



VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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

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

Procès-verbal de la réunion du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation du 18 octobre 2016

Ordre du jour

1. Approbation de l'ordre du jour
2. Approbation du rapport de la réunion du 28 juin 2016
3. Etiquetage des denrées alimentaires : Feedback du groupe de travail « Etiquetage » du Conseil consultatif du 12 septembre 2016 (J. Pottier/L. Ogiers)
4. Enzymes : présentation de l'état des lieux des dossiers européens (C. Vinkx)
5. Contaminants de processus : discussion au sujet des normes pour le 3-MCPD et les esters de 3-MCPD et au sujet de celles pour les esters glycidyliques dans l'huile d'olive et les graisses et dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants (C. Vinkx)
6. Contaminants agricoles: discussions au sujet des normes pour les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans l'alimentation (miel, thé, infusions, compléments alimentaires,...) (C. Vinkx)
7. Update en bref :
 - Contaminants environnementaux (C. Vinkx)
 - Additifs (C. Vinkx)
 - Renouvellement du Conseil consultatif
8. Evénements, conférences et séminaires à venir.
9. Dates des réunions en 2017
10. Divers



PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

1. Approbation de l'ordre du jour

Monsieur P. Mortier préside la réunion. Il n'y a aucun point supplémentaire à l'ordre du jour.

2. Approbation du rapport de la réunion du 28 juin 2016

Les remarques de FEVIA (M. Sermeus) ont été incluses dans le rapport en français. Il n'y a plus d'autres remarques. Le rapport est approuvé.



2016_06_28_Advisor
y_board_report_FR_i

3. Etiquetage des denrées alimentaires : Feedback du groupe de travail « Etiquetage » du Conseil consultatif du 12 septembre 2016 (J. Pottier/L. Ogiers)

Le document reprenant les principes de base pour l'interprétation des concepts de « denrées alimentaires emballées en vue de leur vente immédiate », « faibles quantités » et « établissement de détail local », a été approuvé fin juillet par les ministres compétents en la matière : Willy Borsus (Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture, et de l'Intégration sociale), Kris Peeters (Ministre de l'Emploi, de l'Economie et des Consommateurs) et Maggie De Block (Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique).

Il avait été convenu qu'il serait accompagné d'un document 'questions-réponses' plus détaillé qui serait concerté avec les parties prenantes. Un groupe de travail « Etiquetage » du Conseil consultatif a été organisé le 12 septembre 2016 pour obtenir les commentaires et suggestions des parties prenantes sur le projet de document. Les sujets abordés dans le document 'questions-réponses' sont plus larges que ceux du document reprenant les principes de base. Les questions reçues par le passé n'étaient en effet pas toujours directement liées à la notion de « préemballé en vue d'une vente immédiate », mais à la définition même de « préemballé ».

Les différents points du document 'questions-réponses' ont été discutés un par un. Beaucoup de remarques faites pendant la réunion concernaient soit les dispositions du règlement même, soit des éléments du document reprenant les principes de base qui a fait l'objet d'un accord politique (l'administration a également rappelé qu'il est prévu d'évaluer le document reprenant les principes de base d'ici deux ans par les services de contrôle et les secteurs). Peu de remarques de fond ont été faites sur les points spécifiques au document « questions-réponses ».

Suite à la réunion, les participants et les membres du Conseil consultatif ont été invités à faire parvenir pour le 3 octobre au plus tard leurs commentaires éventuels et propositions sur le document « questions-réponses ». L'administration finalise le rapport de la réunion sur base de ces commentaires et va préparer une nouvelle version du document.

Ensuite, il sera encore possible d'émettre des remarques. Il n'y aura plus de réunion spécifique organisée. La consultation se fera plutôt par e-mail.

