

VOTRE REF.

NOTRE REF.

DATE 17/01/2019

ANNEXE(S)

CONTACT : PHILIPPE HOCEPIED

COURRIEL [philippe.hocepied@health.belgium.be](mailto:philippe.hocepied@health.belgium.be)

Aux membres actifs et suppléants du Conseil  
consultatif sur la politique nutritionnelle et l'utili-  
sation d'autres produits de consommation

## **Procès-verbal de la réunion du Conseil consultatif sur la politique nutritionnelle et l'utilisation d'autres produits de consommation - 23 octobre 2018**

### **Agenda**

1. Approbation de l'agenda
2. Nutri-Score : état des lieux (L. Doughan)
3. Rappel des conditions d'utilisation de l'allégation « sans sucres ajoutés » (J. Pottier -I. Laquière)
4. Additifs dans les substituts de repas, les aliments sans gluten et les laits pour bébé (C. Vinkx)
5. Modification du règlement 178/2002 - General Food Law (transparence et durabilité du système européen d'évaluation des risques) (B. Horion)
6. Encadrement de la vente de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales (FSMP's) (Isabelle Laquiere/Els Heyvaert/Amandine Darimont)
7. En bref :
  - Réévaluation des additifs et suivi (C. Vinkx)
  - Eau potable, révision de la directive 98/83/CE (B. Horion)
  - Questions et réponses (AFSCA- SPF) au sujet de l'utilisation du cannabis sativa L et des cannabinoïdes (comme le cannabidiol) dans les denrées alimentaires (I. Laquière – J. Pottier)
  - Novel food : évolution des demandes d'autorisation et notifications des aliments traditionnels en provenance de pays tiers /demandes article 4 (J. Pottier -I. Laquière)
  - Contaminants de processus et environnementaux : feedback du groupe de travail de la CE (S. Korati)
8. Evénements, conférences et séminaires à venir
9. Divers

## PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

### 1. Approbation de l'agenda

En l'absence de M. Ph. Mortier, la réunion est présidée par C. Berthot.

#### Points supplémentaires de l'ordre du jour :

Les points suivants sont ajoutés :

- 2.2. Projet d'arrêté royal sur la crème, dans le cadre de la modernisation de la législation belge (SPF Economie)
- 7.6. Feedback de la réunion européenne "Joint meeting of stakeholders and Member States competent authority experts on front-of-pack nutrition labelling" (J. Pottier)
- 7.7 Révision de la législation belge : état d'avancement (AR 08/01/1992 étiquetage nutritionnel et AR 13/09/1999 étiquetage) (J. Pottier)
- 9.1. Partage de documents via SharePoint (Ph. Hocepied)
- 9.2. Dates des réunions du Conseil consultatif 2019

#### Approbation et suivi de l'assemblée précédente :

Le compte rendu de la réunion précédente a déjà été approuvé par courriel. Les commentaires reçus ont été inclus dans le compte rendu qui a été [publié sur le site du SPF de la Santé publique](#).

### 2. 2.1. Nutri-Score : état des lieux (L. Doughan)

La ministre a décidé d'adopter en Belgique l'étiquetage volontaire Nutri-Score qui existe déjà en France. Cette mesure est actuellement mise en œuvre à différents niveaux. Cela doit se faire par arrêté royal (notifié à la Commission européenne - procédure TRIS). Cela prend donc un certain temps ; l'AR serait publié entre janvier et mars 2019.

Sur le plan administratif, une plate-forme en ligne sera également créée pour l'enregistrement des producteurs qui souhaitent utiliser le logo, ce qui alimentera une base de données de produits. Un module de calcul sera également mis à disposition (fichier Excel développé par le ministère français de la santé publique et déjà disponible via FEVIA) pour calculer rapidement et facilement le score.

Son lancement sera accompagné d'une campagne de communication destinée aux consommateurs. Le SPF a également l'intention de créer un spot télévisé. Les opérateurs sont également sensibilisés. L'utilisation du logo peut améliorer leur compétitivité et leur image et accroître la confiance des consommateurs. L'approche Nutri-Score reçoit également le soutien de Test-Achats.

Dans le cadre de la mise en œuvre du Nutri-Score, le 20 novembre au matin, un événement sera également co-organisé au Parlement européen (commission ENVI) par la France et la Belgique avec l'industrie et d'autres opérateurs économiques concernés. La mise en œuvre du système en Belgique est donc également suivie de près au niveau européen. D'autres États membres sont également intéressés par le système, notamment le Luxembourg, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Portugal, l'Espagne, ...

#### Questions

Fevia demande où nous en sommes exactement au niveau juridique avec l'utilisation du logo. En juin, le SPF a communiqué que le label Nutri-Score ne pouvait être utilisé par les opérateurs belges qu'après son adoption officielle par le ministre.

L. Doughan : il n'y a pas d'objection légale à l'utilisation du logo. C'est une marque déposée. Nous voulons toutefois une base juridique en Belgique pour l'enregistrement en Belgique. La ministre de la Santé publique a maintenant officiellement déclaré qu'elle approuvait le système (cf. communiqué de presse du 22.08.2018).

G. Bresseleers : si nous mentionnons maintenant le Nutri-Score, pourrait-il y avoir un problème si nous commercialisons les produits en Allemagne ? L. Doughan : en principe, cela ne devrait pas poser de problème. C. Berthot : il est difficile d'exprimer une opinion sur la position d'un autre État membre, mais il ne



serait pas possible de les retirer du marché car il n'y a aucun danger pour la santé publique. En Allemagne, au moins plusieurs « Länder » sont favorables à ce système.

