

VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE 28/08/2018

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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

Aux membres 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 – 19 juin 2018

Ordre du jour

1. Approbation de l'agenda
2. Modification du Règlement 178/2002 - General Food Law (projet relatif à la transparence et à la durabilité du système européen d'évaluation des risques) : état des lieux et commentaires des membres (B. Horion)
3. Proposition de disposition belge concernant l'encadrement de la vente de denrées alimentaires à usage médical : état d'avancement (Isabelle Laquiere/Els Heyvaert/Amandine Darimont)
4. Présentation PASHERBS (C. Vinkx)
5. En bref :
 - Nouvelle procédure de demande d'un statut Novel Food (I. Laquière)
 - Feed-back de la journée d'étude européenne sur l'étiquetage FOP (J. Pottier)
 - Publication du Q&A insectes (I. Laquiere/J. Pottier)
 - Arômes : liste de l'Union des arômes alimentaires (K. De Pauw)
 - Additifs (C. Vinkx)
 - Contaminants agricoles (C. Vinkx)
 - Contaminants de processus : feed-back du groupe de travail (S. Korati)
6. Eau potable, révision de la directive 98/83/CE : état des lieux (B. Horion)
7. Rapports du CCCF et du CCFA (C. Vinkx)
8. Événements, conférences et séminaires à venir
9. Divers



PROCÈS-VERBAL DE LA REUNION

1. Approbation de l'agenda

En l'absence de M. Philippe Mortier, la présidence de la réunion est assurée par C. Berthot

Point supplémentaire à l'ordre du jour :

- Point 5.8. Acides gras trans : suivi du rapport de la Commission européenne sur les acides gras trans dans le cadre du règlement 1169/2011 : avis de limitation de l'apport en acides gras trans d'origine industrielle.
- Point 9. Divers : Question de FEVIA au sujet de la publication du document FAQ (Questions et Réponses) de la Commission européenne relatif à l'application du règlement 1169/2011 (FIC).

Approbation et suivi de la précédente réunion :

Le procès-verbal de la réunion précédente a déjà été approuvé par e-mail. Les remarques reçues (principalement de FEVIA) ont été intégrées dans le PV qui a été distribué.

2. Modification du Règlement 178/2002 - General Food Law (projet relatif à la transparence et à la durabilité du système européen d'évaluation des risques) : état des lieux et commentaires des membres (B. Horion)

B. Horion renvoie à l'aperçu de la réunion précédente concernant les mesures visées par la modification et à son mail du 11 juin contenant le projet de texte de la Commission.

Brève mise à jour :

Au niveau du Conseil, les discussions démarreront le 26 juin par une présentation de la Commission européenne et, plus spécialement, des articles relatifs à la transparence (confidentialité), aux mesures transitoires et à l'entrée en vigueur. Les domaines couverts par les règles de confidentialité spécifiques sont les OGM dans l'environnement et les aliments/aliments pour animaux, les additifs, les nouveaux aliments (Novel Food), les enzymes, les arômes, les produits phytosanitaires et les matériaux de contact. *Note post-meeting : les règles générales de confidentialité s'appliquent à toutes les thématiques.* Trois réunions sont prévues en juillet et trois en septembre. La présidence autrichienne, pour qui ce dossier est une priorité, vise un trilogue d'ici la fin de l'année et l'adoption du texte en première lecture en mars 2019.

Au niveau du Parlement (le rapporteur pour le comité ENVI est Renate Sommers), plusieurs commissions sont concernées (scope élargi). Le projet de rapport de Sommers serait prêt pour le 9 juillet (la date limite pour les propositions d'amendements est le 11 septembre). Le vote au comité ENVI et en plénière se tiendra en novembre.

Une concertation avec l'EFSA, la DG Santé, les autres États membres et le PE (rapporteur Sommers) a eu lieu pour déterminer la position de la Belgique. Nous attendons encore la réponse à des questions adressées à d'autres États membres. Une rencontre avec des parlementaires belges est prévue début juillet. Nos experts impliqués dans les différents domaines étudient les aspects liés à la confidentialité.

FEVIA, AB-REOC, COMEOS et NAREDI ont transmis des remarques au Conseil.

Nous ne les aborderons pas en détail maintenant (il s'agit d'un très vaste débat). B. Horion invite les membres qui le souhaitent à brièvement réagir par rapport à la position relative aux aspects les concernant.

S. Laurysen informe qu'ils sont encore en concertation avec The European Consumer Organisation (BEUC); un document sera finalisé et envoyé la semaine prochaine. Elle se renseignera pour savoir s'il sera introduit via le Conseil ou via le Parlement. B. Horion se dit intéressé par les amendements proposés afin de pouvoir vérifier s'ils correspondent aux desideratas de la DG4.



3. Proposition de disposition belge concernant l'encadrement de la vente de denrées alimentaires à usage médical : état d'avancement (Isabelle Laquiere/Els Heyvaert/Amandine Darimont)



2018_06_19_saleFS
MP_AdvisoryCouncil

I. Laquière commente la présentation PPT. Celle-ci porte sur les aliments à usage médical (FSMP), réglementés par la directive 1999/21/CE, laquelle a été transposée dans l'AR du 18/02/1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. Cet AR prévoit que la vente directe à des particuliers n'est autorisée que via les pharmacies (disposition nationale supplémentaire dans l'AR qui n'est pas prévue dans la directive même). Ce principe n'a jamais été contesté dans le passé et avait pour but de veiller à ce que ces FSMP soient utilisés sous surveillance médicale. La directive est à présent remplacée par le règlement (UE) 2016/128 qui entrera en vigueur en février 2019 et qui s'appliquera automatiquement à tous les États membres (sans transposition dans des dispositions nationales). Ce règlement ne prévoit toutefois pas que la vente doit se faire en pharmacie. Le principe selon lequel ces aliments doivent être pris sous la surveillance d'un médecin est en revanche prévu. Afin de déterminer si la disposition nationale (à savoir la vente exclusive de FSMP par les pharmaciens d'officine) doit être maintenue, la ministre de la Santé publique a sollicité l'avis du **Conseil Supérieur de la Santé** (CSS). Cet avis est disponible sur : <https://www.health.belgium.be/fr/avis-9371-fsmp>. Le CSS stipule qu'un bon encadrement reste bel et bien indispensable.

Les parties prenantes ont été consultées lors d'une réunion de groupe de travail du Conseil consultatif du 16/11/2017. Une consultation écrite a ensuite eu lieu en novembre-décembre 2017, suivie d'une deuxième consultation écrite en mars-avril 2018.

Dans le projet d'arrêté, nous partons des principes de base suivants :

- La vente, sous certaines conditions, ne sera autorisée que par certaines professions de soins ayant acquis une connaissance médicale **et/ou** nutritionnelle. ⁽¹⁾
- Le cadre réglementaire relatif aux professions de santé n'est pas remis en question.
- Uniquement mentionner sur l'étiquette que le produit doit être pris sous contrôle médical n'est pas suffisant en soi !

