

UW REF.

ONZE REF.

DATUM 16.05.2017

BIJLAGE(N)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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 – 21 februari 2017**

### **Agenda**

1. Goedkeuring van de agenda
2. Goedkeuring van het verslag van de vergadering van 18 oktober 2016
3. Europese discussies procescontaminanten: acrylamide, glycidylesters, 3-MCPD-esters (C. Vinkx / B. Horion)
4. Presentatie van EMULINTAKE (C. Vinkx)
5. Korte update:
  - Etikettering van voedingsmiddelen: “Q&A voorverpakt vs niet-voorverpakt” (J. Pottier)
  - Voedings- en gezondheidsclaims: update in verband met de Fitness check van Verordening (EG) nr. 1924/2006 (J. Pottier/I. Laquiere)
  - Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd (K. De Pauw/J. Meunier)
  - Roadmap van de implementatie nieuwe wetgeving novel food en toepassing van de huidige wetgeving op Belgisch niveau (I. Laquiere/J. Pottier)
  - Europese discussies mycotoxines (ochratoxine A, T-2 en HT-2 toxines, Alternariatoxines, ergotalkaloïden, ...) en plantentoxines (cyanide, erucazuur, tropanalkaloïden, pyrrolizidinealkaloïden) (C. Vinkx)
  - Wijziging van de wetgeving betreffende de kwaliteit van water in flessen of gebruikt in voedingsmiddelenbedrijven (A. Darimont / B. Horion)
  - Additieven:
    - Europese opvolging van additievenherbeoordelingen (C. Vinkx)
    - Additieven in bijzondere voeding: herziening categorie 13 en 7.2 (C. Vinkx)
    - 4-ACA in E120 (C. Vinkx)
  - Europese discussie over technische hulpstoffen (C. Vinkx)
  - Unielijst van voedingsaroma's (K. De Pauw)
  - Vernieuwing van de adviesraad
6. Komende evenementen, conferenties en workshops
7. Varia



## NOTULEN VAN DE VERGADERING

### 1. Goedkeuring van de agenda

De heer P. Mortier zit het begin van de vergadering voor. Vervolgens neemt B. Horion het voorzitterschap over.

Er zijn geen bijkomende agendapunten.

### 2. Goedkeuring van het verslag van de vergadering van 18 oktober 2016



Verslag 20161018

Er zijn geen opmerkingen. Het verslag wordt goedgekeurd.

### 3. Europese discussies procescontaminanten: acrylamide, glycidylesters, 3-MCPD-esters (C. Vinkx / B. Horion )

#### 3.1. Acrylamide

Het concept van “benchmark levels” wordt ingevoerd. Dergelijke gehalten houden verband met goede praktijken. Men moet goede praktijken toepassen, maar sommige maatregelen voor reductie zijn niet altijd absoluut nodig. De “benchmark levels” zijn een manier om duidelijk te maken dat men bij overschrijding hiervan echt alles moet doen wat maar mogelijk is om de gehalten beneden deze waarden te krijgen. Het is normaal dat een deel van de producten de waarden overschrijden, anders zou er geen uitdaging zijn voor verlaging van de gehalten aan acrylamide. De discussie over de waarden van de benchmark levels zit in de finale fase.



BENCHMARK  
LEVELS

Heeft iemand nog vragen of opmerkingen bij de tabel? Kan het lager voor koffievervangers?

Uiteindelijk zal de acrylamide-aanpak uit een pakket bestaan, met:

- 1) de hygiëneverordening met goede praktijken en met benchmark levels,
- 2) regels voor staalname en analyse,
- 3) een gewijzigde aanbeveling met wellicht nog levensmiddelen waarvoor er te weinig gegevens zijn voor een benchmark level, maar die toch opvolging verdienen, en
- 4) een contaminantenverordening met een aantal normen voor levensmiddelen. Deze normen kunnen bestaan naast benchmark levels voor dezelfde levensmiddelen. Voor normering is er steun van vijf lidstaten tot nu toe, waaronder België. De Commissie heeft zich geëngageerd om het op de agenda te zetten voor bespreking, niet alleen omwille van de lidstaten, maar ook omwille van de druk van NGO's en het Europees Parlement. Het is nuttig dat we in België de discussie voeren over normen voor acrylamide in levensmiddelen.

M. Sermeus vraagt op welke basis de normen zullen worden vastgelegd en binnen welke termijn de discussies zullen worden aangevat. Ze zegt dat de industrie tegen maximumgehalten is en argumenteert dat ze verwacht dat als er normen worden vastgesteld de bedrijven geen inspanningen meer zullen doen om verder te investeren om de gehalten nog verder te verlagen. Ze vraagt ook of het de bedoeling is van de Commissie om de stakeholders te consulteren.



C. Vinx antwoordt dat de normen zullen worden vastgesteld op basis van dezelfde dataset als waar de benchmark levels van afgeleid zijn maar op een andere - lees hogere - percentiel die geschikt is om normen af te leiden, met een realistisch afkeuringspercentage, zoals gewoonlijk. Er zal ook grondiger onderzocht worden wat de haalbaarheid is voor subgroepen van producten in de productgroepen. Maximumgehalten vervangen geen benchmark levels maar vullen deze aan tot een complementair pakket. Het is de bedoeling dat er vaker overschrijdingen zijn van de benchmarklevels en dat op die manier naar een verdere reductie wordt gegaan, dan wel enkel te streven naar conform zijn met maximumgehalten.

Bedoeling is om de discussie op EU-niveau direct te voeren na de stemming van de verordeningen. Het wordt tijd om de discussie over gehalten van normen in BE te beginnen voeren met stakeholders. De maximumnormen zullen dus bestaan naast de benchmarklevels. Als we bijvoorbeeld voor babyvoeding een norm vastleggen, dan gaan we de benchmarklevel niet schrappen. Doel van de maximumnormen is om de consumenten te beschermen en om producten (extremen) uit de markt te kunnen nemen. De benchmark level blijft nodig voor een verdere reductie.