S. Hemdane : qui contrôle la méthode de calcul appliquée ? Par exemple sur l'interprétation du pourcentage de fruits/légumes dans un produit ? C. Berthot : le fichier Excel a été développé en FR. En BE, la même méthode de calcul sera appliquée ; nous devons donc utiliser le même calcul pour la même étiquette. Nous ne pouvons donc pas le changer ! En FR, la législation (règlements d'usage) est également adaptée pour permettre aux autorités compétentes d'exercer un contrôle.

E. Moons : le calcul des proportions des ingrédients doit-il toujours se faire via l'algorithme (ou peut-on attribuer le score en fonction du pourcentage de contenu en fruits et légumes, par exemple) ? Et une entreprise peut-elle vérifier qu'un producteur a appliqué le bon calcul ? L. Doughan/C. Berthot : le calcul doit toujours se faire via l'application (l'algorithme). Les concurrents peuvent parfaitement vérifier à partir de l'étiquette si le Nutri-Score a été correctement calculé. Il y a une sorte d'autorégulation qui se fait de cette façon. En France, il existe un contrôle effectif entre les différentes marques. Si une plainte est signalée aux autorités françaises, elles agiront.

S. Lauryssen signale que les entreprises ne sont pas toujours en mesure de vérifier l'exactitude du score d'un concurrent parce que les ingrédients utilisés ne sont pas toujours clairement mentionnés. Test-Achats est en faveur du Nutri-Score : c'est un outil utile pour que le consommateur fasse un choix sain. Cependant, il faut s'assurer que tout le monde calcule de la même manière. Le système de calcul en lui-même n'est pas suffisant pour cela. Cela dépend aussi dans quelle mesure l'étiquette FIC est correcte par rapport à la recette. Il y aurait apparemment des approches différentes selon les supermarchés. Pour Test-Achats, le contrôle est très important !

L. Doughan : nous travaillons également en partenariat avec Sciensano et en partenariat avec COMEOS pour revoir l'étiquetage de tous les produits sur le marché (la conformité des allégations sur les étiquettes). En FR, il y a maintenant environ 70 utilisateurs du label Nutri-Score. Ils ont tout intérêt à l'utiliser correctement pour ne pas ternir leur image.

Elle demande d'informer le plus tôt possible le SPF des problèmes concrets qui peuvent survenir, notamment en ce qui concerne les interprétations pour le calcul du score.

G. Bresseleers approuve le commentaire de S. Lauryssen. Il cite le cas des concentrés de fruits et légumes qui posent un problème lorsqu'il s'agit de reconstituer le produit frais. La législation FIC elle-même le permet (ainsi, par exemple, un facteur multiplicateur de 5 peut être appliqué au produit frais). Le producteur qui applique cette reconstruction et calcule ensuite le Nutri-Score obtiendra un résultat différent de celui d'un producteur qui ne reconstitue pas d'abord le concentré en produit frais. Dans l'application Nutri-Score, le concentré n'obtient qu'un facteur x2. On obtient donc un score différent, bien qu'il s'agisse de produits identiques. Cela pose un problème de concurrence déloyale. Et c'est un problème créé par le Nutri-Score et non par la législation FIC.

L. Doughan : le mieux est que nous discutons de tous ces types de problèmes au sein d'un groupe de travail restreint et que nous examinons dans quelle mesure nous pouvons les inclure dans un manuel, éventuellement au moyen d'une liste de questions fréquemment posées. C. Berthot : nous clarifierons également les aspects juridiques dès que possible (phase de transition dans l'attente de l'AR) et informerons le secteur à propos des contrôles officiels afin de promouvoir une application uniforme et correcte.

#### Questions

S. Hemdane : dans quelle mesure les informations sur les produits fournies par les opérateurs via la base de données GS1 peuvent-elles être utilisées ? L. Doughan : les données fournies sont souvent insuffisantes et ne sont pas à jour.

Ann De Craene : pour les fruits et légumes, il est important que ces produits conservent leur profil santé. Les produits sont sains, indépendamment de leur Nutri-Score. Pour eux, un score supplémentaire vert foncé pourrait même être envisagé. Le VBT a déjà envoyé un courrier avec ses commentaires à la ministre.

Fevia : le Nutri-Score peut-il également être mentionné dans la publicité, sur le site web, sur les dépliants, ... ? Pour le SPF de la Santé publique, la réponse est OUI : il s'applique à tout support de vente.

S. Hemdane : et si un distributeur donne un score pour tous les produits de sa gamme et qu'il ne le notifie pas, et le fabricant non plus ! Qui doit alors le faire ? C. Berthot : c'est le fabricant qui devrait le notifier s'il



le souhaite. Le fabricant peut s'y opposer s'il ne veut pas qu'un distributeur mentionne un score, mais il risque de subir lui-même un désavantage commercial (le distributeur pourrait, par exemple, refuser de l'inclure dans sa gamme). Un grand distributeur de produits a demandé aux fabricants s'il pouvait indiquer le Nutri-Score.

C. Berthot : le SPF clarifiera la situation juridique dès que possible (pendant la phase de transition dans l'attente de l'AR) et informera le secteur à propos des contrôles officiels afin de promouvoir une application uniforme et correcte.

