residuenwetgeving.
- 3) voor melamine heeft de Codex Alimentarius, additioneel aan de poedervormige zuigelingenvoeding, ook een maximumgehalte voor vloeibare zuigelingenvoeding. Die wordt nu ook overgenomen in de EU wetgeving voor zowel zuigelingenvoeding als opvolgzuigelingenvoeding.



federale overheidsdienst

**VOLKSGEZONDHEID,  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN  
EN LEEFMILIEU**

Het laatste tekstvoorstel waar wij over beschikken is zelf niet meer up-to-date. Wie een versie wenst te ontvangen, van zodra beschikbaar, gelieve dit te melden aan [isabel.deboosere@gezondheid.belgie.be](mailto:isabel.deboosere@gezondheid.belgie.be) en [christine.vinkx@gezondheid.belgie.be](mailto:christine.vinkx@gezondheid.belgie.be).

I. De Boosere bevestigt op vraag van M. Sermeus dat hierover zal gecommuniceerd worden via de website van de FOD Volksgezondheid maar er is nog maanden werk aan het voorstel (o.a. vertalingen).

### **Kwik**

De Commissie wil de lidstaten verplichten tot nationale visconsumptie-aanbevelingen en wil dat de lidstaten deze ook actiever verspreiden onder de consumenten en de gezondheidsprofessionelen. Wij zijn van plan om een update van het benefit risk assessment te vragen aan de Hoge Gezondheidsraad op basis van de nieuwe VCP-data (voedselconsumptiepeiling), die er nu ook zijn voor kinderen.

1) Vis: zowel verlaging als verhoging van enkele maximumgehalten. Het document is nog niet evenwichtig, er kunnen nog verschuivingen zijn. Zwaardvis en haaien krijgen een hoger maximumgehalte omdat de huidige maximumgehalten niet haalbaar zijn. Dit ligt gevoelig in sommige lidstaten.

2) “pesticidencategorieën”: bij de pesticidenresiduen is er momenteel een default MRL van 0.01 ppm die voor bepaalde producten zoals paddestoelen problemen geeft. Het is de bedoeling die te schrappen in de pesticidenwetgeving en ten minste de categorieën met een hoger gehalte dan die default en de categorieën voor de allerkleinste consumenten over te nemen in de contaminantenwetgeving om de intracommunautaire handel te garanderen. Voor de paddestoelen ligt het niet eenvoudig: er is gekweekt versus wild versus *Boletus* (eekhoortjesbrood valt hieronder). De discussie wordt dus nog vervolgd en het tekstvoorstel (zie bijlage) is nog verre van finaal. Gelieve dit dan ook te communiceren indien u de bijlage zou verspreiden: dit zal nog onderhevig zijn aan verdere wijzigingen.

Voor vis is er ook discussie lopende bij Codex Alimentarius.



Bijlage\_dei\_Hg\_SAN  
TE\_10132\_2016\_ACT



Bijlage\_dei\_Hg\_SAN  
TE\_10132\_2016\_ANN

David Marquenie (FEVIA) vraagt of er plannen zijn om andere dergelijke contaminanten die nu onder pesticiden worden behandeld doordat ze ooit pesticide waren, maar ondertussen vanuit andere bron contaminatie veroorzaken, over te hevelen. Bijvoorbeeld voor chlooraat want daar veroorzaakt vooral het chloor in water de contaminatie en daar wil men lagere gehalten vaststellen dan deze voor drinkwater, wat niet logisch is.

Isabel De Boosere stelt dat de Commissie duidelijk heeft gezegd dat ze niet van plan is om nog andere items te verhuizen. Kwik is een alleenstaand geval. Het is voor kwik al moeilijk doordat een lidstaat dwars ligt. Nele Van Hauwe (pesticidenresiduen) behandelt dit dossier binnen de FOD VVVL.

I. Laquiere merkt op dat de problematiek van chlooraat ook aangekaart zal worden binnen het kader van de bijzondere voeding (PARNUTS), meer bepaald op de Europese werkgroepvergadering van 22 februari. België heeft dit punt speciaal op de agenda gezet. Er is een zeer lage grenswaarde voor alle pesticidenresidu's, omdat het zuigelingen en jonge kinderen betreft. Pesticiden op basis van chlooraat zijn ondertussen al lang verboden, waardoor het aanwezige chlooraat afkomstig is van het gebruikte water. Het meest geschikte reglementerend kader dient volgens België gebruikt te worden om de problematiek van chlooraat te regelen. S. Quintelier zegt dat Kind en Gezin in elk geval het gebruik van flessenwater, dat speciaal bedoeld is voor de bereiding van zuigelingenvoeding, aanbeveelt.