Het is de bedoeling van de Commissie om de stakeholders hierover te consulteren. De feedback-procedure van de commissie is voorzien, voorafgaand aan de stemming. Doel is om niet langer meer over de benchmarknormen te discussiëren maar deze zo snel mogelijk van toepassing te laten worden. Indien het procedureel niet meer zou lukken om op 27 maart de verordening te stemmen, dan is er een kans dat de stemming gebeurt in een andere sectie dan “toxicological safety”, om niet te moeten wachten tot 19 juni.

S. Laurysen vraagt zich af waarom er niet direct gerefereerd wordt naar de wettelijke limieten (gekoppeld aan het uit de markt nemen van producten) in de plaats van nog benchmarklevels te hanteren. Als er overschrijdingen zijn, blijven die producten immers op de markt.

C. Vinx antwoordt dat benchmarklevels en maximumlimieten op verschillende manier vastgelegd worden, tzt. benchmarklevels worden op een “challenging” manier vastgelegd. De bedoeling ervan is dat er een voldoende aantal boven zitten om tot de toepassing van alle mogelijke goede praktijken te komen. Een overschrijding van de benchmark level is geen overtreding wanneer alle mogelijke goede praktijken toegepast zijn. Dat is precies het concept van benchmark levels. Als de operatoren niet alle maatregelen nemen als ze er boven zitten (vb sorteren), zijn ze wel in overtreding. Er zijn ook goede praktijken die altijd moeten worden toegepast, ongeacht de benchmark level.

Bij overschrijding van de maximumlimieten (contaminantenverordening) worden producten wel uit de handel genomen (ongeacht of de producent inspanningen heeft geleverd of niet (en schuld treft of niet). Dit is niet automatisch een “recall”; die discussie is niet onze bevoegdheid. De lijst van levensmiddelen met een met maximumlimiet zal naar verwachting korter zijn dan de lijst van levensmiddelen met een benchmark level. Er zal meer werk zijn aan de ontwikkeling van normen omdat we veel meer zullen moeten afchecken welke (niche)producten in overtreding kunnen zijn.

M. Sermeus stelt dat FEVIA voorstander is van het principe van benchmark levels ook omwille van het feit dat het ontstaan van acrylamide veel oorzaken kan hebben (grondstoffen, opslag, ...) en verschillend kan zijn naargelang het productieproces. Ze laten echt toe om gerichte maatregelen te nemen.

### 3.2. Glycidylesters



Regulatory levels  
put forward for disc

Er zijn ontwerpnormen. De ontwerpnorm voor glycidylesters in plantaardige olie komt overeen met het engagement van de beroepsfederatie FEDIOL. Er zijn al reductiestrategieën gevonden.



Voor wat betreft de (opvolg)zuigelingenvoeding, is het iets moeilijker om de norm te bepalen.

### 3.3. 3-MCPD-esters

Normdiscussies werden opgestart na het EFSA-advies. Naar aanleiding van het verschil in opinie tussen EFSA en JECFA eind vorig jaar, werd aan EFSA gevraagd om te reageren op het JECFA-advies. EFSA heeft besloten om dit niet snel af te handelen, maar om het dossier te heropenen. Hierdoor is het nu niet gepast om verder te gaan met de uitwerking van normen voor 3-MCPD-esters in olie. De vraag is of het mogelijk is om voor (opvolg)zuigelingenvoeding toch al normen uit te werken.

Op de vraag van S. lauryssen of we een idee hebben wat de heropening door EFSA zal teweegbrengen antwoordt C. Vinkx dat we dat niet kunnen voorspellen. EFSA zal in elk geval terug discuten over het wiskundig model dat moet worden gebruikt. Het volledig advies van JECFA moet ook eerst nog aan EFSA ter beschikking worden gesteld (heeft nu enkel een samenvatting gekregen). EFSA heeft ook nog een studie gevonden die nog niet in rekening was gebracht. Het zal dus tijd in beslag nemen. Voor plantaardige olie zal er wellicht geen norm komen voordat we over het nieuwe EFSA advies of statement beschikken. Voor zuigelingenvoeding eventueel wel.

## 4. Presentatie van EMULINTAKE (C. Vinkx)



### EMULINTAKE

Het gaat over een van de onderzoeksprojecten over de inname van additieven in lijn met de monitoringplicht op basis van verordening 1333/2008. Het project werd uitbesteed aan VITO en gaat over E481 (natriumstearoyl-2-lactylaaten) E 482 calciumstearoyl-2-lactylaate. Deze keuze was gebaseerd op het EFSA-advies (ADI van 22 die volgens innameschatting overschreden wordt). Dan werd via het contractueel onderzoek (Quantemul) gekeken wat de analytische capaciteit was voor een reeks emulgatoren waaronder E481 en E482. Nu de analysemethode ontwikkeld was, werd er een studie van de inname uitgevoerd.

Het project bestond uit een deel WP1 staalname (met literatuur- en marktstudie + staalnameplan + staalname en archivering ervan), een deel WP2 analyse (literatuurstudie en analysemethode die verder moest verfijnd worden voor al die matrixen) en WP3 de innameschatting op basis van gegevens van de laatste voedselconsumptiepeiling en de gemeten concentraties.

Het was een uitdagend project vanwege de complexe eigenschappen van de lactylaten zelf, de korte tijdsspanne en beperkt budget, het groot aantal stalen, veel verschillende voedselmatrixen en geen referentiematerialen voor de analyses.

Bij E481 en E482 gaat het analytisch en toxicologisch om hetzelfde additief. E481 is het natriumzout en E482 het calciumzout. Ze bevatten enerzijds een stuk vetzuur dat evenwel niet altijd stearaat is maar het kan ook palmitaat zijn, maar er kunnen ook andere bij zitten (stearaat is enkel het dominante). Het lactaatgedeelte is ofwel een enkel melkzuur maar kan ook een complex mengsel zijn van melkzuur en oligomeren hiervan.