## **2.2. Projet d'arrêté royal sur la crème, dans le cadre de la modernisation de la législation belge (voir annexes) (V. Bastin)**

L'avis du Conseil est sollicité au sujet d'un nouveau projet d'arrêté royal visant à abroger l'actuel arrêté royal du 23 mai 1934 - Règlement du commerce de la crème - et à le remplacer par un nouvel arrêté adapté à la situation actuelle.



notification\_draft\_2



2018-09-18

018\_504\_B\_FR.DOCXwerkdocument KB R

Le projet a été notifié à la Commission européenne en octobre (procédure TRIS jusqu'au 4 janvier 2019). Il est également soumis simultanément au Conseil consultatif, au Conseil supérieur des indépendants et à la Commission consultative Spéciale Consommation.

L'adaptation des définitions a principalement pour objectif de réduire la teneur minimale en matières grasses. Exemples : révision de la définition de « crème » (elle peut contenir « au moins 10 % de matières grasses », au lieu de 20 % auparavant) et de la crème légère (4 à 10 % de matières grasses contre 20 % auparavant).

Une nouvelle dénomination (alternative) « crème entière » est ajoutée (même définition que « crème fouettée » avec au moins 30 % de matières grasses) et la définition de la « crème fouettée » est révisée (c'est une « crème contenant au moins 30 % de matières grasses » contre 40 % auparavant).

Le projet permet explicitement la technique de recombinaison (*à partir de la matière grasse du lait et du lait, une émulsion de matière grasse du lait dans l'eau est obtenue par un mélangeur à haute intensité*). La technique est à présent définie ; ce qui n'était pas le cas dans l'AR concernant le beurre.

L'indication volontaire du % de matière grasse est possible pour tous les produits à base de crème à côté de l'appellation du produit.

La mention explicite « *Il est interdit de vendre, de commercialiser, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison les produits visés par le présent arrêté additionnés d'antiseptiques* » (art. 4) a été retenue à la demande du SPF Santé publique.

La période de transition sera de 6 mois.

Fevia signale que la fédération des produits laitiers a été contactée et que celle-ci soutient le projet d'AR tel que proposé.

S. Laurysse déclare que les raisons de ces changements ne sont pas toujours claires (les changements d'appellation notamment). Il serait utile de savoir quels changements ont eu lieu et qui les a demandés. Nous n'avons pas suffisamment d'informations contextuelles pour donner un avis.

V. Bastin : nous avons regardé quels produits sont actuellement sur le marché et l'AR s'est largement adapté à cette réalité. Les travaux n'étaient pas basés sur des chiffres, mais sur l'étiquetage des produits sur le marché. Le projet est également soumis à la Commission « Consommateurs ».

À faire : les questions et commentaires sont attendus dans un délai de deux semaines. Le SPF Economie répondra aux réponses dans la semaine et demandera ensuite l'accord sur le projet.

### **3. Rappel des conditions d'utilisation de l'allégation « sans sucres ajoutés » (J. Pottier -I. Laquière)**

La DG4 reçoit régulièrement des questions/plaintes concernant l'utilisation abusive de l'allégation « sans sucre ajouté ». Par le passé, nous avons vérifié auprès de la Commission les conditions d'utilisation de l'allégation « sans sucre ajouté ». Sur cette base, nous avons adapté sur le site web [la FAQ sur certaines dispositions en matière d'allégations nutritionnelles](#).

La Commission a confirmé que la seule interprétation correcte des conditions de cette allégation est qu'aucun édulcorant ne peut avoir été ajouté. Les édulcorants sont des aliments qui sont ajoutés en raison de leur pouvoir sucrant. Il est important que la communication soit également claire et correcte en cas de vente « business to business ». Le non-respect des conditions d'utilisation de l'allégation « sans sucre » constitue une forme de concurrence déloyale. Cette allégation comporte des conditions plus strictes en ce qui concerne les sucres présents. Le consommateur doit être correctement informé qu'un produit est « sucré avec l'édulcorant x, y ou z », plutôt que d'attirer son attention sur le fait qu'aucun sucre n'est ajouté, alors que des sucres naturels sont présents. Les inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA en ont été informés lors de leur formation « allégations ». Il ne s'agit pas d'une question de sécurité alimentaire, mais le respect de la loi sur les allégations est également important.

En ce qui concerne le commerce « business to business », nous constatons que certains fabricants utilisent parfois cette allégation dans leur communication. Cette allégation est ensuite copiée par le client sur l'étiquette, ce qui induit le client en erreur. Il est donc important que l'information correcte soit transmise en tenant compte de la législation. J. Pottier ajoute que même si la législation FIC ne s'applique qu'aux produits destinés à l'utilisateur final, il est important que -pour les ingrédients B2B non destinés à l'utilisateur final- le client soit correctement et clairement informé qu'il n'est pas autorisé à faire certaines allégations sur l'étiquette destinée au consommateur (article 8 du règlement FIC).

À l'observation selon laquelle tous les États membres n'interprètent pas de la même manière la législation sur les allégations, B. Horion répond qu'il s'agit plutôt pour certains États membres de ne pas appliquer correctement la législation, qui est pourtant claire. S'il y a des autorités qui communiquent différemment à ce sujet, nous les tiendrons pour responsables.

C. Vinkx précise en outre qu'il existe une différence entre l'allégation « sans sucre ajouté » sur les étiquettes et la notion « sans sucre ajouté » dans les conditions d'utilisation des édulcorants du règlement sur les additifs. Il s'agit de deux législations distinctes, ce qui n'est pas contradictoire.

S. Laurysen indique qu'un sondage réalisé l'an dernier a montré que la législation est claire, mais que l'on ne sait pas très bien ce que les exploitants en font. Les étiquettes sont souvent incorrectes (dans 4 cas sur 5). Lorsque l'erreur est signalée aux entreprises, elles ne sont pas toujours d'accord de changer l'étiquetage ; elles font par exemple référence au fait que dans d'autres pays l'allégation serait autorisée. L'information a été transmise à l'AFSCA. Il est donc possible de communiquer encore mieux avec les opérateurs à ce sujet.

