

VOS REF.

NOS REF.

DATE 16.05.2017

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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 – 21 février 2017

Ordre du jour

1. Approbation de l'agenda
2. Approbation du rapport de la réunion du 18 octobre 2016
3. Discussions européennes au sujet des contaminants de processus : acrylamide, glycidylesters, 3-MCPD-esters (C. Vinkx / B. Horion)
4. Présentation de EMULINTAKE (C. Vinkx)
5. Update en bref :
 - Etiquetage des denrées alimentaires : « Q&A préemballé vs non préemballé » (J. Pottier)
 - Allégations nutritionnelles et de santé : le point sur le Fitness check du Règlement (CE) N° 1924/2006 (J. Pottier/I. Laquiere)
 - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal 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)
 - Feuille de route au sujet de l'exécution de la nouvelle législation sur les « novel food » et application de la législation actuelle au niveau belge (I. Laquiere / J. Pottier)
 - Discussions européennes au sujet des mycotoxines (ochratoxine A, toxines T-2 et HT-2, toxines Alternaria, alcaloïdes de l'ergot, ...) et des toxines végétales (cyanure, acide érucique, alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes pyrrolizidiniques) (C. Vinkx)
 - Modification de la législation sur la qualité des eaux mises en bouteille ou utilisées dans les établissements alimentaires (A. Darimont / B. Horion)
 - Additifs :
 - Suivi de la réévaluation européenne (C. Vinkx)
 - Additifs dans l'alimentation particulière : révision des catégories 13 et 7.2 (C. Vinkx)
 - 4-ACA dans le E120 (C. Vinkx)
 - Discussions européennes au sujet des auxiliaires technologiques (C. Vinkx)
 - Liste des arômes (K. De Pauw)
 - Renouvellement du Conseil consultatif
6. Événements, conférences et séminaires à venir.
7. Divers



PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

1. Approbation de l'ordre du jour

Monsieur P. Mortier préside le début de la réunion. La présidence est ensuite assurée par M. B. Horion. Il n'y a aucun point supplémentaire à l'ordre du jour.

2. Approbation du rapport de la réunion du 18 octobre 2016



PV 20161018

Il n'y a pas de remarques. Le rapport est approuvé.

3. Discussions européennes au sujet des contaminants de processus : acrylamide, glycidylesters, 3-MCPD-esters (C. Vinkx / B. Horion)

3.1. Acrylamide

Le concept de "*benchmark levels*" (niveaux de référence) est introduit. Ces niveaux sont liés à de bonnes pratiques. Il faut appliquer de bonnes pratiques, mais certaines mesures de réduction ne sont pas toujours absolument nécessaires. Les "*benchmark levels*" sont une manière de préciser clairement qu'en cas de dépassement de ceux-ci, il faut vraiment faire tout ce qui est possible pour ramener les teneurs en acrylamide en-dessous de ces niveaux. Il est normal qu'une partie des produits dépasse ces niveaux, sinon, il n'y aurait aucun défi à vouloir abaisser les teneurs en acrylamide. La discussion sur les valeurs des "*benchmark levels*" est en phase finale.



BENCHMARK
LEVELS

Quelqu'un a-t-il encore des questions ou des remarques à propos du tableau ? Un abaissement est-il possible pour les substituts au café ?

Finalement, la prise en charge de l'acrylamide sera constituée d'un paquet, comprenant :

- 1) le règlement sanitaire avec les bonnes pratiques et les niveaux de référence;
- 2) des règles pour le prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse;
- 3) une recommandation modifiée reprenant probablement des aliments pour lesquels il existe trop peu d'informations pour un niveau de référence, mais qui néanmoins méritent un suivi, et
- 4) un règlement sur les contaminants fixant un certain nombre de normes pour les aliments. Ces normes peuvent coexister avec des niveaux de référence pour les mêmes aliments. La fixation de normes est soutenue par cinq États membres à ce jour, dont la Belgique. La Commission s'est engagée à l'inscrire à l'ordre du jour pour discussion, non seulement en raison d'une demande des États membres, mais aussi sous la pression d'ONG et du Parlement européen. Il est utile de mener en Belgique une discussion sur des normes pour l'acrylamide dans les aliments.

M. Sermeus demande sur quelle base les normes seront fixées et dans quel délai les discussions seront entamées. Elle explique que l'industrie est opposée à la fixation de teneurs maximales en acrylamide. Elle avance l'argument suivant : l'industrie s'attend à ce que si des normes étaient fixées, les entreprises ne fourniraient probablement plus d'efforts pour continuer à investir afin d'abaisser encore les teneurs en acrylamide. Elle demande si la Commission a l'intention de consulter les stakeholders.



C. Vinx répond que les normes seront fixées sur base de la même série de données que celle qui a permis de déduire les niveaux de référence, mais en fonction d'un autre percentile - plus élevé, s'entend - adapté à la dérivation de normes, avec un taux de rejet réaliste, comme d'habitude. On examinera également de façon plus approfondie quelle est la faisabilité pour des sous-groupes de produits au sein des groupes de produits. Les teneurs maximales ne remplacent pas les niveaux de référence, mais les complètent pour obtenir un paquet complémentaire. L'objectif est que les dépassements des niveaux de référence soient plus fréquents, de sorte que l'on aille ainsi vers une réduction accrue, plutôt que de viser à rester en conformité avec les teneurs maximales.

L'intention est de mener la discussion directement au niveau de l'UE après le vote des règlements. Il est temps d'entamer le débat avec les stakeholders sur des normes de concentrations en BE.

Les normes maximales coexisteront donc à côté des niveaux de référence. Si on fixe une norme pour les aliments pour bébés, par exemple, on ne va pas supprimer le niveau de référence. Les normes maximales ont pour but de protéger le consommateur et de permettre un retrait du marché de produits (extrêmes). Le niveau de référence demeure nécessaire pour une réduction ultérieure.