### Acrylamide

De Commissie stelt een aanpak voor met goede praktijkcodes die moeten worden gevolgd en ook het bewijs van hun toepassing moet kunnen worden geleverd. Om dit af te dwingen komt er een verordening met als wettelijke basis verordening 852/2004 of "hygiëne 1", de hygiëneverordening waarin de HACCP-principes staan. In de verordening worden ook enkele minimumeisen uit deze goede praktijkcodes overgenomen, alsook de indicatieve waarden. In een tweede stap is het de bedoeling de indicatieve waarden te herzien en dit ook op regelmatige tijdstippen te herhalen.

Voor de producten waarvoor er geen praktijkcode is, of waarvoor we onvoldoende tevreden zijn over de praktijkcode, kunnen bijkomende maatregelen worden genomen zoals het instellen van maximumgehalten.

Eventueel komt er ook een bijlage over sampling and analysis.

De Commissie belooft een tekstvoorstel tegen de volgende vergadering waarvan de tijdsplanning onbekend is.

België is niet zo enthousiast hierover en we vragen ons af of de kleine Belgische bedrijven, waaronder de bakker om de hoek, wel goed beseffen wat dit in de praktijk allemaal voor hen inhoudt, zo is er sprake dat bakkers kleurkaarten moeten hebben (bv. foto's van brood goed en slecht afgebakken), moeten allerlei bedrijven zoals koekjesbedrijven kunnen aantonen waarom precies bepaalde temperatuur-tijdcombinaties werden gekozen, etc. Zien alle Belgische sectoren dit wel degelijk zitten? We zouden dan ook graag teken van leven ontvangen van sectoren zoals de bakkersfederatie.

### **Vragen/opmerkingen**

C. Berthot: het is essentieel dat een dergelijke code praktisch is, en rechtstreeks bruikbaar, vooral voor de kleine bedrijven, met precieze en concrete informatie die de bedrijven kunnen gebruiken binnen hun autocontrole. Het huidige voorstel is te vaag en onvoldoende voor de FOD Volksgezondheid.

Er moet ook een praktijkencode komen voor de cateringsector.

I. De Boosere meldt dat dat de bedoeling is, maar dat er tot nu toe nog niets werd ontvangen vanuit die sector.

M. Sermeus vermeldt dat er in Frankrijk initiatieven worden genomen om de kleine producenten méér te sensibiliseren. Ze vraagt zich af of de cel popularisering van het FAVV zou kunnen bijdragen tot de sensibilisering van de horecasector.

C. De Praeter: ook het FAVV is voorstander van normen in de plaats van richtsnoeren want die zijn gemakkelijker en duidelijker toe te passen en te controleren. Er bestaat een mogelijkheid om dit toe te voegen aan de opleidingen van de vulgarisatiecel, maar dat moet dan nog worden besproken (er zijn al veel onderwerpen die aan bod komen).

I. De Boosere: zoals het voorstel nu is, is het de sector die zelf praktijkcodes uitwerkt in een gids die op de een of andere manier afdwingbaar zal zijn via een verordening, maar daarvoor bestaat nog geen tekst. Als bijlage in die verordening komen de bestaande indicatieve waarden. Als die overschreden worden moet dan de oorzaak worden gezocht (cfr. HACCP gebaseerde systemen): nagaan of alle procedures goed werden gevolgd en of alles werd gedaan om acrylamide zo laag mogelijk te houden (ALARA). Het zijn dus geen maximumgehalten.

Ook zouden de kleine bedrijven moeten worden betrokken. Ook op onze vraag naar interactie in het verleden in deze adviesraad i.v.m. acrylamide hebben we weinig respons gekregen van bepaalde sectoren.

Op de vraag van S. Laurysen wat BE dan precies wil, antwoordt I. De Boosere dat BE pleit voor maximumgehalten in de contaminantenwetgeving aangevuld met sectormaatregelen via HACCP gebaseerde systemen en codes voor goede praktijken!