I. Laquière demande aux organisations sectorielles concernées de faire un rappel à leurs membres et de les sensibiliser à nouveau.

### **4. Additifs dans les substituts de repas, les aliments sans gluten et les laits pour bébé (C. Vinkx)**

Les descripteurs de la catégorie 13 seront adaptés au Règlement 609/2013. Les denrées alimentaires qui n'appartiennent plus à la catégorie 13 seront retirées.

Un descripteur a été ajouté pour la nouvelle catégorie d'aliments « 1.10 Boissons à base de lait et produits similaires destinés aux jeunes enfants ». Il remplace la catégorie « 13.1.4. Autres aliments pour les jeunes enfants ».

La Commission européenne souhaite utiliser des exemples concrets de produits pour évaluer l'impact du changement. Pas d'autorisations de transfert supplémentaires de la catégorie 13 vers d'autres catégories de denrées alimentaires sans preuve de l'urgence.

Il est possible d'accorder des autorisations spécifiques pour les denrées alimentaires vendues avec des allégations telles que « sans gluten » ou « substituts de repas ». Jusqu'à présent, aucune disposition concrète n'a été retenue pour ces cas.





L'apport du secteur est nécessaire :

- Quelles autorisations d'additifs du 13.1.4. sont réellement nécessaires dans « 1.10 **boissons à base de lait destinées aux jeunes enfants** » afin d'éviter que les aliments actuellement sur le marché ne deviennent illégaux ? Donnez des exemples concrets de produits sur le marché.
- Quelles autorisations d'additifs du 13.3 sont réellement nécessaires pour les **substituts de repas**, dans quelles catégories d'aliments dans lesquelles ils ne sont pas encore autorisés (16 desserts, 12.5 soupes, 7.2. confiseries, etc.) ? Donnez des exemples concrets de produits sur le marché.
- Quelles autorisations d'additifs du 13.4 sont réellement nécessaires, dans quels aliments **exempts de gluten** et qui n'ont pas encore été autorisés dans la catégorie d'aliments concernée ? Donnez des exemples concrets de produits sur le marché.

L'intention n'est pas d'interdire tout simplement des produits, mais cela pourrait en être la conséquence si nous n'obtenons pas la participation du secteur. La prochaine réunion du groupe de travail européen aura lieu le 9 novembre (*ndr : et ensuite le 20 décembre*).

#### **5. Modification du règlement 178/2002 - General Food Law (transparence et durabilité du système européen d'évaluation des risques) (B. Horion)**

Il s'agit d'un projet de modification du règlement 178/2002 qui a été lancé début 2018. Un certain nombre de groupes de travail techniques *ad hoc* ont eu lieu entre juin et octobre (le premier cycle des négociations s'est terminé ainsi). Au niveau du Parlement, des avis définitifs ont été obtenus des commissions AGRI, JURI et PECH. L'avis du comité ENVI a été voté le 29 novembre. La session plénière du Parlement pourrait avoir lieu en mars 2019. Si aucun accord en première lecture ne peut être trouvé avant les élections européennes de juin 2019, l'adoption de ce règlement risque d'être fortement retardée.

Au niveau du Conseil, le texte de compromis de la présidence est attendu (suite à la dernière réunion du 12 octobre). Une autre consultation pourrait avoir lieu en novembre pour examiner les changements proposés.

Éléments de contenus du projet :

- Chapitre sur la communication des risques: mettre en place un plan général de communication visant à améliorer la cohérence et la clarté de la communication sur les risques au niveau Européen entre les différents états-membres ;
- Modifications dans le cadre de la gouvernance de l'EFSA :
  - o Conseil d'administration : passer à une représentation par état membre (alignement sur la gouvernance des autres agences européennes);
  - o Procédure de nomination des experts dans les panels : maintien de la centralisation au niveau de l'EFSA
- Avis de l'EFSA sur les dossiers avant soumission ;
- Notifications des études réalisées par les pétitionnaires des dossiers de demande d'autorisations pour les substances réglementées. Donc registre centralisé pour avoir la certitude d'avoir toutes les informations sur la sécurité. Concerne les firmes et les laboratoires qui effectuent les études. Sera aussi applicable aux laboratoires des pays tiers pour lesquels il y a un accord entre l'Union européenne et ces pays tiers ;
- Consultations des parties concernées sur les études qui supportent les dossiers d'application pour des autorisations de substances réglementées ;
- Contrôle des laboratoires qui effectuent les études (audits effectués par la Commission) ;
- Etudes de vérification avec un budget européen d'environ 15 million d'euros. Quand il y a des informations manquantes ou des controverses ;
- Transparence et information des dossiers d'application : le principe est actuellement que tout est confidentiel, sauf exceptions. C'est inversé : tout devient public, sauf quelques exceptions ;



- Dernier chapitre : volet budgétaire. Une augmentation annuelle substantielle de 62 millions d'euros supplémentaires (actuellement 80 millions) est prévue. Toutefois, cela doit encore être négocié sur le prochain cadre financier multi annuel proposé par la Commission.

Fevia soutient que la transparence et la confidentialité sont des questions très sensibles. Il existe un risque élevé que la recherche et le développement de produits quittent la Belgique et l'Europe pour s'installer aux États-Unis.