G. Bresseleers répète que nous avons raté une opportunité en n'incluant pas l'aspect "libre-service" dans le texte (en excluant de la définition de « préemballé en vue d'une vente immédiate » les produits vendus en libre-service). Cela aurait, selon lui, simplifié beaucoup de choses et facilité leur application pour les entreprises, et cela aurait été mieux pour le consommateur qui saurait ainsi clairement où trouver l'information concernant les produits au sujet desquels il ne dispose d'aucune information. Mais, comme on l'a dit, c'est un document de compromis.



4. Enzymes : présentation de l'état des lieux des dossiers européens (C. Vinkx)



2016_10_18_adviesr
aad_enzymen.pptx

En s'aidant d'une présentation PowerPoint, C. Vinkx commente l'état des lieux au sujet de la liste positive des enzymes alimentaires (cf. règlement 1332/2008 relatif aux enzymes alimentaires). Le principe est que tous les enzymes doivent accomplir une procédure d'autorisation dans le but final d'établir une liste positive des enzymes alimentaires avec spécifications et usages autorisés. Un groupe de travail a été créé au sein de la COM, qui a notamment rédigé un guide établissant des critères pour la catégorisation, comme auxiliaires technologiques d'une part et comme "ingrédients" d'autre part (actuellement, ce sont des additifs). Les enzymes sont des auxiliaires technologiques utilisés au cours d'une phase du processus de production puis, éliminés ou dénaturés de façon irréversible. Pour l'instant, ces enzymes ne sont pas illégales. Les enzymes utilisées comme ingrédient/additif sont aujourd'hui soit illégales, soit autorisées dans le cadre du règlement sur les additifs.

Sur le site internet de la COM, on trouve uniquement une liste des dossiers introduits (avec fonction, source et usage). De nouvelles versions de la liste sont publiées de temps à autre, mais elles concernent des adaptations textuelles (formulations) et ne sont pas synonymes d'avancée dans la procédure. La phase suivante est la création d'un registre contenant une liste des dossiers répondant aux exigences requises (après vérification par la COM et l'EFSA que ces exigences sont remplies). Le registre n'est toujours pas prêt. Les premiers dossiers sont arrivés en 2013, mais la plupart ont été introduits peu avant la date butoir (11 mars 2015). Pour les dossiers incomplets (après le "validity check"), une notification est envoyée au demandeur qui a l'opportunité de compléter le dossier. Il reste des dossiers en instance auprès de la COM et dont le "validity check" par l'EFSA doit donc encore avoir lieu. "Suitable" ne signifie pas que l'enzyme alimentaire est sûre, mais uniquement que le dossier est complet! Entre-temps, un certain nombre de dossiers ont été retirés.

L'aperçu comprend le type d'enzyme, sa fonction, sa source (végétale, animale ou OGM) et son usage. La liste est utile pour ceux qui veulent vérifier si un dossier est en cours pour les enzymes qu'ils utilisent. Si on l'utilise pour un usage qui ne figure pas sur la liste, on peut toujours demander une extension de l'usage. Ce sont les producteurs des enzymes qui ont introduit les dossiers.

Harmonisation des concepts

Il faut une harmonisation des concepts relatifs à l'usage visé, surtout dans l'optique de la future liste positive. Les soumissionnaires de dossiers ont souvent cité des usages en rapport avec le substrat et le processus, par exemple "starch processing" ou "brewing", et quelquefois en rapport avec l'aliment, par exemple "production de vin". Le concept de "starch processing" est vaste et englobe également la production de sirop de glucose. Des discussions sont en cours, dans lesquelles l'on trouve des partisans d'une terminologie principalement axée sur les produits et d'autres d'une terminologie principalement axée sur les processus. Un document devrait clarifier les choses. Le concept de "protein processing", lui aussi, n'est pas acceptable. Il doit être décrit plus spécifiquement car il y a des protéines dans presque tous les aliments. "Protein processing" n'est pas admis non plus s'il englobe à la fois la production d'hydrolysats pour la fabrication d'aliments pour nourrissons et l'usage dans la viande, le poisson et tous les autres aliments contenant des protéines, car cela n'est plus une description de l'usage. En premier lieu, il faudrait absolument distinguer la viande et le poisson. L'intention n'est pas non plus d'être exagérément spécifique. Il faut que cela se justifie. Notamment si c'est lié à des discussions sur la sécurité, la tromperie du consommateur et des impératifs techniques. P. ex. "utilisation dans des produits fabriqués à partir de céréales" n'est pas suffisamment spécifique, mais "fabrication de produits de boulangerie (produits de boulangerie et pâtisserie)" l'est probablement.