La Commission a l'intention de consulter les stakeholders à ce sujet. La procédure de feedback de la Commission est prévue, préalablement au vote. Le but n'est plus de discuter des niveaux de référence, mais de les faire entrer en application le plus rapidement possible. S'il n'est plus possible, vu la procédure, de voter le règlement le 27 mars, il y a une chance que le vote s'effectue dans une autre section que "*toxicological safety*", pour ne pas devoir attendre jusqu'au 19 juin.

S. Laurysse se demande pourquoi on ne se réfère pas directement aux limites légales (couplée à un retrait de produits du marché), au lieu d'appliquer encore des niveaux de référence. Lorsqu'il y a des dépassements, les produits restent en effet sur le marché.

C. Vinx répond que les niveaux de référence et les limites maximales sont fixées d'une manière différente, les niveaux de référence étant définis de manière à "lancer un défi". L'objectif de ceux-ci est qu'un nombre suffisant de produits les dépassent pour que l'on parvienne à la mise en œuvre de toutes les bonnes pratiques possibles. Un dépassement du niveau de référence ne constitue pas une infraction lorsque toutes les bonnes pratiques possibles ont été appliquées. Tel est précisément le concept des niveaux de référence. Si les opérateurs ne prennent pas toutes les mesures lorsqu'ils les dépassent (un tri, p. ex.), alors ils sont en infraction. Il existe aussi des bonnes pratiques qui doivent être appliquées en permanence, quel que soit le niveau de référence.

En cas de dépassement des limites maximales (règlements sur les contaminants), les produits sont quant à eux retirés du commerce (indépendamment du fait que le fabricant ait fourni des efforts ou non (et soit en faute ou pas)). Cela n'est pas automatiquement un "*recall*" (rappel), cette discussion n'est pas de notre ressort. La liste des aliments soumis à une limite maximale sera, selon toute attente, plus courte que celle des aliments assortis d'un niveau de référence. L'élaboration de normes demandera plus de travail parce qu'il faudra effectuer beaucoup plus de vérifications quant aux produits (de niche) susceptibles d'être en infraction.

M. Sermeus explique que FEVIA est en faveur du principe des niveaux de référence car la formation d'acrylamide est multifactorielle (matières premières, stockage, ...) et peut être différente selon le processus de production. Ils permettent véritablement de prendre des mesures ciblées.

3.2. Glycidylesters



Regulatory levels
put forward for disc



Des projets de normes existent. Le projet de norme pour les glycidylesters dans l'huile végétale correspond à l'engagement de la fédération professionnelle FEDIOL. Des stratégies de réduction ont déjà été trouvées.

En ce qui concerne les aliments (de suite) pour nourrissons, la définition de la norme est un peu plus difficile.

3.3. 3-MCPD-esters

Les discussions sur les normes ont commencé à la suite de l'avis de l'EFSA. Suite à la divergence d'opinion entre l'EFSA et le JECFA fin de l'année dernière, il a été demandé à l'EFSA de réagir à l'avis du JECFA. L'EFSA a décidé de ne pas régler l'affaire rapidement, mais de rouvrir le dossier. De ce fait, le moment est mal choisi pour poursuivre l'élaboration de normes pour les 3-MCPD-esters dans l'huile. La question est de savoir s'il est possible d'élaborer néanmoins déjà des normes pour les aliments (de suite) pour nourrissons.

À la question de S. Laurysse de savoir si l'on a une idée de ce que la réouverture du dossier par l'EFSA entraînera, C. Vinkx répond que cela est impossible à prévoir. En tout cas, l'EFSA va rediscuter du modèle mathématique à utiliser. De plus, il faut encore que l'avis complet du JECFA soit d'abord mis à la disposition de l'EFSA (celle-ci n'a pour l'instant reçu qu'un résumé). Ensuite, l'EFSA a trouvé une étude qui n'avait pas été prise en compte. L'affaire prendra donc du temps.

Pour l'huile végétale, il est probable qu'aucune norme n'interviendra avant que l'on ne dispose du nouvel avis ou de la décision de l'EFSA. En revanche, pour les aliments pour nourrissons, ce n'est pas exclu.

4. Présentation de l'étude EMULINTAKE (C. Vinkx)



Présentation
Emulintake

Il s'agit de l'un des projets de recherche sur l'ingestion d'additifs découlant de l'obligation de surveillance en vertu du règlement 1333/2008. Le projet a été adjugé au VITO et concerne le E481 (Stéaroyl-2-lactylate de sodium) et le E482 (Stéaroyl-2-lactylate de calcium). Ce choix était fondé sur l'avis de l'EFSA (dépassement de la DJA de 22 selon des estimations d'ingestion). On a ensuite examiné via la recherche contractuelle (Quantemul) quelle était la capacité d'analyse pour une série d'émulsifiants dont le E481 et le E482. Une fois la méthode d'analyse développée, une étude de l'ingestion a été réalisée.

Le projet comprenait un volet WP1 prélèvement d'échantillons (avec étude de littérature et de marché + plan d'échantillonnage + prélèvement d'échantillons et archivage de ceux-ci), un volet WP2 analyse (étude de littérature et méthode d'analyse à affiner pour toutes ces matrices) et un volet WP3 estimation d'ingestion sur la base des données de la dernière enquête de consommation alimentaire et des concentrations mesurées.

Le projet représentait un défi en raison des propriétés complexes des lactylates eux-mêmes, du bref délai imparti et du budget limité, du grand nombre d'échantillons, des nombreuses matrices alimentaires différentes et de l'absence de matériel de référence pour les analyses.