B. Horion répond que ces préoccupations font partie de la position belge. Il y a deux volets : il y a les informations dans les dossiers et il y a le moment où elles sont rendues publiques. Le texte prévoit une publication au moment de l'introduction des dossiers à l'EFSA ; c'est très tôt dans le processus. Nous pensons qu'il y a peu de marge de manœuvre pour un assouplissement. Nous devons donc essayer d'obtenir des exceptions. Par exemple, pour des informations qui dévoileraient des innovations ou des stratégies commerciales, à l'exception bien-sûr des informations qui sont pertinentes pour l'évaluation de la sécurité.

K. Heylen exprime également son inquiétude au nom d'Essenscia au sujet de la divulgation obligatoire d'informations (confidentielles) par les entreprises de R&D, par exemple en ce qui concerne les processus protégés qui doivent être divulgués sous couvert de transparence (même s'ils ne concernent pas l'évaluation des risques).

Un équilibre doit être maintenu entre les entreprises qui font de la R&D (innovation) et celles qui mettent sur le marché des produits génériques.

B. Horion déclare qu'il s'agira de convaincre la Présidence et les autres délégations. C'est également un problème, par exemple, pour les nouveaux aliments et les améliorants alimentaires.

Il est difficile d'estimer à quel moment le projet sera terminé. L'aspect budgétaire n'a pas encore été finalisé non plus.

## **6. Encadrement de la vente de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales (FSMP's) (Isabelle Laquiere/Els Heyvaert/Amandine Darimont)**



2018\_10\_saleFSMP\_  
AdvisoryCouncil.ppt

Présentation PPT par E. Heyvaert : une troisième série de consultations a eu lieu cet été au sujet d'un projet d'AM (consultation écrite). Sur la base des commentaires reçus, le texte a été révisé et soumis à la ministre (De Block) pour discussion et accord.

### **Vue d'ensemble des révisions**

- Article premier : définitions des termes « pharmacien d'officine » et « services en dehors des hôpitaux ».
- Art. 2 : la vente et/ou la livraison autorisée par les pharmaciens d'officine (1°) est étendue à d'autres professionnels, pour inclure :
  - 2° les établissements de santé agréés sur la base d'une prescription médicale à un patient hospitalisé;
  - 3° les infirmiers des établissements de santé aux patients institutionnalisés pour des aliments administrés par voie orale à des adultes, et pour répondre aux besoins nutritionnels en cas de malnutrition ou de risque de malnutrition (non associée à d'autres maladies ou troubles), de déshydratation ou de risque de déshydratation, ou de problèmes de déglutition ;
  - 4° les services en dehors des hôpitaux enregistrés conformément à l'arrêté royal du 15 novembre 2017 et sur prescription médicale ;
  - 5° le commerce de détail, à condition qu'il s'agisse de denrées alimentaires administrées oralement, pour adultes, destinées à répondre à des besoins nutritionnels en cas de malnutrition ou de risque de malnutrition non associée à d'autres maladies ou troubles.



- Art. 3. Les techniques de communication à distance, pour la vente et/ou la livraison à l'utilisateur final de denrées alimentaires à usage médical ne sont autorisées que par les pharmaciens et les détaillants comme décrit à l'article 2, 5°.

Après accord du ministre, l'AM sera notifié au niveau européen (procédure TRIS), puis soumis au conseil consultatif, et sera ensuite soumis au Conseil d'État pour avis.

Tant que l'AM ne s'applique pas, l'arrêté royal actuel sur les aliments spéciaux restera en vigueur (vente exclusivement par l'intermédiaire des pharmaciens d'officine). Publication mi-2019.

## 7. En bref

### 7.1 Réévaluation des additifs et suivi (C. Vinkx)

**Appels de données :** Jusqu'à présent, l'EFSA a réévalué plus de la moitié des additifs. Cependant, il reste encore beaucoup d'additifs à ajouter. Actuellement, il y a beaucoup de révisions en cours et sur le [site web de la Commission européenne](#), il y a maintenant beaucoup d'« appels de données » ouverts (des informations sont nécessaires pour conserver les autorisations existantes). Il y a actuellement des demandes pour toute une série d'additifs utilisés, entre autres, dans les aliments destinés aux enfants de moins de 16 semaines, parce que l'EFSA doit procéder à une évaluation séparée (l'EFSA avait auparavant omis ce volet parce qu'elle avait d'abord travaillé sur un document d'orientation) :

- Call for scientific and technical data on the permitted food additive **processed Eucheuma seaweed (E 407a)**
- Call for technical and toxicological data on **tocopherol-rich extract (E 306),  $\alpha$ -tocopherol (E 307),  $\gamma$ -tocopherol (E 308) and  $\delta$ -tocopherol (E 309)** for uses in foods for all population groups including below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **carrageenan (E 407)** for uses in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **calcium carbonate (E 170)** for uses as food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **silicon dioxide (E 551)** for uses as food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **ascorbyl palmitate (E 304(i))** for uses as food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **acacia gum (E 414)** as a food additive for uses in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **starch sodium octenyl succinate (E 1450)** for uses as a food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **sodium carboxymethylcellulose (E 466)** for uses as a food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **pectin (E440i) and amidated pectin (E 440ii)** for uses as food additives in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **xanthan gum (E 415)** for uses as a food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **guar gum (E 412)** for uses in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **locust bean gum (E 410)** for uses in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age
- Call for technical and toxicological data on **lecithins (E 322)** for uses in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age

Dans le cas du dioxyde de silicium, la question concerne également les nanoparticules. De nombreux autres additifs nécessitent un suivi, par exemple pour les glutamates, ...