G. Bresseleers : Quelle est la différence entre "starch processing" et "protein processing" ? "Protein processing" est un peu pointé du doigt (il peut s'agir de colle à viande, mais aussi de colle de caséine ou de poisson), c'est quelque peu péjoratif alors que "starch processing" est tout aussi vaste ou restreint.



C. Vinkx : "Starch processing" doit commencer par l'amidon. "Protein processing" a commencé par des aliments contenant des protéines et non par des protéines. Actuellement, on n'a pas encore décidé que "starch processing" serait retenu.

G. Bresseleers : Il existe des céréales contenant également des protéines et dans lesquelles cette enzyme est aussi utilisée. Est-ce là le "starch processing" ?

C. Vinkx : Non, le but est d'autoriser une protéase qui, au niveau des usages, mentionne p. ex. "bakery products", mais pas "aliments contenant des protéines". Le terme doit donc avoir un sens. L'idée est toujours que l'usage soit *quantum satis*. Dans la description, il faudra donc indiquer clairement à quelle fin précise son usage est autorisé au cas où un problème se poserait au niveau de la sécurité.

G Bresseleers : Une formulation en fonction du produit qui est fabriqué avec l'enzyme ou du substrat sur lequel l'enzyme agit, p. ex. le vin... n'est-elle pas plus commode ?

C. Vinkx : Effectivement, mais il existe apparemment des producteurs qui pensent que le terme "processing" n'y figurant pas, elle n'entrerait plus en considération en tant que "processing aid", alors que cela n'est pas lié. Le problème est qu'ils ont surtout cité le substrat. Ceci rend la tâche difficile, pour l'EFSA aussi qui évalue les dossiers quant à la sécurité et qui doit faire une estimation d'ingestion.

Peu d'avis encore ont été finalisés par l'EFSA, en partie parce que celle-ci a tout arrêté à un certain moment en raison de l'approche au sujet des estimations d'exposition. Pour les estimations d'exposition, la méthode basée sur le budget a été abandonnée parce qu'elle s'avérait inappropriée à cette fin. Il est difficile d'établir un lien entre l'utilisation d'une enzyme dans une matière première et le produit final consommé. Les concentrations d'usage sont en outre exprimées par kg de farine, par exemple, et non par kg de pain, et il faut donc opérer une conversion en fonction du produit final. Les produits de boulangerie sont les premiers à être abordés. Lorsque la méthode sera au point, d'autres produits à base de céréales, bière etc., pourront être traités.

La pression pour affiner les estimations est en rapport avec le fait que les marges de sécurité sont plus faibles qu'on ne l'espérait. Plus pures sont les enzymes, plus grande est la marge de sécurité.

En parallèle avec les estimations de sécurité réalisées par l'EFSA, une évaluation des besoins (nécessité technique) et du risque de tromperie est effectuée au sein du GT de la COM avec les États membres. Il s'agit de critères distincts et le GT ne doit donc pas attendre l'EFSA pour cela.

La COM pratique aussi le regroupement de fonctions : xylanases, lipases, parce que les répétitions sont très fréquentes en termes d'usage.