Les **principales remarques** avaient trait à la libre circulation des biens, au principe d'égalité et aux restrictions de vente + vente à distance :

- Le Conseil Supérieur de la Santé est favorable à une limitation de la vente libre.
- Vente uniquement autorisée par certaines professions de soins qui ont acquis une connaissance médicale **et/ou** nutritionnelle par le biais de leur formation. ⁽¹⁾
- Maintien de la vente uniquement en pharmacie (mais sans prescription médicale).
- Extension à la vente/délivrance par des infirmiers, diététiciens et STHA⁽²⁾ (prestataires de soins à domicile pour l'alimentation par sonde, etc.), moyennant le respect de conditions spécifiques, en tenant compte de la législation actuelle pour les professions de soins de santé réglementées en Belgique.

⁽¹⁾ **Note post-meeting** : dans les slides de la présentation, il est dit que la vente est uniquement autorisée par certaines professions de soins qui ont acquis une connaissance médicale **et** nutritionnelle par le biais de leur formation (« Verkoop enkel toegelaten door bepaalde zorgberoepen die door hun opleiding een medische **en** voedingskennis hebben »). Cette phrase a été adaptée après la réunion : La vente (...) une connaissance médicale **et/ou** nutritionnelle (« Verkoop enkel toegelaten door bepaalde zorgberoepen die door hun opleiding een medische **en/of** voedingskennis hebben »).

⁽²⁾ Service Technology Home Assistance



- Vente à distance : limitée aux pharmaciens d'officine (mêmes conditions que pour les médicaments en vente libre). AR du 21 janvier 2009 portant instructions pour les pharmaciens, art. 29, points 1 à 13.

Prochaines étapes :

Une **troisième (et dernière) consultation écrite** sera organisée prochainement, dans le cadre de laquelle les parties concernées recevront un aperçu des commentaires des consultations précédentes et un projet adapté avec justification des adaptations, article par article. Tous les commentaires feront également l'objet d'une réponse séparée.

Date limite pour les réponses : 20 juillet 2018.

Le projet devra ensuite être notifié à la Commission européenne (procédure TRIS pour informer les autres États membres) pour ensuite être soumis à l'avis du Conseil d'État. Entrée en vigueur au plus tard au moment de l'entrée en vigueur du règlement (22 février 2019).

Questions/remarques ?

- Vente en ligne ? À l'heure actuelle, il est impossible d'acheter en ligne des médicaments sur prescription, ce qui pose problème pour certaines professions de santé. En effet, on peut uniquement acheter en ligne des médicaments en vente libre. Les règles applicables aux FSMP seront les mêmes que celles en vigueur pour les médicaments disponibles sans prescription (officine). Les diététiciens ont un AR spécifique : ils ne peuvent rien délivrer sans prescription. Par conséquent, en dehors des pharmacies (ou de leur site internet), une prescription est systématiquement requise
- Compétence en matière de contrôle ? Dans un premier temps, il s'agit d'une compétence de l'AFSCA. Il existe néanmoins un protocole AFSCA-AFMPS pour les compléments alimentaires vendus en pharmacie. Idem pour les STHA (ceux-ci sont enregistrés auprès de l'AFMPS). Les FSMP sont également notifiés auprès du SPF (via FoodSup).
- Où les soignants à domicile doivent-ils s'approvisionner ? Ils s'approvisionnent via les établissements (qui sont enregistrés en tant que STHA auprès de l'AFMPS) où ils sont employés. Des conditions spécifiques sont définies pour chaque profession de soins dans l'AR. Les FSMP qu'ils administrent sont aussi toujours sur prescription.

Le délai de consultation est court (voir début de la période des congés). C'est exact, mais il s'agit déjà de la troisième consultation et tout doit être terminé pour février 2019 (entrée en vigueur du règlement européen).

4. Présentation PASHERBS (C. Vinkx)



2018_06_19_VCC_PA
SHERBS.pdf

Présentation de C. Vinkx concernant l'étude sur les alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP)

Ce sont des toxines végétales pour lesquelles l'EFSA a rendu un avis. L'EFSA signale qu'il y a des risques et que l'exposition à ces substances cancérigènes doit diminuer. On connaît des cas de contamination dans le miel, la roquette, le thé et les infusions, etc. Quatre types d'AP figurant dans l'avis de l'EFSA ont été repris dans l'étude : lycopsamine, sénécionine, héliotrine et monocrotaline.

Une précédente étude de la recherche contractuelle, menée par l'ISP (PASFOOD), avait conclu qu'il était opportun de réaliser de nouvelles études sur les herbes culinaires. Telle est la raison de cette petite étude complémentaire, financée par la DG4 (octobre 2017 à mars 2018).

L'accent a été mis sur des herbes culinaires (des feuilles, et non des épices), principalement l'origan et des herbes et mets italiens/de Provence (sur base d'informations récoltées dans le cadre de l'étude PASFOOD), avec prises d'échantillons de marques diverses dans les supermarchés et sur les marchés.



- **Herbes fraîches** : afin de démontrer que les herbes elles-mêmes ne produisent pas d'AP. Sur 11 échantillons, 1 était légèrement positif pour les AP de type héliotrine (il s'agissait ici d'un bouquet garni).
- Les **herbes congelées** (10 échantillons) étaient quant à elles souvent légèrement contaminées par des AP de type sénécionine et héliotrine (10 à 50 µg/kg).
- Concernant les **herbes simples séchées** (41 échantillons, dont 11 d'origan), les taux de contamination les plus élevés ont été observés dans l'origan : 1391 et 2212 µg/kg (AP de type héliotrine), et dans le thym : 630 µg/kg (AP de type sénécionine). Il peut y avoir un lien avec la région d'origine de certaines herbes.
- En ce qui concerne les **mélanges d'herbes** (50 échantillons), ce sont surtout les mélanges à base d'origan qui étaient contaminés par des AP de type héliotrine. Valeurs observées les plus élevées : herbes à pizza 5240 µg/kg (lycopsamine + héliotrine), herbes à pizza 1528 µg/kg (héliotrine), herbes de Provence 1295 et 451 µg/kg (héliotrine), herbes italiennes 899 µg/kg (héliotrine).
- **Sauces pesto** : valeurs les plus élevées pour le pesto à la coriandre : 176 µg/kg (sénécionine), le pesto à la roquette : 8 µg/kg (héliotrine) et le pesto au basilic : 4 µg/kg (lycopsamine).
- **Pizza/pâtes** : faibles teneurs (diluées). Dans quelques sachets d'une même marque, on a malgré tout constaté des taux élevés (jusqu'à 653 µg/kg, de type héliotrine).