Dans le cas du E481 et du E482, il s'agit du même additif sur le plan analytique et toxicologique. E481 est le sel de sodium et E482 le sel de calcium. Ils contiennent une partie acide gras qui, cependant, n'est pas toujours du stéarate mais peut aussi être du palmitate, même si d'autres encore peuvent y figurer (le stéarate n'est que l'acide gras dominant). La partie lactate est soit un acide lactique simple, soit un mélange complexe d'acide lactique et d'oligomères de celui-ci.



La définition, déjà, annonce qu'il s'agit d'un mélange fort complexe : mélange de sels de sodium des acides stéaroyllactyliques et de leurs polymères ainsi que de petites quantités de sels de sodium d'autres acides apparentés, préparé en faisant réagir l'acide stéarique et l'acide lactique. Il peut aussi y avoir d'autres acides gras alimentaires, libres ou estérifiés, provenant de l'acide stéarique utilisé.

Les concentrations, en esters par exemple, n'ont pas été définies. Dans la méthode d'analyse, seuls les esters ont été pris en compte, bien que le chromatogramme montre aussi des acides gras libres.

Les acides gras utilisés sont des graisses saturées (après hydrogénase et hydrolyse).

L'acide stéarique commercial est souvent dérivé d'huile de palme (55% d'acide stéarique et 45% d'acide palmitique). Lorsqu'il est dérivé d'huile de soja, il contient jusqu'à 85% d'acide stéarique.

Sur le chromatogramme, les premiers pics à gauche, acide palmitique (PA) et acide stéarique (SA), n'ont pas été pris en compte dans les résultats d'analyse; seuls les suivants l'ont été, les esters d'acide palmitique et esters d'acide stéarique, ainsi que ceux comportant des chaînes simples, doubles ou triples d'acide lactique.

Un échantillonnage ciblé a été effectué sur la base de la législation (en fonction des autorisations), des informations de l'EFSA (données d'utilisation et autres publications) et des études d'ingrédients et d'étiquettes.

Les échantillons ont été prélevés dans les supermarchés et auprès de boulangers à travers tout le pays, sur tous les groupes alimentaires avec une focalisation importante sur les produits de boulangerie (voir n°7 sur le graphique "RESULTS"). La plupart des analyses se situaient en dessous de 200 mg par kg. L'ingestion est donc presque complètement provoquée par les produits de boulangerie (utilisation dans quasiment tous les sous-groupes de ceux-ci).

Dans le tableau, on aperçoit une colonne "*Not reported*", qui signifie qu'il y a eu des problèmes avec les analyses. Ces cas n'ont pas fait l'objet de recherches supplémentaires.

On trouve aussi une colonne reprenant les résultats situés sous la limite de détection et une colonne pour ceux entre la limite de détection et la limite de quantification. Il est frappant d'y trouver un très grand nombre d'échantillons ; ce qui signifie que l'additif a été utilisé ! Ces additifs sont donc très souvent utilisés.

L'estimation d'ingestion s'est fondée sur une sorte de "pire scénario" (sur la base des maxima légaux, d'une part et des concentrations maximales analysées, d'autre part).

Les résultats montrent (voir "*Interpretation*") que les maxima légaux (obsolètes) peuvent donner lieu à un dépassement théorique. Les résultats réels sont certes inférieurs, mais pour les enfants, il se peut que les maxima soient dépassés (pourcentage au-dessus). On est en outre face à une incertitude liée au fait que les données de mesure sont basées sur la somme des esters, mais que la DJA s'applique à l'additif dans son ensemble (l'EFSA aussi constate cette incertitude).

Les dépassements sont provoqués par les produits de boulangerie (tant 7.1. "*Bread and rolls*" que 7.2. "*Fine bakery wares*").

Dans les boissons lactées aromatisées, on a trouvé peu de ces additifs en Belgique (contrairement à ce que rapporte l'EFSA sur la base des données de l'industrie).

Nous pouvons en **conclure** que :

- les lactylates sont beaucoup plus fréquemment présents que mentionné sur les étiquettes;
- un écart manifeste existe entre les limites maximales légales et les concentrations réellement présentes dans les aliments;
- l'ingestion découle principalement de la consommation de produits de boulangerie;



- en cas de forte consommation, la DJA peut être atteinte, principalement chez les enfants.

L'ajout de ces additifs, dans de nombreux cas, n'est donc pas mentionné sur l'étiquette des produits de boulangerie. On l'a trouvé uniquement sur certains articles de boulangerie alors qu'on le rencontre dans de nombreux groupes d'aliments. Il semble donc que les choses ne concordent pas du tout!

En ce qui concerne le suivi de l'étude, il reste encore beaucoup à faire pour entreprendre des actions au niveau européen.

Les limites maximales doivent être abaissées parce qu'elles ne correspondent pas à la nécessité réelle et qu'elles ne garantissent aucune sécurité.

Il se peut que l'on crée ainsi une marge d'innovation. Il n'existe actuellement aucune marge pour de nouvelles demandes d'autorisation, alors que sporadiquement une nouvelle autorisation pourrait être nécessaire (salade de surimi ?).

Cette étude peut aider à abaisser les normes sans que le secteur ne subisse un préjudice. Nous savons en effet assez bien comment il est possible d'abaisser les normes sur la base des informations obtenues. Les spécifications pour ces additifs nécessitent en outre d'être clarifiées.

Pour les problèmes d'étiquetage, le secteur et l'AFSCA doivent examiner quel est le suivi à donner pour assurer la conformité avec la législation relative à l'étiquetage.