Pour la plupart des États membres, l'utilisation d'enzymes en général ne pose aucun problème en termes de besoins et de tromperie. Des réserves sont parfois exprimées, p. ex. concernant les enzymes dans les pâtes et les lipases dans le fromage, tous ne sont pas d'accord (les enzymes accélératrices de saveur dans les fromages ne sont pas jugées OK pour tous les fromages, mais il est éventuellement possible de limiter cela via les appellations protégées). Il y a aussi débat sur la colle à viande, la colle de poisson. Parfois aussi, la discussion porte sur la relation par rapport à l'information au consommateur.

On a également élaboré au sein du GT un projet brut de spécifications générales, fondé sur les spécifications du JECFA, mais celles-ci sont souvent trop vagues pour servir de base de travail. C'est pourquoi notre SPF a lancé cet été un appel pour le projet de recherche "SPECENZYM", une étude sur les enzymes et la pureté de celles-ci. La proposition est actuellement à l'étude et le projet pourra probablement débuter prochainement.

Malheureusement, le GT européen se réunit moins souvent pour l'instant parce que la COM dispose de trop peu de personnes. Le président a dû assumer une autre tâche et son remplaçant doit cumuler cette tâche avec d'autres dossiers. L'objectif reste d'achever le registre l'année prochaine.

Maintenant, la question est aussi de savoir ce qu'il en est du débat avec les stakeholders belges. Y a-t-il des choses qu'il serait éventuellement utile de discuter avec les stakeholders au sein du conseil d'avis ?

J. Hallaert demande s'il existe une liste des questions discutées au sein du secteur (outre les enzymes à viande et la transglutaminase).



C. Vinkx : le fromage, les pâtes. Au niveau des lipases, il y a aussi des choses qui vont relativement loin, p. ex. quand faut-il étiqueter autrement l'huile modifiée par ce biais? On ne sait pas toujours clairement comment gérer cela.

G. Bresseleers : Je préférerais qualifier cela de dialogue plutôt que de débat (entre stakeholders qui s'affrontent !). Moyennant la préparation nécessaire, cela est utile. Il doit plutôt s'agir d'un échange d'informations et on doit savoir clairement de quoi on va traiter afin d'éviter de venir pour des choses auxquelles ce dialogue n'est pas destiné.

B. Horion invite le secteur à mettre en avant les points sur lesquels il souhaite lui-même un dialogue (proactivement) ! C. Vinkx n'organisera un dialogue que s'il y a une demande en ce sens.

S. Laurysse demande si l'intention est d'ouvrir ce dialogue aux organisations de consommateurs et si l'on attend aussi un input de leur part. C. Vinkx demande s'il y a un besoin de dialogue sur la nécessité technique et sur le risque de tromper le consommateur. S. Laurysse dit être demanderesse !

G. Bresseleers propose d'appliquer le même système que pour les descripteurs (législation sur les additifs) et de laisser une marge pour établir la distinction de cette manière (p. ex. viande fraîche et produits à base de viande). C. Vinkx déclare que jusqu'ici, la COM a vu les choses différemment.

5. Contaminants de processus : discussion au sujet des normes pour le 3-MCPD et les esters de 3-MCPD et au sujet de celles pour les esters glycidyliques dans l'huile d'olive et les graisses et dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants (C. Vinkx)

En ce qui concerne le 3-MCPD, les esters de 3-MCPD et les esters glycidyliques, il y a discussion sur les normes. L'intention est, à court terme, de décider de normes pour les principaux aliments, à commencer par les huiles et graisses, les aliments pour bébés et les aliments de suite pour nourrissons. Un [avis de l'EFSA](#) a déclaré qu'une réduction est nécessaire pour la protection du consommateur, car l'exposition est trop élevée (le 3-MCPD est nocif pour les reins, les esters glycidyliques sont cancérigènes), d'où ces projets de normes.