Ook de definitie zegt reeds dat het om een heel complex mengsel gaat: mengsel van natriumzouten van stearoyllactylzuren en de polymeren daarvan en kleine hoeveelheden natriumzouten van andere verwante zuren, verkregen door de reactie van stearinezuur en melkzuur. Er kunnen ook andere vrije of veresterde voedingsvetzuren aanwezig zijn, afkomstig van het gebruikte stearinezuur.

Gehalten, bijvoorbeeld aan esters, zijn niet vastgelegd. Bij de analysemethode worden enkel de esters meegeteld, hoewel het chromatogram ook vrije vetzuren toont.



De gebruikte vetzuren zijn verzadigde vetten (na hydrogenase en hydrolyse).

Commercieel stearinezuur is dikwijls afgeleid van palmolie (55 % stearic en 45 % palmitic acid). Als het afgeleid is van sojaolie bevat het tot 85 % stearinezuur.

Op het chromatogram zijn de eerste pieken links, palmitinezuur (PA) en stearinezuur (SA) niet meegeerekend in de analyseresultaten, enkel de volgende, palmitinezuuresters en stearinezuuresters en deze met enkele, dubbele of driedubbele melkzuurketens.

Er werd een gerichte staalname uitgevoerd op basis van de wetgeving (op basis van de toelatingen), de EFSA-informatie (gebruiksgegevens en andere publicaties) en ingrediënten- en etikettenstudies.

Er werd bemonsterd in de supermarkten en bij bakkers verspreid over het land, over alle voedselgroepen met belangrijke focus op de bakkerijproducten (zie op de figuur 'RESULTS' nr. 7). Meeste analyses waren beneden de 200 mg per kg.

Inname wordt dus bijna volledig veroorzaakt door de bakkerijproducten (gebruikt in quasi alle subgroepen ervan).

In de tabelweergave ziet u een kolom 'Not reported' wat betekent dat er problemen waren met de analyses. Hierop werd niet verder gezocht.

Er is ook een kolom met resultaten die beneden de detectielimiet lagen en een kolom tussen detectielimiet en kwantificatielimiet. Het viel namelijk op dat er daar heel veel tussen zaten! Wat betekent dat het additief wel gebruikt werd. Deze additieven worden dus wel heel veel gebruikt.

De innameschatting werd gebaseerd op een soort worst case scenario (op basis van de wettelijke maxima enerzijds en de maximale geanalyseerde gehalten anderzijds).

De resultaten tonen (zie Interpretation) dat de (verouderde) wettelijke maxima een theoretische overschrijding kunnen opleveren. De feitelijke resultaten liggen wel lager maar voor de kinderen kunnen de maxima overschreden worden (percentage erboven). We zitten bovendien ook met een onzekerheid dat de meetgegevens zijn gebaseerd op basis van de som van de esters maar de ADI geldt voor het additief op zijn geheel (ook EFSA stelt die onzekerheid vast).

De overschrijdingen worden veroorzaakt door de bakkerijproducten ((zowel 7.1. Bread and rolls als 7.2. Fine bakery wares).

In de gearomatiseerde melkdranken werd in België weinig van deze additieven gevonden (in tegenstelling tot wat EFSA rapporteert op basis van industriegegevens).

We kunnen **concluderen** dat:

- de lactylaten veel vaker aanwezig zijn dan vermeld op de etiketten
- er een duidelijk verschil is tussen de wettelijke maximumlimieten en de feitelijk gehalten aanwezig in de levensmiddelen
- de inname voornamelijk wordt vooral veroorzaakt door de bakkerswaren
- bij hoge consumptie de ADI kan worden bereikt voornamelijk bij de kinderen.

De toevoeging van deze additieven wordt dus in veel gevallen niet geëtiketteerd op de bakkerijproducten. Werd alleen gevonden op etiketten van sommige bakkerswaren terwijl het teruggevonden wordt in veel van de voedselgroepen. Dit lijkt dus niet helemaal te kloppen!

Wat de opvolging van de studie betreft is er nog veel werk om op Europees vlak acties te ondernemen. De maximumlimieten moeten omlaag omdat ze niet meer kloppen met de feitelijke nood en geen veiligheid garanderen.



Op die manier creëert men mogelijks ook ruimte voor innovatie. Er is nu geen ruimte voor nieuwe toelatingsaanvragen, terwijl er sporadisch nood zou kunnen zijn aan een nieuwe toelating (surimislade?).

Deze studie kan helpen om de normen te verlagen zonder dat de sector er nadeel van ondervindt. We weten namelijk vrij goed hoe we normen kunnen verlagen op basis van de verkregen informatie.

De specificaties voor deze additieven zijn ook voor verduidelijking vatbaar.

Voor de etiketteringsproblemen moet door de sector en het FAVV worden bekeken wat er als opvolging dient te gebeuren om de conformiteit met de etiketteringswetgeving te verzekeren.

## Vragen

Op de vraag van G. Bresseleers in hoeverre de vastgestelde aanwezigheid het gevolg kan zijn van *carry over* dan wel toegevoegd omwille van de functionaliteit (vnl. als gehalten beneden de kwantificatielimiet zijn), antwoordt C. Vinx dat ze hierover geen informatie heeft. Vermoedelijk is dit in de meeste gevallen niet de oorzaak. Het is in niet veel ingrediënten toegelaten, dus vermoedelijk is er zelden aanwezigheid als gevolg van *carry over*. Als het is toegevoegd moet het op het etiket, ongeacht de concentratie. Als het in sommige gevallen toch *carry over* zou zijn, dan is er een uitzondering van etiketteringsplicht, enkel indien het niet functioneel is. Niet als het beneden de LOQ is, want dat heeft er niets mee te maken.

S. Lauryssen vraagt wat het gezondheidsrisico is als er overschrijdingen zijn. Ook vraagt ze of de sector (vb bakkerijen) alternatieven heeft dan wel of ze in de richting van andere additieven worden geduwd die ook schadelijk zijn?