Questions

À la question de G. Bresseleers de savoir dans quelle mesure la présence constatée peut résulter d'un *carry over* ou d'un ajout pour des raisons de fonctionnalité (notamment lorsque les concentrations sont en dessous de la limite de quantification), C. Vinx répond qu'elle ne dispose d'aucune information à ce sujet. Dans la plupart des cas, ce n'est probablement pas la cause. L'additif n'est pas autorisé dans beaucoup d'ingrédients, donc la présence est probablement rarement due à un *carry over*. Lorsqu'il est ajouté, il doit figurer sur l'étiquette, quelle que soit la concentration. Dans l'hypothèse où, dans certains cas, il s'agirait malgré tout d'un *carry over*, il y a une exception à l'obligation d'étiquetage, mais uniquement si l'additif n'est pas fonctionnel. Pas lorsqu'il est inférieur à la LOQ, car cela n'a rien à voir.

S. Laurysse demande quel est le risque pour la santé en cas de dépassement. Elle demande aussi si le secteur (les boulangeries p. ex.) dispose d'alternatives et s'il ne risque pas d'user d'autres additifs qui seraient également nocifs.

C. Vinx répond que peu d'effets négatifs concrets sont connus. Les concentrations élevées n'ont en effet été testées que jusqu'à un certain niveau.

Il semble qu'il reste encore une très grande marge pour abaisser les normes jusqu'aux concentrations effectivement nécessaires. Dès lors, il n'est pas nécessaire de passer à des alternatives.

La communication ultérieure sur l'étude doit encore être définie, mais suivra certainement (publication éventuelle du résumé sur le site web). Des publications à ce sujet doivent encore avoir lieu, et il nous faut donc faire preuve d'une certaine prudence quant à la publication intégrale. Nous devons aussi tenir compte de l'information confidentielle. La présentation elle-même, toutefois, peut être mise à disposition.

M. Sermeus demande si des requêtes/questions et/ou des recommandations/suggestions seront adressées aux entreprises et si, au niveau européen, des discussions à ce sujet se poursuivent.

L'étude a déjà été présentée au sein du groupe de travail européen et une note de vision belge suivra. Les discussions à ce sujet se poursuivront au niveau européen. Il existe une marge, et il y a nécessité d'abaisser la norme.



5. Update en bref:

5.1. Etiquetage des denrées alimentaires : « Q&A préemballé vs non préemballé » (J. Pottier)

Le SPF Santé publique et le SPF Economie ont élaboré en étroite collaboration avec l'AFSCA un document de questions-réponses explicitant de manière plus détaillée l'interprétation des concepts de « denrées alimentaires emballées en vue de leur vente immédiate », « faibles quantités » et « établissement de détail local », interprétation reprise dans une note approuvée fin juillet par les ministres compétents en la matière.

Ce document questions-réponses a fait l'objet d'une large consultation des parties prenantes et d'une réunion spécifique du groupe de travail 'Etiquetage' du Conseil consultatif au mois de septembre 2016. Sur base des discussions pendant la réunion et des commentaires reçus par la suite, les autorités ont élaboré une seconde version qui a été soumise aux parties prenantes pour commentaires finaux, pour quelques jours encore.

Nous avons entre-temps reçu des demandes supplémentaires pour ajouter dans le document des explications sur certains aspects. S'ils sont liés aux concepts visés par la note approuvée par les ministres nous allons voir dans quelle mesure ils peuvent être ajoutés. Par contre, l'objectif est de finaliser le document au plus vite et nous n'avons donc pas l'intention à ce stade d'ajouter des éléments nouveaux qui n'y seraient pas liés. Mais cela reste bien sûr un document évolutif.

M. Sermeus demande ce que le SPF va faire avec l'interprétation de la Cour de justice européenne en ce qui concerne le concept d' "unité de vente" ("portion cups") dans la définition de "préemballé". Cette interprétation est très difficilement applicable en pratique (reprendre toutes les mentions obligatoires même sur de très petits conditionnements). Devons-nous en discuter avec l'AFSCA ?

J. Pottier répond que nous ne pouvons pas faire grand-chose contre les arrêts de la Cour de justice. Au sein du GT étiquetage de la Commission européenne, le sujet a été brièvement abordé lors de la dernière réunion. Nous devons, en principe, travailler conformément à l'arrêt de la Cour. Au niveau national, le SPF n'a aucune marge de manœuvre à court terme. Le dossier doit toutefois être examiné à terme au niveau de l'UE. Sur le plan des contrôles (court terme), il est préférable d'en discuter avec l'AFSCA.

5.2. Allégations nutritionnelles et de santé : le point sur le Fitness check du Règlement (CE) N° 1924/2006 (J. Pottier/I. Laquiere)

Comme annoncé lors de la réunion de décembre 2015, la Commission européenne a entrepris un exercice de « fitness check » de la General Food Law (règlement (CE) 178/2002) et de certaines réglementations prises en application de la General Food Law, dont le règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

Pour ce qui concerne le règlement (CE) N° 1924/2006, c'est un peu particulier car l'exercice porte sur deux aspects du règlement qui n'ont pas encore été implémentés : les profils nutritionnels et les allégations concernant les plantes. L'objectif est d'évaluer si ce règlement répond à ses objectifs de manière efficiente malgré l'absence de dispositions en la matière.

L'étude est menée par un contractant, qui a élaboré un questionnaire à destination des autorités nationales (auquel le SPF Santé publique a répondu) et un autre pour les parties prenantes.

Les questions et réponses ne sont pas systématiquement parcourues mais de manière générale, la Belgique plaide toujours pour une harmonisation. La Belgique reste donc favorable à l'élaboration au niveau européen d'un cadre réglementaire global qui couvrirait la qualité, la sécurité et l'usage des plantes. Par ailleurs, l'adoption de profils nutritionnels reste pertinente et nécessaire (pour diverses raisons expliquées dans la réponse) pour encadrer correctement l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé.