### Andere (proces)contaminanten

De EFSA-opinie over MCPD-esters zou er voor eind mei aan moeten komen.

De Commissie vraagt een nieuw advies over furaan door een nieuwe toxiciteitsstudie. Er komt hier voor ook een nieuwe call for data.

Voor perchlooraat blijft het stil, maar de werkgroep heeft ook de handen vol.

### Codex Alimentarius

Momenteel beginnen de eerste werkdocumenten ter beschikking te komen, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/detail/en/?meeting=CCCF&session=10>. De Europese coördinatievergadering is gepland voor 22 maart.

## **6. Korte update:**

### **6.1. Voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding: laatste ontwikkelingen op Europees niveau betreffende de revisie van de reglementering (I. Laquière / J. Pottier)**

De gedelegeerde verordeningen met betrekking tot de bereiding van zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding en met betrekking tot de samenstellings- en informatievoorschriften voor voeding voor medisch gebruikt zijn begin februari gepubliceerd:

- Gedelegeerde verordening (EU) nr. 2016/127 van de commissie tot aanvulling van verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de bijzondere samenstellings- en informatievoorschriften betreffende volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding en wat betreft informatievoorschriften betreffende de voeding van zuigelingen en peuters:

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

- Gedelegeerde verordening (EU) nr. 2016/128 van de commissie tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de bijzondere samenstellings- en informatievoorschriften betreffende voeding voor medisch gebruik:

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

Deze verordeningen zullen in werking treden in 2020 en 2019 respectievelijk. Intussen blijven de huidige bepalingen van toepassing.

De gedelegeerde verordening betreffende bereidingen op basis van granen en babyvoeding werd verworpen door het Europees Parlement omwille van het te hoog (volgens het Europees Parlement- cf. resolutie) gehalte aan suikers dat de Commissie zou toelaten in deze producten.

Een vergadering van de werkgroep is voorzien op 22 februari. Dan zou de Commissie haar intenties voor het verder gevolg dat ze hieraan zal geven, moeten kenbaar maken.

### **6.2. Verordening (EU) 2015/2283 betreffende nieuwe voedingsmiddelen: tijdschema van de Europese Commissie voor het uitvoeren van nieuwe regeling (I. Laquière / J. Pottier)**

Tijdens de werkgroepvergadering van 3 februari hebben we niet veel informatie gekregen van de Europese Commissie wat betreft de kalender met acties die ze moet ondernemen in het kader van de implementatie van verordening (EU) 2015/2283 die in december is gepubliceerd en van toepassing zal zijn vanaf 1 januari 2018. Wel moet gezegd worden dat de diensten van de Commissie gereorganiseerd zijn en dat de hoofdexperte veranderd is van functie, hoewel zij nog aanwezig was op de vergadering. De novel foods worden nu behandeld in dezelfde dienst als de additieven.



In het kader van verordening (EU) 2015/2283 moet de Commissie meerdere uitvoeringsverordeningen aannemen vóór 1 januari 2018, hoofdzakelijk:

- Transfereert van alle toegelaten novel foods in de Unielijst. De toelatingen zullen dus generieke toelatingen zijn;
- Bepalen van de inhoud van de dossiers en van de adviezen van EFSA, voor zowel de algemene toelatingsaanvragen als voor de notificatie van de traditionele voedingsmiddelen afkomstig uit derde landen.

De Commissie moet eveneens de consultatieprocedure tussen de lidstaten en de Commissie voor het bepalen van het statuut van een voedingsmiddel, vastleggen, evenals de definitie van “gefabriceerde nanomaterialen” herzien. Deze herziening, reeds aangevat in het kader van verordening (EU) nr. 1169/2011, werd on hold gezet in afwachting van de herziening van de algemene aanbeveling. Deze herziening zou rond moeten zijn tegen de zomer of de herfst. De Commissie zal vervolgens een voorstel kunnen doen tot wijziging van de definitie in de verordening novel food, in lijn met de nieuwe versie van de aanbeveling.

EFSA heeft van zijn kant de guidance-documenten m.b.t. de vereiste gegevens om de veiligheid van de novel foods te evalueren, gefinaliseerd. Dit voor de algemene toelatingsaanvragen als voor de notificatie van de traditionele voedingsmiddelen afkomstig uit derde landen. Deze documenten zullen binnenkort ter beschikking worden gesteld voor publieke consultatie (via <http://www.efsa.europa.eu/en/calls/consultations>). De finale documenten zouden moeten gepubliceerd zijn tussen juni en september.