C. Vinx antwoordt dat er niet veel concrete negatieve effecten gekend zijn. De hoge gehalten werden immers maar getest tot op een bepaald niveau.

Er lijkt hier nog heel veel marge om de normen te verlagen tot de gehalten die effectief nodig zijn. Dan is er geen nood om over te stappen naar alternatieven.

Verdere communicatie rond de studie moet nog uitgewerkt worden maar zal zeker volgen, (eventueel publicatie van de samenvatting op de website). Publicaties hierrond moeten nog uitkomen dus moeten we nog wat voorzichtig zijn met de volledige publicatie. We moeten ook met confidentiële informatie rekening houden. De presentatie zelf kan wel ter beschikking worden gesteld.

M. Sermeus vraagt of er nog verdere vragen of aanbevelingen/suggesties voor de bedrijven volgen en of hierover wordt verder gediscuteerd op EU-niveau?

De studie is reeds gepresenteerd in de Europese werkgroep en een Belgische visienota zal nog volgen en dan zal dit ook nog verder worden besproken op EU-niveau. Er is marge en nood voor normverlaging.

## 5. Korte update:

### 5.1. Etikettering van voedingsmiddelen: “Q&A voorverpakt versus niet-voorverpakt” (J. Pottier)

De FOD Volksgezondheid en de FOD Economie hebben in nauwe samenwerking met het FAVV een document met vragen en antwoorden opgesteld dat op uitvoerigere wijze de interpretatie uitlegt van de concepten “levensmiddelen die met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt”, “kleine hoeveelheden” en “plaatselijke detailhandel”, overeenkomstig de interpretaties die door de bevoegde ministers werden goedgekeurd (in een nota van eind juli 2016).

Dit document was het voorwerp van een brede raadpleging van de betrokken partijen en een specifieke vergadering van de werkgroep „Etikettering“ van de Adviesraad in september 2016. Op basis van de discussies tijdens die vergadering en de nadien ontvangen commentaren, werd een tweede versie opgesteld die opnieuw werd voorgelegd aan de betrokken partijen voor definitieve opmerkingen (gedurende een beperkt aantal dagen).



Wij hebben intussen nog bijkomende vragen gekregen om in het document nog een aantal verduidelijkingen van bepaalde aspecten toe te voegen. Voor zover zij verband houden met de concepten bedoeld in de door de ministers goedgekeurde nota, zullen we nagaan in welke mate zij toegevoegd kunnen worden. Anderzijds is het de bedoeling om het document zo vlug mogelijk te finaliseren. We hebben dus niet de intentie om er in dit stadium nieuwe elementen aan toe te voegen. Maar het blijft uiteraard een evolutief document.

M. Sermeus vraagt wat de FOD gaat doen met de interpretatie van het Europees hof van justitie wat betreft het concept van “verkoopbaarheid” (“portion cups”) in de definitie van “voorverpakte”. Deze interpretatie is zeer moeilijk toepasbaar in de praktijk (zie alle verplichte vermeldingen ook op heel kleine verpakkingen). Moeten we dit bespreken met het FAVV?

J. Pottier antwoordt dat we niet veel kunnen doen tegen uitspraken van het hof van justitie. In de WG etikettering van de Europese Commissie werd dit kort besproken op de laatste vergadering. We moeten in principe werken volgens de uitspraak van het hof. Op nationaal niveau heeft de FOD op korte termijn geen manoeuvreerruimte. Dit moet wel op EU-niveau bekeken worden op termijn. Op het vlak van de controles (korte termijn) wordt dit best besproken met het FAVV.

## **5.2. Voedings- en gezondheidsclaims: update in verband met de Fitness check van Verordening (EG) nr. 1924/2006 (J. Pottier/I. Laquiere)**

Zoals aangekondigd op de vergadering van december 2015, heeft de Europese Commissie een “fitness check” uitgevoerd van de General Food Law (Verordening (EG) 178/2002) en van sommige reglementeringen tot uitvoering van de General Food Law, waaronder verordening (EG) nr. 1924/2006 betreffende voedings- en gezondheidsclaims.

In het geval van verordening (EG) nr. 1924/2006 is het ietwat bijzonder daar de oefening betrekking heeft op twee aspecten van de regeling die nog niet werden geïmplementeerd, namelijk het ontbreken van de nutritionele profielen en de beweringen betreffende de planten. Het doel is te evalueren of deze regeling nog op efficiënte wijze beantwoordt aan haar oorspronkelijke doelstellingen ondanks de afwezigheid van bepalingen op dit vlak.

De studie wordt door een contractant uitgevoerd, die een vragenlijst voor de nationale autoriteiten heeft uitgewerkt (en waarop de FOD Volksgezondheid heeft geantwoord) en een ander vragenlijst voor de betrokken stakeholders.

De vragen en antwoorden worden niet allemaal overlopen maar in het algemeen pleit België voor een harmonisatie. België blijft dus voorstander van de uitwerking op Europees niveau van een globaal regelgevingskader dat de kwaliteit, de veiligheid en het gebruik van planten regelt. Voorts blijft het vastleggen van voedingsprofielen pertinent en noodzakelijk voor een juiste omkadering (om diverse redenen uitgelegd in het antwoord) van de regelgeving omtrent het gebruik van voedings- en gezondheidsbeweringen.

Op basis van het verslag dat door de contractant zal worden gerealiseerd, zal de Commissie de maatregelen voorstellen die noodzakelijk worden geacht.

Dus wat betreft de veiligheid van de planten heeft BE reeds een plantenbesluit. Dit is dus reeds geregeld op BE-niveau. Ideaal zou zijn dat dit op Europees niveau wordt geharmoniseerd (dus via een Europese versie van het Belgische KB).

S. Laurysen zegt ook vragende partij te zijn voor het vastleggen van voedingsprofielen en voorstander te zijn van een Europees regelgevend kader voor claims voor planten.