L'impact de la prise en compte de ces herbes dans l'estimation de l'exposition est le plus important chez les adolescents (Margin of Exposure). Le risque est plus élevé chez les adolescents du fait que ceux-ci consomment davantage de cuisine italienne. Chez les adultes, la consommation de thé est plus importante. Jusqu'à 10% de la population risque d'être exposée à une consommation trop élevée d'AP et nécessite que l'on prenne des mesures visant à réduire cet apport.

L'application de bonnes pratiques agricoles est indispensable pour faire baisser ces taux. Les connaissances augmentent et des contacts sont pris avec les fédérations de producteurs de thé et d'infusions. Une récolte du thé plus automatisée a donné lieu à une plus grande contamination par certaines adventices. La gestion des adventices est plus facile entre les arbustes à thé que dans un champ de camomille par exemple. Des fédérations de fabricants de compléments alimentaires connaissent également ce problème. À l'heure d'aujourd'hui, les producteurs et consommateurs d'herbes culinaires et produits dérivés doivent eux aussi être sensibilisés à cette problématique et des mesures préventives doivent être mises en route. Pour ce faire, C. Vinkx s'adressera aux organisations concernées.

Le Codex « Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination par les alcaloïdes de pyrrolizidine dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale » (CAC/RCP 74-2014) peut servir de base à l'élaboration d'un manuel plus spécifique.

Discussion des normes au niveau UE : La COM envisage de fixer des normes pour la somme de 21 AP de trois types : lycopsamine, sénécionine, héliotrine. L'EFSA en avait recommandé 17 dans un avis, mais à la demande de la BE, 4 ont été ajoutés, que nous estimons vraiment nécessaires. Un consensus a entre-temps été trouvé à ce sujet.

La norme proposée est de 400 µg/kg pour le thé, les infusions, les herbes culinaires et les compléments alimentaires à base de plantes (proposition de la dernière réunion du groupe de travail de la COM, qui sera encore examinée le 13 juillet).

Une publication scientifique de Hong-Kong révèle un fort risque de contamination du cumin. On ne sait pas encore dans quelle mesure les épices peuvent également être touchées par ce type de problèmes. En Belgique, l'arrêté Plantes (AR du 29/08/1997) prévoit déjà l'interdiction des plantes productrices d'AP (p. ex. la bourrache). De nombreux États membres n'ont pas une telle législation.

Les résultats de l'étude, de même que les informations de fond relatives à ces substances, doivent encore être publiés sur le site internet.

À la question de savoir si d'autres normes sont annoncées (miel, roquette, etc.), C. Vinkx répond que l'établissement de normes pour le miel a baissé dans la liste des priorités. La présence d'AP est également liée au moment de la récolte (floraison des mauvaises herbes nuisibles). De même, cela concerne de nombreux



élevages apicoles généralement de petite taille. Enfin, le miel ne constitue pas la principale source d'ingestion.

En ce qui concerne la roquette, l'attention doit plutôt se porter sur l'application de bonnes pratiques agricoles. Le problème s'avère être sous contrôle de cette façon. La question est alors de savoir si une norme est encore nécessaire. Mais la situation peut encore évoluer. L'AFSCA dispose d'une expérience en matière d'analyse microscopique de la roquette.

À une question de Comeos (S. Hemdane), C. Vinkx répond que nous n'avons encore aucune analyse des tendances mais certaines pratiques agricoles (modifiées) peuvent avoir un impact (voir p. ex. la récolte automatisée). Il s'agit de connaissances récentes de contamination. De même, rien n'indique qu'il y a une différence entre l'agriculture conventionnelle et biologique, mais la gestion des mauvaises herbes est un élément pertinent.

5. En bref :

5.1. Nouvelle procédure de demande d'un statut Novel Food (I. Laquière)

L'article 4 du Règlement (UE) no 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments exige que l'opérateur vérifie si la denrée alimentaire (ou l'ingrédient alimentaire) qu'il mettra sur le marché doit être considérée ou non comme un nouvel aliment. Si l'opérateur, après avoir examiné toutes les informations disponibles, n'est toujours pas certain que la denrée alimentaire (ou un de ses ingrédients) est un nouvel aliment ou non, il peut prendre contact avec l'autorité compétente de l'État membre où il commercialisera le produit pour la première fois (« l'État membre destinataire »). La liste des personnes de contact de tous les États membres est disponible sur le site internet de la Commission européenne. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_novel-food_leg_list_comp_auth_reg_2018_en.pdf

Le règlement d'exécution (UE) no 2018/456 détermine toutes les exigences nécessaires en matière d'information qui doivent figurer dans la demande de consultation, ainsi que des dispositions relatives à la confidentialité de la demande et les étapes que l'opérateur doit suivre pour le processus de consultation. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1521535173347&uri=CELEX:32018R0456>)

- Uniquement des demandes de consultation par voie électronique, composées d'une lettre d'accompagnement (annexe I), d'un dossier technique, d'informations fournies en appui de la demande, et d'une note explicative précisant l'objet et la pertinence des informations fournies.
- Le dossier technique contient les informations nécessaires pour permettre à l'État membre de tirer des conclusions quant au statut de nouvel aliment (annexe II).
- Il est vérifié si les informations sont complètes durant la période de validité de la demande.
- L'État membre destinataire dispose d'un délai de 4 mois pour déterminer le statut de nouvel aliment. Les États membres et la Commission sont informés de la demande.
- La concertation avec d'autres États membres et la Commission est possible pour la prise de décision.
- Dans des cas dûment justifiés, le délai peut être prorogé de maximum 4 mois.
- Dès que l'État membre s'est prononcé sur le statut de nouvel aliment de la denrée/ingrédient alimentaire, la Commission européenne publiera l'information sur son site internet. Le statut de nouvel aliment est valable dans toute l'Union européenne.
- Il est possible de demander que certains aspects de la consultation soient traités de manière confidentielle (p. ex. un nouveau processus de production).

5.2. Feed-back de la journée d'étude européenne sur l'étiquetage FOP (J. Pottier)

Dans le cadre du règlement (UE) no 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (FIC), La Commission européenne doit adopter un rapport sur l'utilisation des formes d'expression et de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle, leur effet sur le marché intérieur et sur l'opportunité de poursuivre l'harmonisation dans ce domaine. L'adoption de ce rapport a été



service public fédéral

**SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT**

reportée à la fin de 2018 en vue d'intégrer l'expérience acquise au sein des différents États membres. La Commission a par ailleurs décidé de ne pas se limiter aux systèmes couverts par l'article 35 du FIC, mais de couvrir également les systèmes encadrés par le règlement 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé.

Afin de faciliter l'échange d'informations sur l'étiquetage nutritionnel FOP comme prévu dans le FIC, la Commission a décidé d'organiser des réunions conjointes avec les États membres et les parties prenantes. Une première réunion a eu lieu le 23 avril 2018. [Différents exposés ont été donnés](#), qui ont été suivis de sessions de questions réponses.