Food commodity	Free 3-MCPD and 3-MCPD esters expressed as 3-MCPD (mg/kg)	Glycidyl esters expressed as glycidol (mg/kg)
Oils and fats intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	2.0	1.0
Infant formula and follow-on formula (powder)	0.125	0.075
Infant formula and follow-on formula (liquid)	0.015	0.010

Les limites proposées s'entendent par rapport au produit et entreraient en application 4 mois après publication au journal officiel de l'UE (selon estimation, entrée en vigueur pour le 1^{er} septembre 2017). Pour les esters glycidyliques, celles-ci correspondent à la proposition de la fédération elle-même. La date d'entrée en vigueur reste controversée pour les esters de 3-MCPD. Au départ, l'idée était de fixer d'abord une norme pour les aliments pour nourrissons et ultérieurement pour les huiles et graisses, mais il y a avantage à ce que la norme pour l'ingrédient "huile végétale" entre en vigueur en même temps que la norme pour les aliments composés pour nourrissons. La date d'application reste donc un point de discussion. Nous avons demandé à la Commission européenne de demander à l'EURL si une norme de 0,125 mg/kg pour les aliments pour nourrissons a du sens (une valeur à trois chiffres significatifs, cela a-t-il un sens sur le plan analytique ?).

C. Vinkx déclare que le moment est venu de réagir si l'on veut être associé, par exemple en ce qui concerne la date d'application.

B. Vandewaetere dit que la cohérence est importante et que dès lors, une entrée en vigueur simultanée pour le produit final et pour la matière première est logique.



S. Lauryssen demande si la discussion porte encore sur la date uniquement ou également sur les normes (voir son feedback sur les normes qui à son avis doivent être plus faibles encore). Elle aimerait aussi être associée.

C. Vinkx déclare que les normes s'appliquent au produit tel qu'il est. Ce sont des normes ambitieuses, il existe actuellement quelques dépassements. Par ailleurs, certains affirment qu'elles ne sont pas assez sévères à terme pour la santé publique. Mais il faut s'attendre à une diminution du nombre de dépassements (une partie des données remonte à une période antérieure aux mesures qui ont été prises) et les normes peuvent donc être praticables sur une période d'un an. L'intention n'est pas de retirer du commerce les produits qui aujourd'hui sont en dépassement. Il s'agit d'un compromis ; à terme, il se peut que les normes soient encore abaissées.

Les laits de croissance n'y sont pas repris (uniquement les aliments pour nourrissons, les aliments de suite et les huiles et graisses), mais cela ouvre immédiatement la discussion pour d'autres denrées alimentaires. Il y a encore une demande pour d'autres aliments destinés aux jeunes enfants.

Le secteur des huiles et graisses a lui aussi apporté son input. Il semblerait que des enzymes existent qui peuvent contribuer à réduire ces concentrations (selon certains dossiers).

6. Contaminants agricoles: discussions au sujet des normes pour les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans l'alimentation (miel, thé, infusions, compléments alimentaires,...) (C. Vinkx)

Une discussion est en cours au sujet de normes pour les alcaloïdes pyrrolizidiniques (PA). Divers documents de l'EFSA sont déjà disponibles et il est réellement justifié de fixer une norme, mais des discussions en tout genre sont encore nécessaires. Il n'y a encore aucun projet de normes (chiffres).

La discussion porte actuellement sur tous les aspects pertinents pour fixer une norme :

- Première question : quels PA ? Actuellement, on s'oriente vers un large paquet de 28 PA. Tous ne sont pas importants dans chaque aliment, mais la COM veut une définition cohérente du paquet, ce qui implique que celui-ci doit inclure tout ce qui peut être pertinent dans les différents aliments. En principe, différents modèles existent par aliment et par région de provenance de ceux-ci (en fonction des mauvaises herbes qui y poussent). La COM est arrivée à 28 PA pour lesquels des normes existaient (entre-temps, leur nombre a augmenté !). On examine maintenant, parmi ces 28 PA, quels sont ceux qui peuvent être supprimés (les moins pertinents); 28, c'est beaucoup pour l'inclusion dans une norme.
- Des valeurs limites analytiques interviennent également dans le débat.
- La norme sera-t-elle "Lower bound" ou "Upper bound" ? Une norme "lower bound" semble logique pour la BE (tout ce qui n'est pas détecté compte donc pour 0 et pas comme limite de détection).
- Les groupes d'aliments actuellement en discussion sont : le miel, le thé, les tisanes, les compléments alimentaires et aliments similaires (pollen p. ex.). Ce ne sont pas les secteurs les plus faciles pour des autocontrôles compliqués, mais il y a bien un problème. La question est donc de savoir comment nous y prendre.
- Entre-temps, l'EMA a déjà fixé des normes pour les médicaments à base d'herbes. Nous ne pouvons donc pas dire que nous ne pouvons rien faire dans ce domaine.