M. Sermeus zegt dat FEVIA de vragenlijst heeft ingestuurd. Ze verwijst voor de planten naar Naredi en stelt dat FEVIA anderzijds geen voorstander is voor het vaststellen van voedingsprofielen maar open staat voor dialoog en als die er toch zouden komen, dat er in dat geval een aantal criteria zouden moeten worden vastgelegd op Europees niveau die moeten worden gerespecteerd, bijvoorbeeld op vlak van de wetenschappelijke basis, en dat de beweringen moeten mogelijk zijn voor alle categorieën voedingsmiddelen (zie standpunt van FEVIA sinds enkele jaren).



Op de vraag van M. Sermeus om een kopie te krijgen van de antwoorden van de FOD op de vragenlijst van de Commissie, antwoordt B. Horion bevestigend en vraagt in dat geval om zelf ook een kopie te krijgen van de antwoorden van de betrokken Belgische en/of Europese beroepsorganisaties.

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

De Europese notificatie van het KB is lopende (de status-quo-termijn van 3 maanden loopt af op 27/02). De genotificeerde versie van het KB is online beschikbaar via de TRIS-website (referentie: 2016/0615/B). Tot op heden heeft onze dienst geen reacties ontvangen van andere lidstaten of van de Europese commissie. M. Sermeus signaleert dat er een commentaar werd gegeven door een derde persoon via de notificatiewebsite TRIS (publiek beschikbaar).

Het advies van de Raad van State is eveneens aangevraagd en wordt verwacht tegen 7/03/2017. Dus zonder noemenswaardige opmerkingen kan de publicatie worden verwacht in mei.

De leden van de adviesraad zullen worden geïnformeerd als de Raad van State inhoudelijke opmerkingen heeft die tot aanpassingen van het KB zouden leiden.

*Post meeting note (02/03/17): Intussen heeft de commissie een opmerking en een uitvoerig gemotiveerde mening gegeven waardoor de status-quo-periode verlengd wordt tot 29/05/2017.*

### **5.4. Roadmap implementatie van de nieuwe novel food wetgeving (EG-verordening 2015/2283) en toepassing van de huidige wetgeving op Belgisch niveau ( I. Laquiere/J. Pottier)**

De nieuwe verordening (EG) nr. 2015/2283 is van toepassing vanaf 1 januari 2018.

In het kader van de huidige Europese verordening (EG) nr. 258/97 moeten de goedkeuringsaanvragen voorgelegd worden bij één lidstaat, die een eerste wetenschappelijke evaluatie uitvoert. De andere lidstaten kunnen op basis van hun eigen evaluatie bezwaren indienen, waardoor het dossier op Europees niveau verder behandeld wordt en een bijkomende evaluatie gevraagd kan worden aan EFSA.

Om deze veelvuldige evaluaties te vermijden, voorziet de nieuwe verordening een gecentraliseerde Europese procedure. De toelatingsaanvragen zullen systematisch voorgelegd worden aan de Europese Commissie (zonder dossierkosten, in tegenstelling tot de huidige procedure), die een wetenschappelijke evaluatie aanvraagt bij EFSA. Indien het EFSA-advies gunstig is, zal de Commissie een toelatingsbeschikking voorzien, in overleg met de bevoegde overheden van de lidstaten, en het nieuwe voedingsmiddel zal opgenomen worden in de Unielijst van toegelaten 'nieuwe voedingsmiddelen' (met de exacte beschrijving/specificaties ervan en met alle toelatingen, zowel deze bekomen via de algemene procedure als deze bekomen via substantiële equivalentie).

In de huidige verordening (EG) nr. 258/97, wordt de toelating alleen toegekend aan de operator die de aanvraag ingediend heeft. Elke operator die een identiek of gelijkaardig product op de markt zou willen brengen, moet een aanvraag indienen volgens de procedure van substantiële equivalentie. Voor de vereenvoudiging voorziet de nieuwe verordening generieke goedkeuringen. De nieuwe voedingsmiddelen zullen dus op de markt kunnen worden gebracht door eender welke operator op voorwaarde dat de specificaties en gebruikscondities die vastgelegd zullen worden in de toelating gerespecteerd worden. Er is één uitzondering voorzien: indien het toelatingsdossier wetenschappelijke gegevens bevat die van een gegevensbescherming genieten door exclusieve eigendom en die essentieel bevonden werden, kan de toelating van het nieuwe voedingsmiddel beperkt worden tot de operator die de aanvraag heeft ingediend. De gegevensbescherming zal echter slechts geldig zijn gedurende 5 jaar. Na deze termijn wordt de goedkeuring automatisch generiek.

Voor meer gedetailleerde informatie over de wijzigingen en de roadmap, zie de bijlage.



Roadmap





## 5.5. Europese discussies mycotoxines (ochratoxine A, T-2 en HT-2 toxines, Alternariatoxines, ergotalkaloïden) en plantentoxines (cyanide, erucazuur, tropaanalkaloïden, pyrrolizidinealkaloïden) (C. Vinkx)

### Ochratoxine A

Er zijn redenen om een uitbreiding van de normering van ochratoxine A in andere levensmiddelen te bespreken. Zo zijn er RASFF berichten over contaminaties van levensmiddelen met ochratoxine A, waarvoor er geen Europese norm is. De discussie wordt dus geopend, de beschikbare gegevens worden bekeken en de nood aan normering besproken. Deze discussie is in een beginfase.

Beschikbare gegevens over ochratoxine A in de volgende levensmiddelen zijn welkom: specerijen andere dan deze met een norm, gedroogd fruit andere dan rozijnen, gedroogde kruiden, pompoenzaden, zonnebloemzaden, pinda's, pistaches, cacao en afgeleide producten, gedroogde ham.

Er is geen specifieke deadline vastgesteld.