Le Joint Research Center (JRC) de la Commission a présenté le travail de compilation qu'il avait effectué. Il a également expliqué l'état d'avancement de l'étude qu'il réalise sur les systèmes d'étiquetage nutritionnel FOP, leurs caractéristiques, la compréhension par le consommateur et l'impact sur son comportement, ainsi que les autres effets potentiels tels que la modification de la composition des produits.

Différents États membres ont par la suite présenté les systèmes en place chez eux (le Key Hole en Suède, les traffic lights au Royaume-Uni, le Nutri-Score en France). Plusieurs initiatives d'opérateurs privés ont également été expliquées (Evolved Nutrition label, My Choice programme).

La fin de la journée a été consacrée à une série de questions pratiques concernant les critères de l'article 35 du FIC. Ces points seront rediscutés lors de la seconde réunion, prévue ce vendredi, le 22 juin 2018. La compréhension et le comportement des consommateurs seront également des points à l'ordre du jour de la prochaine réunion.

Toutes les présentations du 23 avril sont disponibles sur le site internet de la COM : https://ec.europa.eu/food/expert-groups/ag-ap/adv-grp_fchaph/wg_2018_en.

À la question de S. Lauryssen (elle-même favorable au Nutri-Score) relative à la position de la Belgique, C. Berthot répond que la ministre n'a pas encore défini la direction ou la position à prendre. Le « Nutri-Score » a pour objectif de mieux informer le consommateur et d'améliorer la qualité nutritionnelle des produits.

Fevia se pose aussi de nombreuses questions quant au statut légal. Les questions et les positions différentes sont nombreuses. J. Pottier répond qu'il est évident que cela ne relève pas de l'article 35 du Règlement FIC (pas de nutriments individuels). Ce point doit encore être clarifié.

Note post-meeting :

Lors de la réunion « Joint meeting on front-of-pack nutrition labelling » du 22/06/2018, la Commission européenne a clarifié le cadre réglementaire du système d'étiquetage 'Nutri-Score'.

En tant qu'information volontaire, le système Nutri-Score dans son intégralité tombe sous l'article 36 du règlement (UE) n° 1169/2011. Néanmoins, la Commission européenne a également précisé que lorsqu'un tel système attribue à un produit un message positif (dans le cas de la couleur vert foncé et vert clair), il répond à la définition légale d'allégation nutritionnelle étant donné qu'il attribue au produit des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie ou les nutriments que le produit contient ou ne contient pas. Lorsque la couleur verte est mise en évidence, le Nutri-Score tombe donc également sous le champ d'application du règlement (CE) N° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé. La Commission a par ailleurs rappelé que les systèmes qui tombent sous ce règlement ne peuvent être utilisés par les opérateurs dans un État membre que si cet État membre a adopté le système en question.

Par conséquent, le système Nutri-Score ne pourrait être utilisé par les opérateurs en Belgique que s'il est adopté officiellement par les autorités belges, ce qui n'est pas le cas actuellement.

5.3. Publication du Q&A insectes (I. Laquière/J. Pottier)

I. Laquière informe que la nouvelle version de la liste FAQ sur l'utilisation d'insectes dans l'alimentation a été publiée sur le site internet du SPF, sur la [page relative aux nouveaux aliments](#). Depuis le 1^{er} janvier 2018, les insectes doivent être considérés comme de nouveaux aliments. En Belgique, jusque fin de l'année dernière, une politique de tolérance était d'application pour une dizaine d'espèces d'insectes, dans la perspective du dépôt d'un dossier. Cette tolérance reste de mise uniquement pour les espèces pour lesquelles un dossier



a été déposé l'année dernière, jusqu'à ce qu'une décision soit prise au niveau européen. Chaque État membre peut lui-même décider de l'approche à appliquer pour les insectes.

5.4. Arômes : liste de l'Union des arômes alimentaires (K. De Pauw)

Mise à jour de la liste de l'Union des arômes alimentaires (annexe I au Règlement 1334/2008) : il s'agit de 4 « other flavours » pour lesquels la Commission a reçu un dossier de demande (les dossiers de demande devaient être introduits pour le 22 octobre 2015). Ces autres arômes ont bénéficié d'une mesure transitoire jusqu'au 22 avril 2018 (Règlement 873/2012) afin de donner à l'EFSA le temps d'évaluer les substances. Cette période transitoire est à présent écoulée. État des lieux des « other flavours » :

- Rum ether : en juin 2017, l'EFSA a rendu un avis négatif concernant cet arôme en raison de la présence de composants génotoxiques et carcinogènes. La substance dégage un arôme de rhum et a été utilisée dans les boissons, les sucreries et les produits de boulangerie. Vu l'avis négatif de l'EFSA, ajouter cet arôme de manière générale à la liste de l'Union n'est pas possible. La Tchéquie et la Slovaquie ont cependant demandé d'autoriser son utilisation dans deux de leurs boissons spiritueuses traditionnelles. Il a été donné suite à cette demande d'exception et un texte a été voté en avril, autorisant **uniquement** l'usage de cet arôme dans les boissons *tuzemsky* et *tuzemak* (qui relèvent du Règlement 110/2008 relatif aux boissons spiritueuses). Cet usage est seulement autorisé pour une durée de 5 ans, afin de donner à l'industrie le temps de trouver une reformulation. Les autres produits contenant cet arôme et mis sur le marché ou étiquetés de manière légitime avant le 22 avril 2018, pourront être mis sur le marché jusqu'à la date de conservation minimale ou la date limite de consommation.

Le nom de la substance a également été adapté et correspond de façon plus précise au produit : « pyroligneous distillate ».

- Deux « grill flavours » (Grillin 502 et Grillin 503) : l'EFSA a rendu un avis en juillet de l'année dernière, mais la sécurité n'a pas pu être constatée. C'est pourquoi il a été décidé de ne plus autoriser ces substances. Elles **ne** figureront donc **pas** sur la liste de l'Union et, **depuis le 22 avril, il n'est plus permis** de les utiliser. Les produits contenant cet arôme et mis sur le marché ou étiquetés de manière légitime avant le 22 avril 2018, pourront être mis sur le marché jusqu'à la date de conservation minimale ou la date limite de consommation.
- Vegetable grill flavour : concernant cet arôme, l'EFSA n'a pas pu terminer l'évaluation de sécurité avant la période transitoire du 22 avril 2018. Un texte a dès lors été voté en avril pour prolonger de deux ans cette période transitoire pour cet arôme. Le règlement est en phase de publication et s'appliquera avec effet rétroactif à partir du 23 avril 2018. Cet arôme peut donc provisoirement encore être utilisé. D'autres décisions seront prises lorsque l'EFSA rendra son avis.

Pour toutes questions : katrien.depauw@sante.belgique.be

5.5. Additifs (C. Vinkx)

Révision catégorie 13

Dans la catégorie 13, seuls restent les produits qui relèvent du Règlement 609/2013. La Commission veut placer les laits de croissance dans une nouvelle catégorie 1.10, Milk based drinks and similar products intended for young children.