**Suivi supplémentaire** après la soumission des données demandées :

- Pour le sorbate, une étude toxicologique a été réalisée et soumise à l'EFSA pour avis.
- Pour le dioxyde de titane, des données sur les spécifications, notamment sur les nanoparticules (taille des particules), ont été fournies. La Commission les a transmises à l'EFSA pour avis.  
Note : L'avis de l'EFSA « Evaluation of four new studies on the potential toxicity of titanium dioxide used as a food additive (E 171) » n'a aucun effet direct. Le suivi de la réévaluation se poursuivra comme prévu.

**Règlements publiés :**

- Le règlement (UE) 2018/1481 de la Commission du 4 octobre 2018 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne le **gallate d'octyle (E 311) et le gallate de dodécyle (E 312)** est applicable à partir du 25 octobre 2018 : ces additifs ne peuvent plus être utilisés. Pour les denrées alimentaires dans lesquelles les additifs ont déjà été utilisés, il n'y a qu'une période transitoire jusqu'au 25 avril 2019. Veuillez noter que l'utilisation dans les arômes est également couverte par ce règlement !  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=153961489494274&uri=CELEX:32018R1481>
- Le Règlement (UE) 2018/1472 de la Commission du 28 septembre 2018 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'additif alimentaire «**Cochénille, acide carminique, carmins (E 120)**» est applicable à partir du 23 octobre 2019 : ces additifs ne peuvent plus être utilisés. Dès lors, seul le E120 répondant aux spécifications les plus strictes peut être vendu et utilisé. Et l'appellation cochenille ne peut plus être utilisée.  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=153961489494274&uri=CELEX:32018R1472>

**Également publiés** (autres que ré-évaluations) :

- Le Règlement (UE) 2018/1497 de la Commission du 8 octobre 2018 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la catégorie de **denrées alimentaires 17** et l'utilisation d'additifs alimentaires dans les compléments alimentaires  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1539614894274&uri=CELEX:32018R1497>
- Règlement (UE) 2018/1461 de la Commission du 28 septembre 2018 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation de **l'hydroxypropylcellulose faiblement substituée (L-HPC)** dans les compléments alimentaires  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1539614894274&uri=CELEX:32018R1461>

**Publication d'un texte d'interprétation sur les extraits végétaux riches en composants remplissant une fonction technologique** : un consensus a été atteint entre la Commission européenne et les États membres. Ceux-ci ont confirmé des déclarations antérieures sur l'interprétation en 2006 pour l'extrait d'épinards dans les saucisses et l'interprétation en 2010 pour le bouillon de légumes fermenté utilisé pour des fonctions additives. Il a été confirmé qu'il s'agissait d'additifs, de sorte que l'utilisation n'est autorisée que si une autorisation en tant qu'additif est incluse dans le règlement sur les additifs. Cela peut également impliquer une modification des spécifications des additifs déjà existants. Il y a aussi toutes sortes d'autres choses sur le marché. Le même principe s'applique aux autres extraits de légumes et de végétaux. Il s'applique également à ces extraits lorsqu'ils sont utilisés pour d'autres fonctions additives ! L'appellation (concentré ou extrait) de ces produits extraits n'a pas d'importance. S'ils sont utilisés pour la fonction additive (et fournissent un composant qui est fonctionnel comme additif), ce sont des additifs. Dans le cas d'arômes utilisés en tant qu'additifs, la législation sur les additifs s'applique. La législation sur les additifs n'exclut les arômes de cette législation que dans la mesure où ils ne sont pas utilisés comme additifs ! Si elles sont utilisées en raison



d'une fonction d'additif, « elles ne peuvent être étiquetées comme arômes et ne peuvent être revendiquées comme licites que si leur utilisation est conforme à la liste positive, aux conditions d'utilisation et aux spécifications de la législation relative aux additifs ! (ndr : le texte européen traduit a depuis été inclus dans les [questions fréquemment posées](#) sur le site web du SPF SSCE).

### **7.2 Eau potable, révision de la directive 98/83/CE (B. Horion)**

Le projet est soumis à la procédure législative devant le Parlement européen et le Conseil. Le Parlement a conclu ses discussions (voté en commission ENVI en septembre ; et vote prévu en plénière ce 23 octobre). Le Conseil a encore besoin de plus de temps.

Un aspect (voir réunion précédente) du projet est l'impact sur le secteur de l'incohérence de certaines règles avec la législation alimentaire (HACCP) et sur la fréquence des contrôles. La proposition initiale consistait à augmenter considérablement la fréquence par rapport à la fréquence réelle. La dernière proposition de la présidence a réduit la fréquence (presque conformément à l'ancienne). Calculé en fonction du volume d'eau utilisé. Pour les entreprises alimentaires, la directive ne s'applique que pour l'eau produite en interne (puits propres, recyclage, eau de pluie, etc.). Pour les entreprises qui ont besoin de beaucoup d'eau dans le processus de production, cela peut impliquer un grand nombre d'analyses. Au sein du Conseil, la Belgique est isolée pour faire prendre conscience à la Présidence et aux autres États membres qu'il existe des incohérences entre les nouvelles dispositions concernant le secteur alimentaire. Il s'agit d'une directive qui se concentre davantage sur la production d'eau potable pour la distribution.

B. Horion demande au secteur de s'adresser, si possible, à leurs contacts dans d'autres États membres et de les sensibiliser à ce problème.

Il est probable que ce dossier ne sera traité que lors de la prochaine législature (prochain Parlement et prochaine Commission).