### T-2 en HT-2 toxines

Dit zijn mycotoxines geproduceerd door *Fusarium* soorten, bijvoorbeeld tijdens de teelt van granen. EFSA heeft een nieuwe opinie uitgebracht (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4655>). In plaats van de vroegere TDI van 0,1 µg per kg lichaamsgewicht per dag voor de som van T-2 en HT-2 toxines, is er nu een TDI van 0,02 µg per kg lichaamsgewicht per dag voor de som van T-2 en HT-2 toxines + gemodificeerde vormen.

Bovendien werd er nu een acute referentiedosis vastgelegd, namelijk 0,3 µg/kg lichaamsgewicht per dag.

Het is duidelijk dat deze toxines een hogere prioriteit krijgen. Het advies moet nog in detail bestudeerd worden en EFSA dient het risico op overschrijding van TDI en ARfD nog in te schatten.

### Alternaria-toxines



Alternaria  
toxines.pdf

Er is een nieuw EFSA-document over contaminatie met en blootstelling aan Alternaria-toxines (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2016.4654/abstract>). Voor drie Alternaria-toxines wordt de TTC (threshold of toxicological concern) overschreden: alternariol (AOH), alternariol methylether (AME) en tenuazonic acid (TeA).

Daarnaast is er ook een onderzoeksproject in België afgerond over Alternaria-toxines. De toxines zijn zeer stabiel tijdens de verwerking van levensmiddelen. Een goede kwaliteit van de grondstoffen is dus noodzakelijk. Contaminatie wordt vaak gevonden in producten afgeleid van tomaten en in sesamzaden. Tomaatgebaseerde levensmiddelen leveren de grootste bijdrage tot de inname.

Er is dus heel wat meer informatie over contaminatie dan jaren geleden.

Volgens een eerder EFSA-advies, zouden sommige toxines genotoxisch zijn, andere niet. De werkgroep landbouwcontaminanten zal bekijken of normering voor een beperkt aantal levensmiddelen gepast is.

### Ergotalkaloïden

Volgens de planning moeten normen voor ergotalkaloïden uitgewerkt worden in 2017, nadat eerder normen voor moederkoornsclerotia bepaald werden. Het werk zal starten.

### Cyanide

De verordening over cyanide in abrikozenpitten werd gestemd (zie tekst). De norm geldt enkel voor verkoop van rauwe abrikozenpitten rechtstreeks aan de consument. Omdat de kans op overschrijding



van de norm (20 mg / kg) heel groot is, moet de verkoper systematisch de conformiteit kunnen aantonen. De FOD VVVL had consumptie al afgeraden. COM kan de verkoop niet verbieden maar kan wel een strenge norm opleggen die bijna op het zelfde neerkomt. De verordening is gestemd en zal binnen enkele maanden worden gepubliceerd (PRAC-procedure).



Annex



Amending  
Regulation (EC) No :

## Erucazuur

Eerder werden normen overgeheveld uit de landbouwwetgeving. Nu dient een update besproken te worden, rekening houdende met het EFSA-advies en de haalbaarheid (zie tabel). De norm voor erucazuur in (koolzaad)olie dient in ieder geval geactualiseerd te worden naar beneden, en kan bijvoorbeeld verlaagd worden in lijn met Codex en met de limieten voor de indeling van rassen. Het ontwerp bevat nog een discussiemarge voor nog lagere limieten. De norm voor (opvolg)zuigelingenvoeding dient ook verlaagd te worden om veilig te zijn. Ten derde moet mosterd besproken worden, waarvoor er tot nu toe geen norm van kracht was. Mosterdolie is ook al aan bod gekomen (de COM wil de norm verhogen). Die is nu *de facto* verboden, gelet op de onhaalbaarheid van de nu geldende Europese norm (cfr. Aziatische wokgerechten).

Graag informatie van de sector of hier problemen mee kunnen ontstaan voor de Belgische markt.



Maximum levels  
proposed

## Tropaanalkaloïden

Er geldt een monitoringaanbeveling voor tropaanalkaloïden zoals atropine en scopolamine. EFSA liet een studie doen en de resultaten zijn beschikbaar (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1140/abstract>). Graanproducten, thee en kruidenthee worden veel genoemd. De opvolging van de studie en de monitoringgegevens dienen besproken te worden.

## Pyrrrolizidinealkaloïden

Er is een wens tot normering en discussies lopen. Het is een complexe materie (omdat er zoveel zijn). Voor welke levensmiddelen stellen we welke norm voor, voor welke set aan pyrrolizidinealkaloïden? Het idee om dezelfde set aan PA's te kiezen voor alle levensmiddelen, lijkt niet meer zo waarschijnlijk. Volgende levensmiddelen worden genoemd: honing, thee/infusies/kruiden, voedingssupplementen. Er is intussen een standaard voor kruidengeneesmiddelen. In het Belgische plantenbesluit, dat recent aangepast werd, staan er ook al Belgische normen (zie <http://www.health.belgium.be/nl/news/belangrijke-aanpassing-aan-de-lijsten-van-planten-en-champignons-voor-het-gebruik>). In België loopt het PASFOOD project nog.

## 5.6. Wijziging van de wetgeving betreffende de kwaliteit van water in flessen of gebruikt in voedingsmiddelenbedrijven (A. Darimont / B. Horion)

Toelichting van A. Darimont bij de presentatie (zie bijlage) betreffende het ontwerp van KB tot wijziging van het KB van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.



Presentatie KB



Het ontwerp voorziet in de gedeeltelijke omzetting door de FOD van richtlijn 98/83/EG betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (is deels ook Gewestelijke bevoegdheid) en integreert de wijzigingen voorzien in richtlijn 2015/1787.