Révision catégorie 17

Le règlement révisant la catégorie 17 a été voté en avril. Les liquides et sirops figurent ensemble dans la catégorie 17.2, mais la distinction est maintenue pour ce qui est des autorisations. De façon similaire, les formes à mâcher sont à présent reprises parmi les compléments alimentaires solides dans la catégorie 17.1, mais on continue de faire une distinction au niveau des conditions d'utilisation. Sous pression, la Commission a ajouté une disposition qui prévoit que les normes s'appliquent aux formes solubles. La Belgique s'est abstenue par souci pour la santé publique.

Demandes d'autorisations, notamment :



- En avril, un règlement a été voté pour autoriser le nouvel additif « Low substituted hydroxypropylcellulose » dans les compléments alimentaires.
- Une demande a été formulée pour le Sucralose E955 dans les produits de boulangerie fine, et est inscrite pour examen à l'agenda du groupe de travail des 21 et 22 juin.
- Mono- et diglycérides E471 (et E570) destinés à enrober fruits et légumes frais : il est discuté des fruits et légumes pour lesquels cela est acceptable.
- Glycosides de stéviol : Il y a une série de demandes pour des produits présentant d'autres spécifications. Les avis de l'EFSA déjà rendus ne sont pas positifs et ne donneront donc pas lieu à des autorisations. Entre-temps, des autorisations sont accordées dans d'autres parties du monde. Il s'agit de bien veiller à ce que les glycosides de stéviol répondent aux spécifications européennes, y compris la définition. On ne compte actuellement aucune autorisation dans l'UE pour des glycosides de stéviol produits à partir de micro-organismes génétiquement modifiés. Le traitement aux enzymes est lui aussi interdit.

Suivi des réévaluations par l'EFSA

- En avril, un règlement a été voté pour supprimer le E311 (gallate d'octyle) et le E312 (gallate de dodécyle) de la liste des additifs. Leur usage sera donc bientôt interdit.
- En avril, un règlement a été voté pour adapter les spécifications et le nom du E120 (acide carminique, carmin). L'acide carminique doit désormais être plus pur, de sorte à réduire également le risque d'allergie. Le nom « cochenille » disparaît, étant donné que seul un produit purifié reste autorisé. Le nom « carmin » correspond à la laque aluminique d'acide carminique.
- La Commission a rédigé un projet de règlement visant à supprimer le E174 (argent) et le E175 (or) de la liste des colorants autorisés. Raison : le dossier toxicologique était insuffisant et n'a pas été complété de manière satisfaisante. La discussion sur le délai de transition doit encore être menée. *[Note post-meeting : la Commission a relancé l'appel pour des données supplémentaires. Il y avait apparemment un malentendu.]*
- La Commission a rédigé un projet de règlement pour préciser les spécifications des colorants E170 (carbonate de calcium) et E153 (charbon végétal), notamment la taille des particules. *[Note post-meeting : la Commission ne veut finalement pas aller si vite et veut vérifier encore davantage de données.]*
- Le E171 (dioxyde de titane, TiO₂) est en phase de suivi de réévaluation : des données supplémentaires ont été demandées par la Commission dans le cadre du suivi de la réévaluation de l'EFSA. À cet égard, des engagements de fabricants ont été pris et des délais ont été fixés. Des discussions en France, avec la demande à la COM de suspendre l'additif, ont conduit à une nouvelle demande à l'EFSA d'examiner en urgence l'intérêt de quelques études récentes. La publication de cet avis de l'EFSA est attendue pour le mois de juillet. La discussion de cet avis par la COM a été mise à l'agenda, mais rien n'a encore été décidé quant à une éventuelle suspension ! Il s'agit d'un sujet à caractère politique (nous recevons aussi des questions parlementaires sur ce thème).
- Sorbates : Le E203 sera supprimé à partir du 12 août 2018. Pour les autres sorbates, l'étude de toxicité demandée a été fournie et il sera demandé à l'EFSA de l'évaluer.

Par ailleurs, dans les groupes de travail, il y a aussi toujours des questions d'interprétation, des discussions à propos de la révision de descripteurs (interprétation des catégories de denrées alimentaires, etc.)

M. Gryseels signale que le secteur rencontre encore des différences entre pays européens pour ce qui concerne les additifs dans les comprimés effervescents (compléments alimentaires). C. Vinkx fait remarquer qu'une majorité a voté pour. Le règlement doit encore être publié mais sera d'application dans toute l'UE. La Belgique ne fera pas exception sur ce point. L'impact sur l'ingestion potentielle est important pour nous ! Si plusieurs comprimés effervescents sont ingérés par jour, l'ingestion potentielle d'additifs par le biais de ces comprimés risque bel et bien d'être élevée.

Fevia : concernant la catégorie 13, les additifs admis actuellement pourront-ils continuer à être utilisés? C. Vinkx répond que ce n'est pas encore clair. La description des catégories de denrées alimentaires est à



l'agenda de la réunion de vendredi. Les groupes spécifiques mentionnés dans le Règlement 601/2013 n'existent en réalité plus (aliments pour sportifs, substituts de repas, alimentation sans gluten, autres aliments pour enfants en bas âge). Ce sont à présent de simples aliments avec vitamines et minéraux ajoutés, etc. et avec allégations (à l'exception de la catégorie des laits de croissance qui continuera d'exister). On aura sans doute plus de détails en fin de semaine.

[Note post-meeting : Les autorisations d'additifs dans l'alimentation sans gluten, les substituts de repas et autres pourront être transférées à d'autres catégories de denrées alimentaires (p. ex. le pain pour le pain sans gluten) si le secteur démontre et motive un usage spécifique. Les autorisations ne seront pas transférées à l'aveuglette : leur conformité aux critères d'autorisation sera contrôlée].

Une demande d'autorisation a néanmoins été introduite pour la sucralose dans les produits de boulangerie fine (dossier en traitement).

M. Gryseels attire l'attention sur le langage utilisé qui n'est pas toujours univoque (voir p. ex. « masticable » versus « mâcher » et « crunchable » pour les gommes à mâcher). Le secteur souhaite que les stabilisateurs autorisés dans les comprimés à mâcher soient également utilisés dans les comprimés à croquer (crunchable). C. Vinkx répond que le manuel d'interprétation ne réglemente pas l'extension d'autorisation.

5.6. Contaminants agricoles (C. Vinkx)

Mycotoxines

Un forum sur les mycotoxines s'est tenu en mai, avec une attention particulière pour les toxines du *Fusarium* dans les céréales. Il est clair que les problèmes posés par certaines combinaisons de plantes et de mycotoxines sont plutôt liés à la région. La variation est grande. Les mesures de prévention ne permettent pas d'avoir le problème tout à fait sous contrôle.

Le groupe de travail européen s'est réuni le 15 juin, et l'examen des points à l'ordre du jour se poursuivra à la prochaine réunion du GT le 13 juillet. Certains points sont depuis longtemps en discussion, et le but est de finaliser certaines choses cette année encore.