Sur base du rapport qui sera réalisé par le contractant, la Commission proposera les mesures jugées nécessaires.



En ce qui concerne la sécurité des plantes, la BE dispose déjà d'un arrêté. C'est donc déjà réglé au niveau belge. L'idéal serait que cette matière soit harmonisée au niveau européen (par le biais donc d'une version européenne de l'AR belge).

S. Laurysse déclare aussi être demanderesse de la définition de profils nutritionnels et partisane d'un cadre réglementaire européen pour les allégations pour les plantes.

M. Sermeus dit que FEVIA a complété le questionnaire. Elle se réfère pour les plantes à Naredi et précise que, par ailleurs, FEVIA n'est pas favorable à la définition de profils nutritionnels, mais reste ouverte au dialogue. Elle ajoute que, dans l'hypothèse où ceux-ci deviendraient quand même une réalité, il faudrait dans ce cas définir un certain nombre de critères à respecter au niveau européen (par exemple au niveau de la justification scientifique) et que les allégations doivent être possibles pour toutes les catégories d'aliments (voir le point de vue de FEVIA depuis quelques années).

A la demande de M. Sermeus de pouvoir recevoir les réponses faites par le SPF au questionnaire de la Commission, B. Horion répond par l'affirmative et, dans ce cas-là, il demande une copie des réponses envoyées par les organisations professionnelles belges et/ou européennes des secteurs concernés.

5.3. Arrêté royal modifiant l'arrêté royal 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)

La notification européenne de l'AR est en cours (le délai de statu quo de 3 mois se termine le 27/02).

La version notifiée de l'AR est disponible en ligne via le site web TRIS (référence: 2016/0615/B).

Jusqu'ici, notre service n'a reçu aucune réaction de la part d'autres États membres ou de la Commission européenne. M. Sermeus signale qu'un commentaire a été émis par une tierce personne via le site web de notification TRIS (disponible pour le public).

L'avis du Conseil d'État a également été demandé et est attendu pour le 7/03/2017. Donc, en l'absence de remarques importantes, la publication peut être attendue en mai.

Les membres du Conseil consultatif seront informés si le Conseil d'État émet des remarques de fond qui entraîneraient des adaptations de l'AR.

Note post-réunion (02/03/17): Dans l'intervalle, la Commission a émis une remarque et un avis motivé détaillé, de sorte que la période de statu-quo est prolongée jusqu'au 29/05/2017.

5.4. Feuille de route au sujet de l'exécution de la nouvelle législation sur les « novel food » et application de la législation actuelle au niveau belge (I. Laquiere/J. Pottier)

Le [nouveau règlement \(CE\) n° 2015/2283](#) sera d'application à partir du 1^{er} janvier 2018.

Dans le cadre du règlement européen actuel (CE) n° 258/97, les demandes d'approbation doivent être soumises à un seul État membre, qui réalise une première évaluation scientifique. Les autres États membres, sur la base de leur propre évaluation, peuvent introduire des objections, ce qui a pour effet que le traitement du dossier se poursuit au niveau européen et qu'une évaluation supplémentaire peut être demandée à l'EFSA.

Afin d'éviter ces évaluations multiples, le nouveau règlement prévoit une procédure européenne centralisée. Les demandes d'autorisation seront systématiquement soumises à la Commission européenne (sans frais de dossier, contrairement à la procédure actuelle), qui demandera une évaluation scientifique à l'EFSA. Si l'avis de l'EFSA est favorable, la Commission prendra une décision d'autorisation, en concertation avec les autorités compétentes des États membres, et le nouvel aliment sera repris sur la liste de l'Union des "nouveaux aliments autorisés" (avec leurs description/spécifications exactes et toutes les autorisations, tant celles obtenues via la procédure générale que celles obtenues par le biais de l'équivalence substantielle).

Dans le règlement actuel (CE) n° 258/97, l'autorisation est accordée uniquement à l'opérateur qui a introduit la demande. Tout opérateur qui souhaite mettre sur le marché un produit identique ou similaire, doit introduire une demande selon la procédure d'équivalence substantielle. En vue d'une simplification, le nouveau règlement prévoit des approbations génériques. Les nouveaux aliments pourront donc être mis sur le marché par n'importe quel opérateur à condition de respecter les



spécifications et conditions d'utilisation qui seront fixées dans l'autorisation. Une seule exception est prévue : si le dossier d'autorisation contient des données scientifiques bénéficiant d'une protection des données en vertu d'une propriété exclusive et que celles-ci ont été jugées essentielles, l'autorisation du nouvel aliment peut être limitée à l'opérateur qui a introduit la demande. La protection des données ne sera toutefois valable que pour une durée de 5 ans. Passé ce délai, l'approbation devient automatiquement générique.

Pour des informations plus détaillées sur les modifications et la feuille de route, consulter l'annexe.



Roadmap van de
implementatie nieuw

5.5. Discussions européennes au sujet des mycotoxines (ochratoxine A, toxines T-2 et HT-2, toxines *Alternaria*, alcaloïdes de l'ergot, ...) et des toxines végétales (cyanure, acide érucique, alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes pyrrolizidiniques (C. Vinkx)

Ochratoxine A

Il existe des motifs justifiant de débattre d'une extension des normes pour l'ochratoxine A dans d'autres denrées alimentaires. Des messages RASFF ont ainsi été rapportés relatifs à des contaminations par l'ochratoxine A d'aliments pour lesquels il n'y a pas de norme européenne. Le débat est donc ouvert : les données disponibles sont examinées et la nécessité de normes est en discussion. Celle-ci est en phase initiale.