- Vervanging artikel 7, §2 (uitzondering voor water in flessen en containers):
- Vervanging controleprogramma – Punt IV van de bijlage  
Meer bepaald moeten de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven controleprogramma's implementeren. Ze moeten daarbij:
  - algemene principes respecteren,
  - een aantal nieuwe parameters controleren en frequenties respecteren,
  - het risico evalueren: nieuwe notie: het controleprogramma kan worden aangepast op basis van die risicoanalyse,
  - volgens een vastgelegde bemonsteringsmethode en punten van bemonstering;
- Vervanging controleprogramma – Punt V van de bijlage  
Wat betreft de analyses voor chemische en indicatorparameters zal er een nieuwe benadering komen waarbij de 'meetonzekerheid' geleidelijk in de plaats zal komen van de minimumprestatiekenmerken: 'juistheid', 'precisie' en 'aantoonbaarheidsgrens'.

Er is een overgangstermijn voorzien tot 31-12-2019.

De omzendbrief van het FAVV zal in die zin worden aangepast nadat het besluit is gepubliceerd (naar verwachting tegen april).

B. Horion nodigt de betrokken sectoren uit voor verder overleg met meer gedetailleerde informatie indien gewenst. De sector geeft te kennen dat dit niet nodig is.

Hij signaleert eveneens dat de algemene herziening van de richtlijn 98/83/EG, in het bijzonder m.b.t. de chemische en fysicochemische parameters voor de kwaliteit van het water, het voorwerp was van een "REFIT"-evaluatie door de EC. Het impact assessment wordt naar verwachting tegen de lente gepubliceerd. De resultaten van de studie die werd gevraagd aan de WGO over de parameterwaarden, worden verwacht vóór de zomer. Het voorstel van de Commissie voor de herziening van de richtlijn is gepland tegen eind 2017. Een van de geïdentificeerde verbeterpunten door de fitness check, is het beter informeren van de consument (SMART) over de kwaliteit van het water (waaronder het stadswater).

## **5.7. Additieven (C. Vinkx)**

### **Europese opvolging van additievenherbeoordelingen**

Er is eensgezindheid in de EU dat dit een hoge prioriteit heeft en dat er nog veel werk te doen is.

E203 calciumsorbaat wordt geschrapt uit de additievenverordeningen en dus verboden (is niet meer afgedekt door een risicobeoordeling; er is geen dossier in de pijplijn).

Een concrete oproep over de kleurstof E171 kan u momenteel vinden op de website van de Commissie, met deadline 2 maart 2017: [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs-improv-additive-20170130-call\\_sci-tech-data-e171.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs-improv-additive-20170130-call_sci-tech-data-e171.pdf)

### **Additieven in bijzondere voeding: herziening categorie 13 en 7.2**

De additievenverordening moet nog aangepast worden aan de wijzigingen die er zijn gebeurd betreffende bijzondere voeding. In een deel van de gevallen betreft het simpelweg een vervanging van een referentie door een nieuwe referentie. Echter, voor maaltijdvervangers, voor groeimelk, voor glutenvrije voeding, en voor banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoeleinden, is de impact groter. Er liggen verschillende opties voor. De groeimelk zou bij voorbeeld onder de zuivel kunnen komen te staan, ook al omvat die ook sojadranken. De maaltijdvervangers en glutenvrije voeding zouden kunnen geschrapt worden, waarbij ze onder de andere gewone voedselgroepen komen te vallen, met vermelding "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.” De toelatingen voor zoetstoffen in banketbakkerswaren voor specifieke voedingsdoelinden zou ook geschrapt worden, omdat het nu een bepaling zonder inhoud is. Wie intense zoetstoffen wil gebruiken in banketbakkerswaren, kan een aanvraag voor toelating indienen.

C. Vinx zegt niet goed te weten hoe ze de mensen die producenten van glutenvrije voeding vertegenwoordigen, kan bereiken. FEVIA heeft een aantal leden die specifiek glutenvrije producten maken.

C. Vinx zal een mail sturen naar FEVIA (nvdr: werd verstuurd op 23 februari). De bedoeling is toelatingen te schrappen tenzij we concrete informatie hebben en verdediging dat er een toelating nodig is.

#### **4-ACA in E120**

In E120 is karmijnzuur de belangrijkste kleurende component. 4-ACA is een mogelijke onzuiverheid. Deze stof heeft interessante technische eigenschappen. Echter, wanneer fabrikanten E120 via een chemische reactie omzetten in 4-ACA, dan kan men dat niet legaal als E120 verkopen. Er lopen acties tegen de verkoop van de illegale kleurstof 4-ACA (valselijk als E120 verkocht). De Commissie overweegt om in de zuiverheidscriteria van E120 een limiet van 3% 4-ACA op te nemen. Intussen lijkt er misschien een kleine onduidelijkheid te zijn in sommige twijfelgevallen, maar de illegale producten zijn vaak helemaal geen twijfelgevallen.

Indien men 4-ACA wil gebruiken in levensmiddelen, moet men eerst de veiligheid onderzoeken via toxicologische testen, en indien het veilig blijkt te zijn, kan men de toelatingsprocedure doorlopen met EFSA-advies en in het beste geval wordt dan het nieuw additief toegevoegd in de additievenverordening.

### **5.8. Europese discussie over technische hulpstoffen (C. Vinx)**



Codex\_processingai  
ds\_FR.pdf

Reeds vorig jaar werd een Europese leidraad over technische hulpstoffen op het werkprogramma gezet, met de bedoeling om de Codex leidraad CAC/GL 75-2010 als inspiratie te gebruiken voor een Europese leidraad. Het betreft richtlijnen voor het veilig gebruik. De Commissie heeft een ontwerp gemaakt. Er is vraag naar om hierin ook een overzicht op te nemen van alle reeds bestaande Europese bepalingen alsook van nationale bepalingen in landen van de EU. De Europese leidraad zal ook aanbevelingen omvatten over specificaties en zo, zoals dat het geval is in de Codex leidraad. Zo kan men voor specificaties van technische hulpstoffen verwijzen naar de specificaties voor additieven.

Tijdens de discussie werd er ook weer gewezen op de moeilijke discussies over het onderscheid tussen additievegebruik en gebruik als technische hulpstof. Indien mogelijk zou ook hierover een (aparte) leidraad kunnen ontwikkeld worden.