L'EFSA a rendu récemment de nombreux avis et le suivi est examiné.

- **Toxines d'Alternaria**: l'EFSA s'inquiète des risques pour la santé des consommateurs sur base des données toxicologiques existantes, lesquelles sont toutefois moins nombreuses que pour d'autres mycotoxines. On souhaite que des mesures soient prises en raison de cette inquiétude ; il est également question de toxines cancérigènes (alternariol et alternariol méthyl éther). Les bonnes pratiques sont de toute façon importantes et les tomates contaminées par des moisissures n'ont pas à être transformées en produits tomatés. On ne sait pas encore exactement si l'on parlera de valeurs indicatives ou de normes. De même, il n'a pas encore été décidé si les toxines concernées seront au nombre de deux (alternariol et alternariol méthyl éther), trois (+ acide ténuazonique) ou quatre (+ tentoxine). Des produits tomatés comme la purée de tomates sont cités.
- Les normes pour les **alcaloïdes de l'ergot** sont depuis longtemps dans le collimateur. La discussion porte aujourd'hui sur la farine de seigle. Il n'est pas facile de concilier sécurité alimentaire et un pourcentage de refus acceptable. La norme doit être la plus basse possible. En même temps que la discussion sur les alcaloïdes de l'ergot (dans la farine de seigle), un abaissement de la norme pour les sclérotés de l'ergot dans les céréales sera mis sur la table.
- Concernant la **citronine** dans les compléments alimentaires à base de riz rouge fermenté, on vise un abaissement de la norme : de 2000 µg/kg à 100 à 500 µg/kg. La plupart des produits n'ont pas été contaminés.
- L'EFSA a défini une DJT pour le déoxynivalénol (**DON**) et ses formes masquées, qui se transforment toutes en DON dans l'organisme : la DJT (Dose Journalière Tolérable) d'1 µg/kg poids du corps/jour ne s'applique plus aujourd'hui au seul DON, mais à la somme du DON et du 3-acétyl-DON, 15-acétyl-DON et DON-3-glucoside. Ce qui explique le lancement des discussions pour définir des normes pour le groupe DON + 3-acétyl-DON + 15-acétyl-DON + DON-3-glucoside. Un avis a été demandé au nouveau laboratoire de référence EURL (qui s'appelle aujourd'hui RIKILT).



- Pour les **toxines T2 et HT2** (sans formes modifiées), en vertu de l'avis de l'EFSA, il est nécessaire de prévoir des normes pour au moins l'avoine (et les produits à base d'avoine). La discussion sur la norme doit commencer maintenant.
- Pour le **zéaralénone**, il est nécessaire de poursuivre l'analyse des formes modifiées, mais nous collectons actuellement de plus amples données. Aucune discussion de norme n'a encore eu lieu à ce sujet.
- Concernant l'**ochratoxine A**, des fédérations ont été consultées au sujet de normes supplémentaires pour des aliments autres que ceux déjà soumis à des normes. Les réactions étaient négatives. La discussion se poursuit, mais la liste sera raccourcie. Par ailleurs, pour l'ochratoxine A, la dernière estimation de l'exposition réalisée par l'EFSA date d'il y a longtemps. La COM en fera la demande à l'EFSA.

Toxines végétales

- Des organisations de parties prenantes ont été consultées au sujet de modifications dans les normes pour l'**acide érucique**. Il n'y a pas eu de grandes surprises ; la moutarde demeure un point délicat. La norme pour l'acide érucique dans les huiles végétales sera abaissée (comme dans le Codex), mais certains demandent des exceptions pour certaines huiles. Sera terminé cette année.
- En ce qui concerne les **alcaloïdes de pyrrolizidine**, le miel est descendu dans la liste des priorités. Le thé et les infusions sont prioritaires. La discussion sur la norme porte sur des normes basses (« lowerbound ») pour 21 alcaloïdes (trois types de plantes AP : type lycopsamine, type sénécionine et type héliotrine ; donc pas de type monocrotaline). À la fois pour le thé, les infusions, les herbes culinaires et les compléments alimentaires à base de plantes, le projet de norme qui est en discussion est aujourd'hui de 400 µg/kg. Pour le thé spécifique aux bébés, une norme inférieure serait possible.
- **Alcaloïdes tropaniques** : Seules l'atropine et la scopolamine restent en discussion pour la fixation d'une norme. L'EFSA ne parle d'aucun autre alcaloïde. Des discussions sont toutefois en cours pour élargir la liste de denrées alimentaires soumises à des normes. Le maïs en fera certainement partie, et d'autres farines figurent aussi sur le projet de liste.
- Pour les **alcaloïdes de l'opium** dans les graines de pavot, un nouvel avis de l'EFSA modifie l'avis précédent. On parle à présent d'équivalents de morphine en ajoutant à la morphine de la codéine avec un facteur de pondération de 0.2. Les problèmes se situent non pas au niveau des graines d'espèces culinaires de pavot, mais bien au niveau des espèces pharmaceutiques (produites pour la morphine). La discussion relative à la définition de normes harmonisées peut maintenant se poursuivre.

5.7. Contaminants de processus : feed-back du groupe de travail (S. Korati)

- **Acrylamide**

La guidance sur l'implémentation du règlement 2017/2158 établissant les mesures d'atténuation et les benchmarks levels pour la réduction de la présence d'acrylamide a été discutée. Les catégories de produits ainsi que la définition du type d'opérateurs ont été largement discutées. Le document finalisé a été adopté lors de la réunion du comité permanent du 11 juin dernier. Le document sera prochainement disponible sur le site de la Commission, dans un premier temps en anglais, puis plus tard dans toutes les langues européennes.

Nele Cattoor demande comment fonctionne le monitoring s'il n'y a pas de normes. E. Moons répond que l'AFSCA n'effectuera pas de monitoring vu qu'il n'y a pas de normes. Les études de normes peuvent se faire dans le cadre de la recherche contractuelle.

La recommandation de monitoring de l'acrylamide a également été discutée et approuvée par le comité permanent. En annexe de la recommandation se trouve une liste non exhaustive de produits. On y retrouve

- des nouveaux produits,
- des produits exclus du Règlement,
- des produits couverts par le Règlement pour lesquels les benchmarks levels ne s'appliquent pas mais uniquement les mesures d'atténuation, tels que les rolls (hamburger rolls, whole wheat rolls, milk rolls, ...).



La recommandation sera publiée dans le journal officiel de l'Union européenne dans le courant de l'été. Avec cette recommandation, celles de 2013 et 2010 seront abrogées.

En ce qui concerne les limites maximales, les discussions débiteront au sein du groupe de travail à la rentrée en septembre et se focaliseront dans un premier temps sur les aliments pour bébés.

- **3 esters de MCPD**

La discussion s'est concentrée sur les huiles végétales et l'établissement d'une ou deux normes :

- une seule norme stricte pour toutes les huiles.
- une norme plus élevée pour l'huile de palme et les huiles spéciales (de noisette, de noix) et une norme pour les autres huiles (de coco, de maïs, etc.).