K. Heylen demande si la recommandation est traitée dans le cadre du « water framework », avec la directive sur l'eau potable ? Existe-t-il également des dispositions visant à décourager l'imposition de limites aux substances actives (p. ex. pesticides, métaux lourds, etc.) ?

B. Horion : il s'agit d'un dossier distinct, bien qu'il découle de l'initiative européenne sur la disponibilité en eau et la modernisation de la législation. Tous les paramètres standards sont sur la table (basés sur les limites OMS).

### **7.3 Questions et réponses (AFSCA- SPF) au sujet de l'utilisation du cannabis sativa L et des can-nabinoïdes (comme le cannabidiol) dans les denrées alimentaires (I. Laquière – J. Pottier)**

L'AFSCA et le-SPF ont dressé une liste de questions fréquemment posées, qui sera publiée sur le site web dans les semaines à venir (stade de la traduction). Ces derniers mois, nous avons reçu un grand nombre de questions concernant l'utilisation de l'extrait de cannabidiol dans les aliments (en particulier les compléments alimentaires). Le CBD (cannabidiol) et les extraits de cannabis ne peuvent pas être commercialisés comme aliments, car ils sont considérés comme des nouveaux aliments.

En effet, il n'existe aucune preuve d'une consommation importante en tant qu'aliment ou ingrédient alimentaire dans l'Union européenne avant le 15 mai 1997. Ce statut de nouvel aliment s'applique à la fois à l'extrait en tant que tel (de la plante entière, des parties de plantes telles que les tiges, les feuilles ou les fleurs) et aux produits auxquels cet extrait est ajouté comme ingrédient (comme l'huile de graines de chanvre), quel que soit le type d'extrait (alcoolique, extraction critique en CO<sub>2</sub> ou obtenu par un autre procédé). Le cannabidiol obtenu synthétiquement est également considéré comme un nouvel aliment. Le degré de dilution dans le produit final (huile de graines de chanvre additionnée d'un extrait de cannabidiol) n'a aucune influence sur le statut d'aliment nouveau. Le statut de nouvel aliment s'applique à l'ensemble de l'Union européenne.

Pour les nouveaux aliments, aucune dérogation n'est prévue à l'arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes. Pour rappel, Cannabis sativa L. figure sur la liste 1 « Plantes dangereuses qui ne peuvent être utilisées en tant que ou dans les denrées alimentaires » de l'annexe à l'arrêté royal.



S'il y a d'autres questions, elles peuvent être ajoutées à la liste en dernier recours. Le SPF reçoit des questions de toutes les parties possibles, entreprises, journalistes, associations (comme la British Cannabis Association), ...

J. Pottier attire également l'attention sur les autres législations existantes (médicaments, cosmétiques), en plus de la législation sur les nouveaux aliments. Une ligne directrice à ce sujet (élaborée par le comité mixte au sein de l'AFMPS) sera publiée prochainement.

#### **7.4 Novel food : évolution des demandes d'autorisation et notifications des aliments traditionnels en provenance de pays tiers /demandes article 4 (J. Pottier -I. Laquière)**

Bref résumé des chiffres : 96 dossiers d'aliments nouveaux ont été soumis à ce jour. En 10 mois, le nombre de demandes déposées est égal à la moitié environ des demandes soumises au cours de 20 dernières années. 8 d'entre elles ont été retirées, 3 n'ont pas été considérées comme valables (couverts par d'autres législations : additifs). Donc 85 demandes, dont 18 sont des produits traditionnels en provenance de pays tiers. Il est important de suivre au mieux les orientations de l'EFSA dans la composition du dossier, afin d'éviter des retards dans le dossier (demande d'informations complémentaires). 5 articles 10 ont été abrogés, 20 sont au stade de l'évaluation des risques, 25 font l'objet d'un contrôle d'aptitude par l'EFSA, 17 sont encore au stade de la validation. Des résumés des dossiers validés (jugés valides mais non encore évalués par l'EFSA) seront publiés sur le site web de la commission : [https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/authorisations/summary-ongoing-applications-and-notifications\\_fr](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-ongoing-applications-and-notifications_fr)

Le statut officiel des questions posées dans le cadre de la consultation en matière de nouveaux aliments (article 4 de la procédure) est publié sur le site web de la Commission à l'adresse suivante : [https://ec.europa.eu/food/safety/novel\\_food/consultation-process\\_fr](https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/consultation-process_fr)

#### **7.5 Contaminants de processus et environnementaux : feedback du groupe de travail de la CE (S.Korati)**

- **Acrylamide** : La Recommandation de monitoring est toujours en discussion au sein de la Commission. En ce qui concerne les discussions sur les limites maximales, la Commission va demander à l'EFSA d'analyser les teneurs pour des denrées alimentaires pour les nourrissons et enfants en bas âge.

##### **Autres contaminants**

Deux consultations des opérateurs sont actuellement en cours jusqu'au 2 novembre :

- **3 MCPD - GE**
  - 3 MCPD pour les huiles végétales, les aliments et produits à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge, les préparations pour nourrissons et préparations de suite, ...
  - GE (glycidyl esters) pour l'huile de poissons

Fevia : Liprobel a envoyé ses commentaires (en ligne avec ceux de FEDIOL) et contacté le SPF Santé publique. Le secteur est en faveur d'une seule limite pour les huiles végétales

- **Perchlorate**

Pour les fruits, les légumes, infusions, thés, préparations pour nourrissons, préparations de suite pour nourrissons, aliments pour bébés.