Il reste encore beaucoup de choses à discuter avant de parvenir à des normes. Il faudra encore plusieurs réunions. Quelqu'un a-t-il un avis ou des réflexions à formuler ?

J. Hallaert : les secteurs du thé et des infusions sont des secteurs dont nous ne recevons pas régulièrement d'input.



7. Update en bref:

o Contaminants environnementaux (C. Vinkx)

En ce qui concerne le règlement en élaboration sur le mercure, quelques discussions techniques et juridiques sont toujours en cours. La praticabilité de normes sévères pour le mercure dans les aliments pour bébés contenant du poisson est encore en discussion. On ne parviendra donc pas à voter le texte encore cette année.

En ce qui concerne l'huile minérale, la recommandation de surveillance est prête à être "endorsed" (entérinée) au comité permanent du 25 novembre (probablement).

o Additifs (C. Vinkx)

Le groupe de travail "Additifs" est toujours occupé avec toutes sortes de discussions d'interprétation, avec le suivi des demandes d'autorisation - le plus souvent des extensions d'usage des additifs - et avec le suivi des réévaluations de l'EFSA, ...

Il est désormais possible de retrouver des interprétations dans la [Food Additive Database](#). Cherchez dans "Documents" via le terme de recherche "interpretation" sous "reference". Quelques-unes y sont déjà reprises, mais l'intention est d'élargir la liste systématiquement. Actuellement, les interprétations se trouvent à divers endroits dans des comptes rendus de comités permanents ou ne sont archivées nulle part lorsqu'elles ont été abordées dans un groupe de travail quelconque.

Suivi des réévaluations de l'EFSA

L'EFSA est prête avec la réévaluation des colorants et a déjà achevé une série d'autres additifs. Le suivi de ces réévaluations au sein du groupe de travail est nécessaire et il faut également y associer les mesures de gestion qui s'imposent.

À cet effet, une contribution des stakeholders est souvent nécessaire :

- Cf. premier appel pour davantage d'informations toxicologiques : "call for data" (appel à données) par la Commission européenne. Aujourd'hui, un deuxième appel est lancé pour les **sulfites** afin de compléter le dossier toxicologique.
- Il existe de très nombreux avis où l'EFSA recommande d'abaisser les normes en métaux lourds et de renforcer les critères de pureté ; l'input des fabricants est demandé. L'objectif est donc d'abaisser les normes mais il faut vérifier si elles sont tenables.
- Pour certains additifs, il faut davantage d'informations concernant la taille des particules là où cela est pertinent (p. ex. dioxyde de titane). Ceci doit encore avoir lieu.
- Pour certains additifs, un dépassement de la DJA a été constaté, par exemple pour les sulfites. Nous devons examiner comment aborder ce problème afin de réduire l'ingestion tout en laissant une marge par ailleurs pour pouvoir délivrer des autorisations de niche. Sinon, nous ne pourrions plus rien autoriser, ce qui serait dommage.
Le conseil consultatif a-t-il des idées pour une approche en vue d'une réduction en cas de dépassements ?
Qui dit sulfites, dit aussi vin. Pour le benzoate également, il y a dépassement de la DJA. Il faut donc examiner de façon approfondie comment s'attaquer au problème (où peut-on sabrer ?).
- Parfois aussi, on observe un écart entre ce qui figure dans des autorisations anciennes et l'usage de fait actuel. Certaines autorisations anciennes sont devenues superflues et il serait utile de faire le ménage parmi celles-ci afin d'éviter de devoir refuser des extensions nouvelles.
- Parfois, des avis font état d'un risque manifeste de non-conformité : pour ces cas-là, il nous faut réfléchir dans le sens d'un contrôle.