Aucun chiffre n'est avancé pour l'instant.

- **PAH dans les smoothies**

Le Règlement modifiant le Règlement 1881/2006 a été approuvé au sein du groupe de travail et sera publié prochainement via la procédure feedback. Pour rappel, ce règlement modifie les articles 6 et 7 sur les dérogations et introduit une norme pour les smoothies :

- 10 µg/kg de ben zo(a)pyrene
- 50 µg/kg (somme ben zo(a)pyrene, du benz(a)anthracène, du benzo(b)fluoranthène et du chrysène.

- **Furanes**

Des discussions ont débuté sur la possibilité de monitoring du 2-méthylfurane et du 3-méthylfurane. Il y a une réserve quant au monitoring du 2,5-diméthylfurane (plus difficile au niveau de la méthodologie).

5.8. Acides gras trans. Suivi du rapport de la Commission européenne sur les acides gras trans dans le cadre du règlement 1169/2011 : avis de limitation de l'apport en acides gras trans d'origine industrielle.

Dans le cadre du règlement (UE) N° 1169/2011 (FIC), la Commission européenne a adopté un rapport sur la présence d'acides gras trans dans les denrées alimentaires et, de manière générale, dans le régime alimentaire de la population de l'Union. Le but du rapport est d'évaluer les effets de mesures appropriées qui pourraient permettre aux consommateurs de faire des choix plus sains quant aux denrées alimentaires et à leur régime alimentaire en général, ou qui pourraient promouvoir l'apport d'options plus saines en ce qui concerne les denrées alimentaires offertes aux consommateurs, y compris, entre autres, la fourniture d'informations aux consommateurs sur lesdits acides gras trans ou l'imposition de restrictions à leur usage.

Le rapport soulignait que le niveau moyen de consommation d'acides gras trans dans la population européenne est en dessous des seuils recommandés, excepté au sein de certains groupes particuliers dans certains États membres (personnes avec faibles revenus, étudiants universitaires,...).

La Commission avait à l'époque identifié 4 options pour réduire la teneur en acides gras trans :

- rendre l'étiquetage des acides gras trans obligatoire ;
- fixer de manière réglementaire des teneurs maximales en acides gras trans d'origine industrielle dans les produits ;
- prendre des accords avec les opérateurs pour qu'ils s'engagent à réduire encore la teneur en acides gras trans d'origine industrielle dans les produits ;
- laisser les États membres prendre des mesures au niveau national.

L'option de l'étiquetage nutritionnel n'avait pas les faveurs de la Commission ni des États membres. La mesure identifiée dans le rapport comme étant celle qui serait la plus efficace serait de fixer de manière réglementaire au niveau européen des teneurs maximales en acides gras trans d'origine industrielle dans les produits. Cependant, la Commission a considéré qu'il est prématuré de prendre une décision à ce stade et qu'il est nécessaire au préalable de mener de plus amples consultations et de récolter plus d'informations.



La Commission organise ce mercredi une réunion pour présenter les résultats de son étude complémentaire et discuter de la possibilité de limiter de manière réglementaire la teneur en acides gras trans d'origine industrielle à 2g/100g de matière grasse dans les produits destinés au consommateur final.

Cette mesure est en ligne avec l'avis du Conseil supérieur de la Santé (CSS) :

<https://www.health.belgium.be/fr/avis-8666-les-acides-gras-trans-dorigine-industrielle>.

Il y a quelques années, le secteur avaient indiqué que la teneur en acides gras trans des produits alimentaires belges est très faible, et en ligne avec cette recommandation. Nous supposons donc que l'introduction d'une telle limite n'aura pas d'impact important en terme de reformulation.

Ceci sera discuté dans un groupe de travail ad hoc au sein du SCPAFF. Nous n'avons pas encore de vue sur les aspects pratiques.

6. Eau potable, révision de la directive 98/83/CE : état des lieux (B. Horion)

Concerne la révision de la directive Eau potable. État des lieux au niveau du Conseil : le dossier n'est pas une grande priorité pour l'Autriche qui assurera bientôt la présidence.

Au niveau du Parlement européen : le rapporteur Mr Dantin (FR) a présenté le rapport le 7 juin (Comité ENVI). La date limite pour les propositions d'amendements était le 13 juin.

Concernant les actions que la Belgique a entreprises, il y a eu des contacts avec la DG ENVI, la DG SANTE, le rapporteur du PE, des eurodéputés belges et des parties prenantes belges et européennes.

De nombreuses réunions ont eu lieu sous la présidence bulgare et un texte de compromis a été rédigé avec quelques adaptations importantes par rapport au texte initialement présenté par la COM :

- Rétablissement de la définition de « l'eau utilisée dans l'industrie alimentaire » (scope : voir fin de la définition) : il faut utiliser de l'eau potable sauf si les autorités estiment qu'une autre qualité doit être prise en considération ;
- Exclusion, pour les opérateurs du secteur alimentaire, des dispositions déjà couvertes par la législation alimentaire (éviter les dispositions doubles, p. ex. celles qui figurent déjà dans la législation HACCP, p. ex. en ce qui concerne le monitoring, les analyses) ;
- Réintroduction des paramètres d'indicateurs ;
- Introduction du principe d'une liste de substances indésirables émergentes, comme p. ex. les microplastiques, les perturbateurs endocriniens (bisphénol A, etc.), qui doivent faire l'objet d'une surveillance ;
- Révision de la fréquence de contrôle.

D'autres thèmes sensibles (fort politisés) sont en discussion :

- Accès à l'eau (ce n'est pas une obligation, mais il est vivement recommandé de mettre de l'eau potable gratuitement à disposition dans les cafés, restaurants, cantines, etc.) ;
- Matériaux de construction en contact avec de l'eau (canalisations, constructions en béton, etc.) : la COM propose de réglementer cela dans le cadre de la directive sur les matériaux de construction (exigences générales) avec le Centre européen de normalisation (CEN). Mais les états membres veulent fixer des conditions générales, complétées, via un acte d'exécution (*implementing act*), par une liste positive de matériaux autorisés (par analogie avec le Règlement relatif aux matériaux en contact avec des aliments). Il existe déjà des listes spécifiques de matériaux dans 4 états membres qui peuvent servir de base à la concertation.

7. Rapports du CCCF et du CCFA (C. Vinkx)

C. Vinkx livre un aperçu des principaux points du compte rendu des réunions.

Le CCFA a défini un plan de travail à moyen terme, en vue de finaliser d'ici quelques années la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA, *General Standard on Food Additives*) et de l'aligner sur des normes verticales afin que la GSFA devienne la seule référence pour les additifs dans le Codex. Concernant le



JECFA, aucune solution n'a encore été trouvée pour la charge de travail trop importante/le budget trop petit et la liste d'attente reste longue.