Des données disponibles sur l'ochratoxine A dans les aliments suivants sont les bienvenues : épices autres que celles soumises à une norme, fruits secs autres que les raisins secs, épices séchées, graines de potiron, graines de tournesol, cacahuètes, pistaches, cacao et produits dérivés, jambon fumé.

Aucune échéance spécifique n'a été prévue.

Toxines T-2 et HT-2

Il s'agit de mycotoxines produites par des variétés *Fusarium*, par exemple lors de la culture de céréales. L'EFSA a émis un nouvel avis (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4655>).

Au lieu de la DJA antérieure de 0,1 µg par kg de poids corporel par jour pour la somme des toxines T-2 et HT-2, la DJA est désormais de 0,02 µg par kg de poids corporel par jour pour la somme des toxines T-2 et HT-2 + les formes modifiées.

En outre, une dose de référence aiguë a maintenant été fixée, à savoir 0,3 µg/kg de poids corporel par jour.

Il est manifeste que ces toxines se voient attribuer une priorité plus élevée. L'avis doit encore être étudié en détail et l'EFSA doit encore évaluer le risque de dépassement de la DJA et de la DRfA.

Toxines *Alternaria*



Alternaria
toxines.pdf

Un nouveau document de l'EFSA a été publié sur la contamination par les toxines *Alternaria* et l'exposition à celles-ci (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2016.4654/abstract>). Pour trois toxines *Alternaria*, le seuil de préoccupation toxicologique (TTC : *Threshold of Toxicological Concern*) est dépassé : alternariol (AOH), alternariol méthyléther (AME) et acide tenuazonique (TeA).

Par ailleurs, un projet de recherche s'est achevé en Belgique sur les toxines *Alternaria*. Les toxines sont très stables lors de la transformation d'aliments. Une bonne qualité des matières premières est donc indispensable. La contamination se rencontre souvent dans des produits dérivés de tomates et dans les graines de sésame. Les aliments à base de tomates contribuent le plus à la quantité ingérée.



On dispose donc de nettement plus d'informations sur la contamination qu'il y a quelques années.

Selon un avis antérieur de l'EFSA, certaines toxines seraient génotoxiques et d'autres pas. Le groupe de travail Contaminants agricoles examinera si des normes sont appropriées pour un nombre limité d'aliments.

Alcaloïdes de l'ergot

Selon le planning, des normes doivent être élaborées en 2017 pour les alcaloïdes de l'ergot, après la définition de normes pour les sclérotés de l'ergot. Le travail va commencer.

Cyanure

Le règlement relatif au cyanure dans les noyaux d'abricots a été adopté (voir texte). La norme s'applique uniquement à la vente de noyaux d'abricots crus directement au consommateur. Le risque de dépassement de la norme étant très grand (20 mg / kg), le vendeur doit systématiquement pouvoir démontrer la conformité. Le SPF SPSCAE en avait déjà déconseillé la consommation. La COM ne peut pas interdire la vente, mais peut imposer une norme sévère qui revient presque au même. Le règlement a été adopté et sera publié dans quelques mois (procédure PRAC).



Annex to



amending

Regulation (EC) No : Regulation (EC) No :

Acide érucique

Antérieurement, des normes avaient été reprises de la législation agricole. Il faut maintenant discuter d'une actualisation, en tenant compte de l'avis de l'EFSA et de la faisabilité (voir tableau). La norme pour l'acide érucique dans l'huile (de colza) doit en tout cas être revue à la baisse, et pourrait par exemple être abaissée pour être conforme au Codex et aux normes pour la classification des variétés. Le projet comporte encore une marge de discussion pour des limites encore plus faibles. La norme pour les aliments (de suite) pour nourrissons doit elle aussi être abaissée par sécurité. Enfin, il faut discuter de la moutarde, pour laquelle aucune norme n'était encore en vigueur jusqu'ici. L'huile de moutarde a déjà été abordée (la COM souhaite relever la norme). Cette huile est aujourd'hui *de facto* interdite, vu l'impraticabilité de la norme européenne actuellement en vigueur (cf. plats asiatiques au wok).

Le secteur est invité à fournir des informations sur la possibilité de voir surgir des problèmes sur le marché belge.



Maximum levels
proposed

Alcaloïdes tropaniques

Une recommandation de surveillance est d'application pour les alcaloïdes tropaniques comme l'atropine et la scopolamine. L'EFSA a fait réaliser une étude et les résultats sont disponibles (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1140/abstract>). Les produits à base de céréales, le thé et les tisanes sont souvent cités. Il faut discuter du suivi de l'étude et des données de surveillance.

Alcaloïdes pyrrolizidiniques

Des normes sont souhaitées et des discussions sont en cours. Il s'agit d'une matière complexe (parce qu'il y en a beaucoup). Pour quels aliments proposons-nous une norme, pour quelle série d'alcaloïdes pyrrolizidiniques? L'idée de sélectionner la même série d'AP pour tous les aliments ne paraît plus si vraisemblable. Les aliments suivants sont cités : le miel, le thé/les infusions/les herbes, les compléments alimentaires. Une norme a entre-temps été adoptée pour les médicaments à base de plantes. Dans l'arrêté belge sur les plantes, adapté récemment, figurent déjà des normes pour la Belgique (voir <http://www.health.belgium.be/fr/news/modification-majeure-des-listes-des->



[plantes-et-champignons-pouvant-etre-utilises-dans-les](#)). En Belgique, le projet PASFOOD est toujours en cours.

5.6. Modification de la législation sur la qualité des eaux mises en bouteille ou utilisées dans les établissements alimentaires (A. Darimont / B. Horion)

Présentation de A. Darimont relative au projet d'AR modifiant l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.



Présentation AR

Le projet prévoit la transposition partielle par le SPF de la directive 98/83/CE relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (il s'agit en partie aussi d'une compétence régionale) et intègre les modifications prévues dans la directive 2015/1787.