L'approche concerne donc différents aspects et devra s'effectuer de diverses manières. Demain, il y a une réunion du groupe de travail européen à ce sujet. Toute contribution est la bienvenue.

J. Hallaert : Je suppose que la coordination de ces dossiers est assurée principalement par Food Drink Europe avec la Commission européenne et les secteurs européens et que FEVIA n'est pas directement impliquée dans cette matière ?



C. Vinkx : La COM demande que le secteur se charge lui-même de la coordination. Un "call for data" sera organisé par la COM (lorsqu'il y a encore des lacunes après le "call for data" antérieur de l'EFSA) pour lequel les intéressés doivent d'abord se faire connaître. Ces coordonnées seront ensuite publiées et on présume que les parties se contacteront mutuellement. Le secteur devra probablement, au final, proposer lui-même des réductions d'ingestion. Mais si aucune proposition n'est émise, cela ne signifie pas qu'il n'y en aura pas. Le secteur a intérêt à veiller à ce que tout ce qui est nécessaire y soit repris. Une partie intéressée n'évoquera que ses propres intérêts.

S. Laurysen demande s'il y a des nouvelles concernant les nitrites. L'intention est-elle d'abaisser les normes ?

C. Vinkx : La réévaluation de l'EFSA est attendue cette année encore. Le paquet entier sera alors réexaminé, simultanément avec la réévaluation. Il faut également simplifier tout ce paquet d'autorisations.

En ce qui concerne un éventuel abaissement des normes, celles-ci doivent faire en sorte que les produits soient sûrs et qu'on n'en utilise pas plus qu'il n'en faut. On applique les mêmes critères qu'auparavant.

Question de G. Bresseleers : Dans la réglementation sur les additifs, certaines appellations sont en italique. Quelle est la signification de cette pratique ?

C. Vinkx : C'est que le terme n'a pas été traduit dans l'intervalle des différentes versions linguistiques des règlements. La description est donnée dans le guide "[descriptors](#)". D'un point de vue juridique, ce produit peut être vendu dans tous les États membres bien qu'à l'époque, il ait été destiné à un État membre précis. Le produit ne peut pas être nommé littéralement en ces termes sur l'étiquette ! Le règlement sur les additifs est indépendant de la législation relative à l'étiquetage (dans l'introduction du guide figure la phrase suivante : *"It should be noted that the food categories have been created with the sole purpose of listing the authorised additives and their conditions of use. The food category descriptors are not to be legal product designations nor are they intended for labelling purposes."*).

o **Renouvellement du Conseil consultatif**

P. Hocepiéd : La procédure de renouvellement du mandat des membres n'est pas encore tout à fait terminée. Nous attendons le feu vert du Ministre Borsus quant à la liste des membres avant de pouvoir finaliser l'arrêté ministériel.

8. Événements, conférences et séminaires à venir

- 9^{ème} symposium annuel Recherche contractuelle – DG Animaux, Végétaux et Alimentation : 27 octobre 2016: "La recherche en santé animale maintient le cap." [Programme disponible auprès du SPE](#);
- 12^{ème} symposium du Comité scientifique de l'AFSCA : 25/11/2016: "Sécurité alimentaire au sein d'une chaîne alimentaire durable" Programme et inscriptions : <http://www.favv-afsc.fgov.be/comitescientifique/symposiums/2016/>

9. Dates des réunions en 2017

Trois réunions sont prévues l'année prochaine :