Gevraagd naar de timing antwoordt C. Vinx dat er nu gewacht wordt op een nieuwe versie van het ontwerp van de Commissie (na de opmerkingen van de lidstaten). De Codex leidraad dateert al van 2010 en implementatie in de EU is nu wel dringend tijd en staat op de prioriteitenlijst. In België is er al jarenlang een aanbeveling om de Codex-leidraad na te leven; een Europese leidraad zou zeker een stap vooruit zijn.

### **5.9. Unielijs van voedingsaroma's (K. De Pauw)**

Dit punt (update van de unielijs in bijlage I van verordening 1334/2008) wordt niet besproken maar de informatie wordt bij het verslag gevoegd. Als er hierover vragen zijn kan contact worden opgenomen met [katrien.depauw@gezondheid.belgie.be](mailto:katrien.depauw@gezondheid.belgie.be).



Voedingsaroma's



### 5.10. Vernieuwing van de adviesraad

Het KB betreffende de samenstelling van de Raad werd op 10 januari getekend (kb).



KB 10 januari 2017

Het aansluitend MB is op het kabinet van de minister van Volksgezondheid.

## 6. Komende evenementen, conferenties en workshops

- EFSA - Parma 6 maart 2017: **Info Session on Novel Foods** - Technical meeting with stakeholders on Novel Food applications. <https://www.efsa.europa.eu/en/events/event/170306>  
Feedback van de FOD volgt indien nodig of in geval de Belgische voedingssector zelf niet deelneemt.
- **Symposium “nanomaterialen in voeding: betrouwbaarheid van de meetresultaten”**: stand van zaken analyses en detectiemethoden op initiatief van de Europese commissie in samenwerking met het Joint Research Center, op 3 en 4 mei te ISPRA, Italië
- **Seminarie contractueel onderzoek** van de FOD: thema dit jaar is voedselveiligheid. De exacte datum volgt (in oktober-november).

## 7. Varia

B. Horion nodigt de leden uit om onderwerpen voor te stellen die actueel of van belang zijn en die zij zouden willen bespreken binnen de Raad.

**VOLGENDE VERGADERING: 20 JUNI 2017 OM 14.00 UUR**

**Aanwezigheidslijst**

<b>ORGANISATIE</b>	<b>NAAM</b>	<b>AANWEZIGHEID</b>	<b>EFFECTIEF/ PLAATSVERV ANGEND</b>
<b>Toelevering aan de landbouw</b>			
BEMEF/AFACA	Dejaegher Yvan	Verontschuldigd	E
BEMEF	Hoeven Erik		P
<b>Primaire productie</b>			
Fédération wallonne de l'Agriculture	Granados Ana		E
Fédération wallonne de l'Agriculture	Carlier Maryvonne		P
Boerenbond en rederscentrale	Koen Mintiens	Verontschuldigd	E
Boerenbond en rederscentrale	Van Keerberghen G.		P
Federatie Belgisch Vlees (FEBEV)	Nolet Guy Gore Michael		E
Federatie Belgisch Vlees (FEBEV)	Van Roos Laetitia		P
Vereniging Industriële Pluimveeslachterijen (VIP)	Truyen Ann		E
NVP	De Roover Willy		P
<b>Voedingsindustrie</b>			
FEVIA	Hallaert Johan	Verontschuldigd	E
FEVIA	Sermes Maud	Aanwezig	P
Ter Beke N.V.	Bresseleers Guido	Aanwezig	E
Unilever	Debevere Geert		P
Nestlé Belgilux NV	Vandewaetere Bart	Verontschuldigd	E
Mondelez			P
Coca-Cola	O'Sullivan Maureen	Verontschuldigd	E
Syral			P
<b>Chemische nijverheid</b>			
Essenscia	Van de Meerssche Eric		E
Essenscia	Kevin Heylen		P
<b>Handel en distributie</b>			
Centrale voor levensmiddelenbedrijven (CLB)	Ardies Luc		E
VDV / Verbond handelaars, groenten, fruit en primeurs	Bert Veronique	Verontschuldigd	P
COMEOS	Andrea Cools	Verontschuldigd	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	Verontschuldigd	E
Neutraal Syndicaat voor Zelfstandigen (NSZ)	Mattheuws Christine Vynckier Solange		P
Naredi	Gouder de Beauregard Anne-Christine Plettinckx Tinne Bianco Nadia	Verontschuldigd Aanwezig Aanwezig	
BACHI			
<b>Transport</b>			
FEBETRA	Van Impe Patricia		E
TLV	Fonteyn Freija		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	Verontschuldigd	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		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	Verontschuldigd	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		E
FOD Economie	Sonnet Eric / De Jonghe Evelyne		P
FOD Economie	Ogiers Luc		E
<b>FOD Volksgezondheid</b>			
Voorzitter van de Adviesraad	Mortier Philippe	Aanwezig	E
Diensthofd	Berthot Carl		E
Expert	Pottier Jean	Aanwezig	
Expert	Laquiere Isabelle	Aanwezig	
Expert	Meunier Joëlle		
Expert	Doughan Laurence		
Expert	Horion Benoît	Aanwezig	
Expert	Vinkx Christine	Aanwezig	
Expert	Standaert Diederik		
Expert	Dumont de Chassart Quentin		
Expert	Heyvaert Els		
Expert	de Clock Dominique		
Expert	Lardinois Kelly		
Expert	Darimont Amandine	Aanwezig	
Expert	De Pauw Katrien	Verontschuldigd	
Technisch deskundige	Hocepied Philippe	Aanwezig	
Technisch deskundige	Van Nevel Johan (rapporteur)	Aanwezig	
Internationale betrekkingen	Kubina Anne		
<b>Beleidscel van minister Borsus</b>	Delanoy Martine		
<b>Beleidscel van minister Maggie de Block</b>	Legroe Peter		
<b>Genodigden</b>			