- Remplacement de l'article 7, §2 (exception pour les eaux en bouteilles et en conteneurs) :
- Remplacement du programme de contrôle – Point IV de l'annexe
En particulier, les exploitants d'entreprises alimentaires doivent mettre en œuvre des programmes de contrôle. Ils doivent à cet égard :
 - respecter les principes généraux;
 - vérifier un certain nombre de nouveaux paramètres et respecter les fréquences;
 - évaluer le risque (nouvelle notion : le programme de contrôle peut être adapté en fonction de cette analyse de risque);
 - travailler selon une méthode d'échantillonnage et de points d'échantillonnage fixés.
- Remplacement du programme de contrôle – Point V de l'annexe
En ce qui concerne les analyses relatives aux paramètres chimiques et indicateurs, une nouvelle approche sera mise en place où "l'incertitude de mesure" remplacera progressivement les caractéristiques de performance minimale : "exactitude", "précision" et "limite de détection".

Une période transitoire est prévue jusqu'au 31-12-2019.

La circulaire de l'AFSCA sera adaptée en ce sens après publication de l'arrêté (selon toute attente d'ici avril).

B. Horion demande si les secteurs souhaitent une information plus détaillée sur les modifications de cette législation. Les secteurs répondent que ce n'est pas nécessaire.

Il signale également que la révision générale de la directive 98/83/CE, en particulier les valeurs des paramètres chimiques et physico-chimiques pour la qualité de l'eau, a fait l'objet d'une évaluation « REFIT » par la CE. L'évaluation d'impact sera publiée selon toute attente au printemps. Les résultats de l'étude qui a été demandée à l'OMS sur les valeurs des paramètres sont attendus avant l'été. La proposition de la Commission pour la révision de la directive est prévue pour fin 2017. Un des points d'amélioration identifiés par l'évaluation « REFIT » est une meilleure information du consommateur (SMART) sur la qualité de l'eau (notamment l'eau de distribution).

5.7. Additifs (C. Vinkx):

Suivi de la réévaluation européenne

Il y a unanimité au sein de l'UE pour dire que ce dossier bénéficie d'une haute priorité et qu'il reste beaucoup de travail à accomplir.

Le E203 sorbate de calcium est retiré des règlements sur les additifs et est donc interdit (il n'est plus couvert par une évaluation de risque et aucun dossier n'est en cours).



Un appel concret concernant le colorant E171 est actuellement disponible sur le site web de la Commission : https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs-improv-additive-20170130-call_sci-tech-data-e171.pdf (échéance : le 2 mars 2017)

Additifs dans l'alimentation particulière : révision des catégories 13 et 7.2

Le règlement sur les additifs doit encore être adapté aux modifications qui ont été apportées en matière d'alimentation particulière. Dans une partie des cas, il s'agit simplement de remplacer une référence par une nouvelle. Toutefois, pour les substituts de repas, le lait de croissance, les aliments sans gluten et les produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière, l'impact est plus important. Différentes options sont possibles. Le lait de croissance, par exemple, pourrait être repris sous les produits laitiers, même s'il comprend aussi des boissons à base de soja. Les substituts de repas et les aliments sans gluten pourraient être supprimés, ce qui les ferait tomber sous le champ d'application des autres groupes d'aliments ordinaires, avec la mention *"All additives that are allowed in the gluten-containing food products are authorised in the 'gluten-free' or 'very low gluten' products corresponding counterparts as defined by Regulation (EU) No 828/2014."* Les autorisations pour l'utilisation d'édulcorants dans les produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière pourraient également être supprimées, puisqu'il s'agit maintenant d'une disposition sans contenu. Celui qui souhaite utiliser des édulcorants intenses dans les produits de boulangerie fine peut introduire une demande d'autorisation.

C. Vinkx dit ne pas savoir comment contacter les personnes qui représentent les fabricants d'aliments sans gluten. FEVIA compte certains membres qui fabriquent spécifiquement des produits sans gluten.

C. Vinkx adressera un mail à FEVIA (ndlr : il a été envoyé le 23 février). L'objectif est de supprimer les autorisations à moins de disposer d'informations concrètes qui justifieraient qu'une autorisation reste nécessaire.

4-ACA dans le E120

Dans le E120, l'acide carminique est le principal composant colorant. Le 4-ACA est une impureté éventuelle. Cette substance présente des propriétés techniques intéressantes. Toutefois, lorsque les fabricants transforment le E120 en 4-ACA par réaction chimique, il est interdit de le vendre légalement en tant que E120. Des actions sont en cours contre la vente du colorant illégal 4-ACA (vendu sous la fausse appellation E120). La Commission envisage de reprendre dans les critères de pureté du E120 une limite de 3% de 4-ACA. Cela étant, il pourrait y avoir une petite incertitude dans certains cas où il y a un doute, mais les produits illégaux ne sont la plupart du temps pas du tout des cas de doute. Si l'on souhaite utiliser le 4-ACA dans les aliments, il faut d'abord en étudier la sécurité par le biais de tests toxicologiques et, s'il s'avère être sûr, on peut passer par la procédure d'autorisation avec avis de l'EFSA et, dans le meilleur des cas, le nouvel additif sera ajouté dans le règlement sur les additifs.

5.8. Discussions européennes au sujet des auxiliaires technologiques (C. Vinkx)



Codex_processingai
ds_FR.pdf

L'année dernière déjà, un guide européen sur les auxiliaires technologiques a été inscrit au programme, et l'intention était d'utiliser le guide Codex CAC/GL 75-2010 comme source d'inspiration pour rédiger ce guide européen. Il s'agit de lignes directrices pour un usage en toute sécurité. La Commission a rédigé un projet. Il est demandé d'y inclure un récapitulatif de toutes les dispositions européennes existantes, ainsi que des dispositions nationales dans des pays de l'UE. Le guide européen comprendra aussi des recommandations sur des spécifications etc., comme c'est le cas dans le guide Codex. Ceci permet de renvoyer, pour les spécifications d'auxiliaires technologiques, aux spécifications pour les additifs.