- o 21 février
- o 20 juin
- o 17 octobre

10. Divers : /

PROCHAINE RÉUNION : LE 21 FÉVRIER 2017 À 14H00



Liste de présence

ORGANISATION	NOM		EFFECTIF/ SUPPLEANT
Fournitures agricoles			
BEMEFA/APFACA	Dejaegher Yvan		E
BEMEFA	Hoeven Erik	Excusé	S
Production primaire			
Fédération wallonne de l'Agriculture	Granados Ana	Présente	E
Fédération wallonne de l'Agriculture	Carlier Maryvonne	Excusée	S
Boerenbond en rederscentrale	Mijten Erik / Koen Mintiens		E
Boerenbond en rederscentrale	Van Keerberghen G.		S
Federatie Belgisch Vlees (FEBEV)	Nolet Guy Gore Michael		E
Federatie Belgisch Vlees (FEBEV)	Van Roos Laetitia		S
Vereniging Industriële Pluimveeslachterijen (VIP)	Truyen Ann	Excusée	E
NVP	De Roover Willy		S
Industrie alimentaire			
FEVIA	Hallaert Johan	Présent	E
FEVIA	Sermes Maud		S
Ter Beke N.V.	Bresseleers Guido	Présent	E
Unilever	Debevere Geert		S
Nestlé Belgilux NV	Vandewaetere Bart	Présent	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	Excusée	S
COMEOS	Bente Janssens / Andrea Cools		E
COMEOS	De Greve Nathalie		S
NUFEG/NUBELT	Cattoor Nele	Excusée	S
Landsbond der beenhouwers, spekslagers en traiteurs van België	Vanschoonenberghe Eric		E
Bakkersfederatie	Peeters Dirk		S
Nationaal Verbond van eierhandelaars	Van Bosch Johan		E
SYNAGRA	Maertens Jean		S
Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties	De Craene Ann	Excusée	E
Neutraal Syndicaat voor Zelfstandigen (NSZ)	Mattheuws Christine Vynckier Solange		S
Naredi BACHI	Gouder de Beaugard Anne-Christine Bianco Nadia	Présente Présente	
Transport			
FEBETRA	Van Impe Patricia		E
TLV	Fonteyn Freija		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			
Voedingscentrale ABVV /socialistische werknemersorganisatie	Gerlo Eddy		S
ACV voeding en diensten /christelijke werknemersorganisatie	Vannelbosch Bart		E
Socialistische mutualiteit (NVSM)	Thys Rik		S
Christelijke mutualiteiten (CM)	Niesten Frie		E
Test-Aankoop	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		S
CRIOC-OIVO-AB-REOC	Bénédicte-Valet	Présente	E
Kind en Gezin	Quintelier Sigrid	Excusée	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		P
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		P
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		P
SPF Economie			
SPF Economie	Bastin Valérie	Présente	P
SPF Economie	De Schacht Christiaan	Excusé	E
SPF Economie	Sonnet Eric / De Jonghe Evelyne		P
SPF Economie	Ogiers Luc		E
SPF de la Santé publique			
Président du Conseil consultatif	Mortier Philippe	Présent	E
Chef de service	Berthot Carl		E
Expert	Pottier Jean	Présent	
Expert	Laquiere Isabelle	Excusée	
Expert	Meunier Joëlle		
Expert	Doughan Laurence		
Expert	Horion Benoît	Présent	
Expert	Vinx Christine	Présente	
Expert	Standaert Diederik		
Expert	Dumont de Chassart Quentin		
Expert	Heyvaert Els		
Expert	de Clock Dominique		
Expert	Lardinois Kelly		
Expert			
Expert	De Pauw Katrien		
Expert technique	Hocepied Philippe	Présent	
Expert technique	Van Nevel Johan (rapporteur)	Présent	
Relations internationales	Kubina Anne	Présent	
Cellule stratégique du ministre Borsus	Delanoy Martine	Excusée	
Cellule stratégique de la ministre Maggie de Block	Legroe Peter	Excusé	