### **6.3. Hygiëne en microbiologische criteria (*Campylobacter*) (I. De Boosere)**

#### ***Campylobacter***

De Commissie heeft haar voorstel aangepast (zie bijlage).



Bijlage\_campy\_C.02  
12077-2015.doc.pdf

De limiet blijft op 1000 kve/g, maar de tolerantie voorgesteld door de letter “c” werd verhoogd en daalt stapsgewijs in de tijd. De Commissie zoekt naar de beste combinatie van verbeteringen voor de volksgezondheid en de realiteit, vandaar dat het ook een proceshygiëncriterium is waarbij er dus niets van de markt moet worden gehaald. *Campylobacter* blijft maar stijgen, er moet dus iets gebeuren. Verschillende lidstaten riepen op tot een geïntegreerde ketenaanpak en dus ook actie op boerderijniveau. Ondertussen is de FVO (Food and Veterinary Office) ook bezig met een fact finding mission in meerdere lidstaten om goede praktijken te achterhalen en hebben ze ook België bezocht. Binnen enkele maanden komt er een rapport met hun bevindingen. De eerste bevindingen toonden aan dat er al bedrijven incl. retail zijn die *Campylobacter* monitoren, maar dit niet altijd even doordacht doen: zo zouden er kuikens worden bemonsterd terwijl het beste punt op de boerderij zo kort mogelijk voor de slachting ligt en zouden er ook verkeerde analysemethodes worden toegepast (aanpassen aan de matrix: vlees vs mest). De discussie rond peroxyazijnzuur is moeilijk aangezien er volgens EFSA niet kon worden aangetoond dat dit *Campylobacter* reduceert.

Wordt vervolgd, volgende vergadering vermoedelijk half maart, maar dit werd nog niet bevestigd.

S. Laurysse: hoe verhoudt België zich tot de andere lidstaten?

I. De Boosere: België zit in de middenmoot als men kijkt naar de data uit de EU-baselinestudie van 2008. We doen het uiteraard slechter dan de Scandinavische landen met hun koudere winters (*Campylobacter* is koudegevoeliger dan de meeste bacteriën), maar beter dan bv. UK dat sindsdien een groot campylobacterplan heeft. Waarom zij het slechter doen, weet ik niet precies, de kippenboerderijen functioneren misschien anders? Er wordt alvast ingezet op betere bioveiligheid in UK, naast andere acties verderop in de keten. Ook in België is campylobacteriose de bacteriële voedselinfectie nummer één en blijft licht stijgend.





*(post meeting note: figuren op p. 33 geven een overzicht van de enumeratieresultaten op vleeskippenkarkassen:  
[http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/1503.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/1503.pdf))*

#### **6.4. Unielijst van voedingsaroma's (K. De Pauw)**

Stand van zaken (bijlage I bij Verordening 1334/2008)

Aromagroep van perilla-aldehyde (FGE 208): in juli 2015 bracht EFSA een advies uit waaruit blijkt dat de aromastof perilla-aldehyde (p-mentha-1,8-dien-7-al, FL 05.117) genotoxisch is. Deze stof stond op de unielijst van toegelaten aromastoffen en is de representatieve stof van aromagroep FGE 208 die nog 9 andere aroma's bevat met een gelijkaardige structuur. Naar aanleiding van het EFSA-advies werd perilla-aldehyde op 2 oktober van de lijst geschrapt (verordening 2015/1760 van de commissie van 1 oktober 2015 tot wijziging van bijlage I bij verordening nr. 1334/2008 van het Europees parlement en de Raad wat betreft het schrappen van de aromastof p-menta-1,8-7-dien-7-al uit de EU-lijst). De 9 aroma's van de groep staan voorlopig nog op de lijst, maar:

- vier ervan zullen binnenkort geschrapt worden. Op 25 november werd de tekst gestemd om vier aromastoffen van de groep die niet langer ondersteund werden door de sector, te schrappen (FL 05.121, FL 09.272, FL 09.899 en FL 09.900). De verordening zal binnenkort gepubliceerd worden.
- Voor de vijf andere aromastoffen (FL 02.060, FL 02.091, FL 05.106, FL 09.278, FL 09.302) is nog discussie aan de gang op Europees niveau. Hoogst waarschijnlijk zal het gebruik ervan "bevroren" worden in afwachting van de veiligheidsevaluatie van EFSA. Dit wil zeggen dat de aromastoffen enkel in categorieën levensmiddelen waarin ze momenteel gebruikt worden, verder mogen worden gebruikt en niet in nieuwe categorieën.