Au niveau du CCCF, il y avait des sujets difficiles et certains ont été reportés. L'UE a défendu les normes européennes pour le cadmium dans le chocolat. L'UE n'était pas d'accord avec les normes élevées pour le mercure dans certaines espèces de poissons. En ce qui concerne le plomb, quelques réductions de normes ont néanmoins été réalisées. Un travail intéressant est actuellement réalisé en vue d'élaborer un code de bonnes pratiques pour réduire les esters glycidyliques et esters de 3-MCPD.



2018_CCFA50_repor
t_cvx.pdf



2018_CCCF_report_
cvx.pdf

8. Événements, conférences et séminaires à venir

- Du 18 au 19 septembre 2018 : Parma, [Second EFSA Conference](#) « Science | Food | Society »
- 23 octobre 2018 : Symposium Recherche contractuelle « Santé animale : de l'œuf à la poule »
- 4 décembre 2018 : 14^{ème} symposium du Comité scientifique de l'AFSCA (titre provisoire : Utilisation de « Big Data » dans la chaîne alimentaire)

9. Divers :

Publication d'un document FAQ sur l'étiquetage en application du Règlement FIC 1169/2011 (question de FEVIA)

FEVIA rappelle qu'un Q&A étiquetage a été publié sur le site de la Commission en janvier 2013. Elle signale que le 8 juin dernier, il y a eu une communication de la Commission qui reprend une série de questions et réponses et constate que certaines questions ont été modifiées, d'autres ont disparu. Quelles sont les différences entre le Q&A de la Commission de janvier 2013 et la communication publiée dans le JO en juin 2018 ? En cas de suppression, quelle est l'interprétation à suivre ?

J. Pottier et L. Ogiers précisent que la nouvelle version du document est une version adoptée officiellement par la Commission européenne et publiée au journal officiel. Elle est basée sur les versions antérieures, mais a dû faire l'objet d'une consultation interne à la Commission (notamment le service juridique). Certaines questions ont vraisemblablement été adaptées sur cette base.

L'administration a également mis en évidence certains changements, mais n'a pas encore eu le temps de comparer les deux versions de manière approfondie.

Concernant les modifications ou suppressions, c'est à voir au cas par cas. Dans le cas de la question sur les produits tels que les biscuits accompagnant une tasse de café, cette question a été supprimée suite à un jugement de la Cour de Justice européenne. Il n'est évidemment pas possible d'aller à l'encontre d'un jugement de la Cour.

Lorsqu'un point n'est pas repris dans le document et qu'il n'y a donc pas d'interprétation harmonisée, on applique l'interprétation nationale. Les membres sont invités à envoyer des questions spécifiques si nécessaire. Le nouveau document sera mis sur le site internet du SPF SP.

Fevia demande si on peut considérer que ces interprétations (communications de la Commission) sont partagées par tous les États membres.

J. Pottier répond que la Belgique est toujours favorable à une interprétation harmonisée. Mais on ne peut pas se prononcer pour les autres États membres et affirmer que chaque réponse est partagée à 100 % par tous les pays.

J. Pottier demandera à la COM si elle dispose d'une version avec track changes.

PROCHAINE RÉUNION : 23 OCTOBRE 2018 À 14H00



Membres du Conseil consultatif /Leden van de Adviesraad	Effectif / Effectief	X - V	Suppléant/ Vervanger	X - V
Président / Voorzitter	Mortier Philippe	V		
Responsable du service Alimentation -Verantwoordelijke van de dienst Voedingsmiddelen	Berthot Carl	X		
AFSCA - FAVV	Moons Emmanuelle	X	Maudoux Jean-Philippe	
SPF Economie - FOD Economie	Ogiers Luc	X	Bastin Valérie	
Secteur de la fabrication d'aliments pour animaux - Sector van de productie van diervoeders				
BEMEFA/APFACA	Dejaegher Yvan		D'Hooghe Katrien	
Secteur de la production agricole - Sector van de landbouwproductie				
Boerenbond	Claeys Herman		Vanoirbeek Luc	
Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)	Granados Ana	V	Carlier Maryvonne	V
Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)	Depraetere Guy		De Busschop Koen	
Industrie alimentaire - Voedingsindustrie				
FEVIA	Bresseleers Guido	V	Jacobs Kathleen	
FEVIA	O'Sullivan Maureen		Hallaert Johan	V
FEVIA	Vandewaetere Bart		Sermeus Maud	X
Compléments alimentaires - Voedingssupplementen				
BACHI Vzw (E) // NAREDI (S)	Marc Gryseels	X	Gouder de Beaugard Anne-Christine	V
Industrie chimique - Chemische nijverheid				
Essencia - DETIC	Van de Meerssche Eric		Heylen Kevin	
Commerces et distribution - Handel en distributie				
Comeos	Hemdane Sami	X	De Greve Nathalie	
Unizo	Bert Véronique	V	Ardies Luc	
FVPhond // Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs d'Europe // Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)	Cattoor Nele	X	Pottier Jean-Luc	V
	De Craene Ann	V	Lies Elsen	
Horeca				
Bemora	Teryn Stijn		Hemdane Sami	X
FED. Ho.Re.Ca Bruxelles-Brussel // VZW Navefri - Unafri ASBL	Tomaz Paulo		Lefèvre Bernard	
Représentants des consommateurs et des organisations familiales - Verbruikersorganisatie				
Test-Achats - Test-Aankoop	Laurysen Sigrid	X	Bonnewyn Stéphanie	
Test-Achats - Test-Aankoop	Van den Broeck Aline		Vandenbroucke Joost	
AB-REOC - BV-OECO	Muraille Billy-Ray	X	De Cort Leen	
O.N.E. // Kind en Gezin	Claes Nathalie	V	Quintelier Sigrid	V
Protection de l'environnement - Milieubescherming				
Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen // Biowallonie Asbl	Bienstman Mathias		Grogna Philippe	
SPF Santé publique - FOD Volksgezondheid				
Expert	Horion Benoît	X		
Expert	Darimont Amandine	X		
Expert	De Pauw Katrien	X		
Expert	Korati Safia	X		
Expert	Fiolet Thibault	X		
Expert	Laquiere Isabelle	X		
Expert	Pottier Jean	X		
Expert	Vinkx Christine	X		
Expert	Meunier Joëlle			
Expert	de Clock Dominique	X		
Expert	Lardinois Kelly			
Expert	Dumont de Chassart Quentin			
Expert	Heyvaert Els	X		
Expert	Doughan Laurence			
	Hocepied Philippe	X		
	Van Nevel Johan	X		
	Kubina Anna	X		
Relations internationales				
Cabinet - Kabinet Maggie De Block	Lecoc Harmen			
Cabinet - Kabinet Maggie De Block	Legroe Peter			
Cabinet - Kabinet Denis Ducarme	Bolle Fabien			
Invités du 19 juin 2018				
X = Présent- Aanwezig				
V = Excusé - Verontschuldigd				