Au cours de la discussion, on a de nouveau pointé du doigt les discussions laborieuses sur la distinction entre un usage comme additif et un usage comme auxiliaire technologique. Si cela est possible, on pourrait élaborer un guide (distinct) à ce sujet.



Interrogée sur le calendrier, C. Vinkx répond que l'on attend maintenant une nouvelle version du projet de la Commission (après les remarques des États membres). Le guide Codex remonte à 2010 déjà et une mise en œuvre dans l'UE est maintenant urgente et figure sur la liste des priorités. En Belgique, on recommande depuis plusieurs années de respecter le guide du Codex. Un guide européen serait assurément un pas en avant.

5.9. Liste des arômes (K. De Pauw)

Ce point (actualisation de la liste de l'Union reprise en annexe I au règlement 1334/2008) n'est pas abordé (ndlr : l'information est dans le PDF ci-dessous). En cas de questions à ce sujet, il est possible de contacter katrien.depauw@gezondheid.belgie.be.



Voedingsaroma's

5.10. Renouvellement du Conseil consultatif

L'AR relatif à la composition du Conseil a été signé le 10 janvier.



AR 10 janvier 2017

L'AM de nomination des membres a été transmis pour signature au Cabinet de la ministre de la Santé publique.

6. Événements, conférences et séminaires à venir

- EFSA - Parma 6 March 2017: **Info Session on Novel Foods** - Technical meeting with stakeholders on Novel Food applications. <https://www.efsa.europa.eu/en/events/event/170306>
Un feedback du SPF suivra si nécessaire ou si le secteur alimentaire belge n'y participe pas lui-même.
- **Symposium "Nanomatériaux dans les aliments : fiabilité des résultats de mesures"**: état des lieux des analyses et méthodes de détection à l'initiative de la Commission européenne en collaboration avec le Joint Research Center, les 3 et 4 mai à ISPRA, Italie
- **Séminaire recherche contractuelle du SPF** : le thème de cette année est la sécurité alimentaire. La date exacte suivra (en octobre-novembre).

7. Divers

B. Horion invite les membres à proposer des sujets d'intérêt ou d'actualité qu'ils souhaiteraient discuter au sein du Conseil.

PROCHAINE RÉUNION : LE 20 JUIN 2017 À 14.00 HEURES

**Liste de présence**

ORGANISATION	NOM	PRÉSENCE	EFFECTIF/ SUPPLÉANT
Fournitures agricoles			
BEMEF/APPFACA	Dejaegher Yvan	Excusé	E
BEMEF/APPFACA	Hoeven Erik		S
Production primaire			
Fédération wallonne de l'Agriculture	Granados Ana		E
Fédération wallonne de l'Agriculture	Carlier Maryvonne		S
Boerenbond en rederscentrale	Koen Mintiens	Excusé	E
Boerenbond en rederscentrale	Van Keerberghen G.		S
Fédération belge de la viande (FEBEV)	Nolet Guy Gore Michael		E
Fédération belge de la viande (FEBEV)	Van Roos Laetitia		S
Vereniging Industriële Pluimveeslachterijen (VIP)	Truyen Ann		E
NVP	De Roover Willy		S
Industrie alimentaire			
FEVIA	Hallaert Johan	Excusé	E
FEVIA	Sermes Maud	Présente	S
Ter Beke N.V.	Bresseleers Guido	Présent	E
Unilever	Debevere Geert		S
Nestlé Belgilux NV	Vandewaetere Bart	Excusé	E
Mondelez			S
Coca-Cola	O'Sullivan Maureen	Excusée	E
Syral			S
Industrie chimique			
Essencia	Van de Meerssche Eric		E
Essencia	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	Andrea Cools	Excusée	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	Excusée	E
Syndicat neutre pour indépendants (SNI)	Mattheuws Christine Vynckier Solange		P
Naredi	Gouder de Beauregard Anne-Christine Plettinckx Tinne	Excusée Présente	
BACHI	Bianco Nadia	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 Bruxelles	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	Excusé	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		S
CRIOC-OIVO-AB-REOC	Bénédicte-Valet	Présente	E
Kind en Gezin	Quintelier Sigrid	Présente	E
O.N.E	Mauroy Marie-Christine		S



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,
SECURITE 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	Excusée	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		E
SPF Économie	Sonnet Eric / De Jonghe Evelyne		S
SPF Économie	Ogiers Luc		E
SPF Santé publique			
Président du Conseil consultatif	Mortier Philippe	Présent	E
Chef de service	Berthot Carl		E
Expert	Pottier Jean	Présent	
Expert	Laquiere Isabelle	Présente	
Expert	Meunier Joëlle		
Expert	Doughan Laurence		
Expert	Horion Benoît	Présent	
Expert	Vinkx Christine	Présente	
Expert	Standaert Diederik		
Expert	Dumont de Chassart Quentin		
Expert	Heyvaert Els		
Expert	de Clock Dominique		
Expert	Lardinois Kelly		
Expert	Darimont Amandine	Présente	
Expert	De Pauw Katrien	Excusée	
Expert technique	Hocepied Philippe	Présent	
Expert technique	Van Nevel Johan (rapporteur)	Présent	
Relations internationales	Kubina Anne		
Cellule stratégique du ministre Borsus	Delanoy Martine		
Cellule stratégique de la ministre Maggie de Block	Legroe Peter		
Invités			