Verder zijn er nog enkele verordeningen die de unielijst aanpassen, gepubliceerd:

- Op 10 februari is verordening 2016/178 gepubliceerd die vijf aromastoffen schrapt die niet langer door de industrie ondersteund werden (FL 02.214, FL 09.821, FL 12.266, FL 14.079 en FL 14.168).
- Via verordening 2016/55 gepubliceerd op 19 januari 2016 werden de gebruiksvoorwaarden van de aromastof FL 16.126 (3-[4-amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazine-5-yl]oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropanamide) aangepast.
- Ook op 19 januari werd verordening 2016/54 gepubliceerd die een aromastof (gamma-glutamyl-valyl-glycine, FL 17.038) toevoegt aan de unielijst.

#### **6.5. Vernieuwing van de samenstelling van de adviesraad**

Toelichting P. Hocepiéd: er zijn meer kandidaten dan dat er plaatsen beschikbaar zijn. Er zal een arbitrage plaatsvinden op basis van taalevenwicht, evenwicht m/v en op basis van de aan-/afwezigheden tijdens de voorgaande jaren.

De nieuwe lijst zal tegen de volgende vergadering worden verspreid.

### **7. Komende evenementen, conferenties en workshops**

**11-03-2016:** symposium 'Trend watching and food safety control'; zie website FAVV:  
<http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/symposia/2015/>



## 8. Varia

C. Berthot vestigt de aandacht van de vergadering op enkele oproepen van EFSA:

- Public **consultation** on 'Exposure Assessment of Food Enzymes' **tot eind maart**:  
<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/160216>

Calls for **data**: <http://www.efsa.europa.eu/en/calls/data>

- [Call for continuous collection of chemical contaminants occurrence data in food and feed](#)  
1 October 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 September 2016
- [Call for furan and its methyl analogues \(2-methylfuran and 3-methylfuran\) occurrence data in food](#)
  - 31 July 2016
- [Call for technical data on certain starches and celluloses authorised as food additives in the EU](#)  
30 June 2016
- [Call for data on Alternaria toxins in food and feed](#) 31 May 2016
- [Call for food additives usage level and/or concentration data in food and beverages intended for human consumption](#) 31 May 2016

D. Marquenie geeft nog mee dat met betrekking tot de aanvraagdossiers voor enzymen de bedrijven worden gesensibiliseerd via de Europese Federatie van de enzymenproducenten en de sector te wijzen op het risico dat sommige enzymen niet meer zullen mogen worden gebruikt als er geen dossier wordt ingediend.

I. Laquière zegt dat ze ook veel vragen krijgt over enzymen in het kader van de wetgeving novel food.

**VOLGENDE VERGADERING: 7 JUNI OM 14.00 UUR (update : 28 juni)**



## Aanwezigheidslijst

<u>ORGANISATIE</u>	<u>NAAM</u>	<u>AANWEZIGHEID</u>	<u>EFFECTIEF/ PLAATSVERV ANGEND</u>
<b>Toelevering aan de landbouw</b>			
BEMEF/AFACA	Dejaegher Yvan		E
BEMEF	Hoeven Erik		P
<b>Primaire productie</b>			
Fédération wallonne de l'Agriculture	Granados Ana	Verontschuldigd	E
Fédération wallonne de l'Agriculture	Carlier Maryvonne/Martine De Nijs		P
Boerenbond en rederscentrale	Mijten Erik /Koen Mintiens	Verontschuldigd	E
Boerenbond en rederscentrale	Van Keerberghen G.		P
Federatie Belgisch Vlees (FEBEV)	Nolet Guy	Aanwezig	E
Federatie Belgisch Vlees (FEBEV)	Van Roos Laetitia		P
Vereniging Industriële Pluimveeslachterijen (VIP)	Truyen Ann	Verontschuldigd	E
NVP	De Roover Willy		P
<b>Voedingsindustrie</b>			
FEVIA	Hallaert Johan	Verontschuldigd	E
FEVIA	Sermeus Maud	Aanwezig	P
Ter Beke N.V.	Bresseleers Guido	Aanwezig	E
Unilever	Debevere Geert		P
Nestlé Belgilux NV	Vandewaetere Bart		E
Mondelez			P
Coca-Cola	O'Sullivan Maureen		E
Syal			P
<b>Chemische nijverheid</b>			
Essencia	Van de Meerssche Eric		E
Essencia	Kevin Heylen		P
<b>Handel en distributie</b>			
Centrale voor levensmiddelenbedrijven (CLB)	Ardies Luc		E
VDV / Verbond handelaars, groenten, fruit en primeurs	Bert Veronique		P
COMEOS	Bente Janssens / Andrea Cools	g	E
COMEOS	De Greve Nathalie		
NUFEG/NUBELT	Cattoor Nele		P
Landsbond der beenhouwers, spekslagers en traiteurs van België	Vanschoonenberghe Eric		E
Bakkersfederatie	Peeters Dirk		P
Nationaal Verbond van eierhandelaars	Van Bosch Johan		E
SYNAGRA	Maertens Jean		P
Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties	De Craene Ann		E
Neutraal Syndicaat voor Zelfstandigen (NSZ)	Mattheuws Christine		
Naredi	Vynckier Solange		P
<b>Transport</b>			
FEBETRA	Van Impe Patricia	Verontschuldigd	E
TLV	Fonteyn Freija	Verontschuldigd	P
<b>Horeca</b>			
BEMORA c/o COMEOS	Bente Janssens		E
Fed Ho.Re.Ca Wallonie	Poriau Pierre		P
NAVEFRI	Lefèvre Bernard		E
Fed Ho.Re.Ca Brussel	Laurent Nys		P
<b>Verbruikersorganisaties</b>			
Voedingscentrale ABVV /socialistische werknemersorganisatie	Gerlo Eddy		P
ACV voeding en diensten /christelijke werknemersorganisatie	Vannetelbosch Bart		E
Socialistische mutualiteit (NVSM)	Thys Rik		P
Christelijke mutualiteiten (CM)	Niesten Frie		E
Test-Aankoop (Belgische verbruikersunie)	Laurysen Sigrid	Aanwezig	E
Test-Achats	Vandenbroucke Joost		P
Ligue des familles	Gaudier Lydie		P
Gezinsbond	Isebaert Ann		E
CRIOC-OIVO-BV-OECO	Leen De Cort	Aanwezig	P
CRIOC-OIVO-AB-REOC	Bénédicte-Valet	Aanwezig	E
Kind en Gezin	Quintelier Sigrid	Aanwezig	E
O.N.E	Mauroy Marie-Christine		P

--	--	--	--



federale overheidsdienst

**VOLKSGEZONDHEID,  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN  
EN LEEFMILIEU**

<b>Milieubescherming</b>			
Bioforum			E
Bioforum	Fronik Bram		
Bond Beter Leefmilieu	Dumez Linn		P
<b>Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen</b>			
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen	Lefevre Vicky / Moons Emanuelle		E
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen	Maudoux Jean-Philippe		P
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen	De Praeter Caroline	Aanwezig	E
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen	Huysheuwer Vera		P
<b>FOD Economie</b>			
FOD Economie	Bastin Valérie		P
FOD Economie	De Schacht Christiaan	Aanwezig	E
FOD Economie	Sonnet Eric / De Jonghe Evelyne		P
FOD Economie	Ogiers Luc	Aanwezig	E
<b>FOD Volksgezondheid</b>			
Voorzitter van de Adviesraad	Mortier Philippe	Verontschuldigd	E
Diensthofd	Berthot Carl	Aanwezig	E
Expert	Pottier Jean	Aanwezig	
Expert	Laquiere Isabelle	Aanwezig	
Expert	Meunier Joëlle		
Expert	Doughan Laurence		
Expert	Horion Benoît	Aanwezig	
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	Aanwezig	
Technisch deskundige	Hocepied Philippe	Aanwezig	
Technisch deskundige	Van Nevel Johan (rapporteur)	Aanwezig	
Internationale betrekkingen			
<b>Beleidscel van minister Borsus</b>	Delanoy Martine		
<b>Beleidscel van minister Maggie de Block</b>	Legroe Peter		
<b>Genodigden</b>			
	David Marquenie (Culinaria Belgium)	Aanwezig	