Remarque de A. De Craene : les normes pour le perchlorate ne sont pas tenables pour les fruits et légumes compte tenu de la contamination possible par les engrais. C'est pourquoi nous continuons à insister sur les normes pour les engrais ou, à tout le moins, sur un étiquetage clair des engrais.

S. Korati transmettra cette remarque au Service des engrais.



## **7.6 Feedback de la réunion européenne “Joint meeting of stakeholders and Member States competent authority experts on front-of-pack nutrition labelling”**

J. Pottier : Voir réunion précédente du Conseil consultatif. Une troisième réunion de ce groupe de travail conjoint entre les autorités compétentes et les parties prenantes a été organisée ce 22 octobre.

Ces discussions concernent trois aspects repris dans l'article 35 du règlement 1169/2011 :

- l'échange d'informations avec les États membres et les parties prenantes;
- le rapport que doit remettre la Commission européenne sur l'utilisation des formes d'expression et de présentation complémentaires, sur leur effet sur le marché intérieur et sur l'opportunité de poursuivre l'harmonisation de ces formes d'expression et de présentation;
- les actes d'exécution établissant les modalités d'application de l'article 35 que doit prendre la Commission.

Un des points de l'agenda du « joint meeting » était justement consacré à la discussion des critères de l'article 35 du règlement 1169/2011 concernant les formes alternatives de l'étiquetage nutritionnel.

Ces systèmes doivent par exemple être en ligne avec les recommandations nutritionnelles. Les critères sur lesquels ils sont basés doivent être en ligne avec les conditions d'utilisation des allégations nutritionnelles.

Ces systèmes doivent être basés sur des études consommateurs avec une méthodologie robuste et validée. Par ailleurs des consultations doivent être menées de manière transparente dans les différents États membres où ces systèmes sont développés, et ce avec les autorités compétentes et les associations de consommateurs.

Des études sur l'évaluation de systèmes existants ont par ailleurs été présentées. Il ressort que le Nutri-Score est le système le plus efficace parmi les systèmes testés pour permettre au consommateur d'effectuer des choix plus sains, particulièrement chez les groupes de la population les plus défavorisés.

Les présentations seront disponibles sur le site de la Commission:

[https://ec.europa.eu/food/expert-groups/ag-ap/adv-grp\\_fchaph/wg\\_2018\\_en](https://ec.europa.eu/food/expert-groups/ag-ap/adv-grp_fchaph/wg_2018_en)

Une nouvelle réunion devrait être organisée en début d'année prochaine.

Le rapport de la Commission européenne concernant les formes alternatives de l'étiquetage nutritionnel devrait être publié dans les prochains mois, vraisemblablement début 2109. Il concernera non seulement les formes additionnelles de l'étiquetage nutritionnel relevant de l'article 35, mais également les systèmes relevant du règlement 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé, comme le Nutri-Score. Le rapport de la Commission sera accompagné de celui du Joint Research Center qui fera un état des lieux de la situation actuelle au niveau européen et international.

## **7.7 Révision de la législation belge : état d'avancement (AR 08/01/1992 étiquetage nutritionnel et AR 13/09/1999 étiquetage)**

- AR 08/01/1992 étiquetage nutritionnel : envoyé au cabinet Ducarme pour demande d'avis au Conseil d'Etat;
- AR 13/09/1999 étiquetage générale (SPF Economie) : envoyé au cabinet Peeters pour la signature par les trois Ministres concernés (Ducarme et De Block).

## **8. Événements, conférences et séminaires à venir**

- 23 octobre 2018 : [Symposium Recherche contractuelle « Santé animale : de l'œuf à la poule »](#).
- 4 décembre 2018 : [14e symposium du Comité Scientifique de l'AFSCA](#) : Utilisation des « Big data » dans la chaîne alimentaire
- 6 décembre 2018 : [Symposium Toxines végétales](#)

Pour information, toutes les informations de la troisième conférence de l'EFSA des 18 et 19 septembre 2018 à Parme - Science/Food/Society- sont disponibles sur le site de l'EFSA : <https://conference.efsa.europa.eu/>

## **9. Divers**



service public fédéral

**SANTÉ PUBLIQUE,  
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**

### **9.1. Partage de documents via SharePoint (Ph. Hocepied/E. Heyvaert)**

Le SPF est en train de créer un site SharePoint pour les membres du Conseil consultatif sur lequel toutes les informations relatives aux réunions seront disponibles (rapports, annexes, présentations, etc.). Dans les prochains jours, les membres recevront un courriel avec un lien.

Un certain nombre de membres ont déjà accès à d'autres sites SharePoint du SPF et ont donc déjà une adresse e-mail et un mot de passe de connexion. Pour les autres, nous devons encore communiquer des données (téléphone, e-mail, langue) à ICT pour qu'il crée l'accès. L'utilisateur ne pourra pas modifier lui-même son mot de passe. Il est donc important qu'il s'en souvienne !

### **9.2. Dates des réunions du Conseil consultatif 2019**

- 26 février
- 4 juin
- 22 octobre

De 14 heures à 16h30 chaque fois

**PROCHAINE SÉANCE : LE 26 FÉVRIER 2019 À 14 HEURES**

---



## Liste de présence

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 Voedingsmidde	Berthot Carl	X		
AFSCA - FAVV	Moons Emmanuelle	X	Maudoux Jean-Philippe	
SPF Economie - FOD Economie	Ogiers Luc		Bastin Valérie	X
<b>Secteur de la fabrication d'aliments pour animaux - Sector van de productie van diervoeders</b>				
<b>BEMEFA/APFACA</b>	Dejaegher Yvan		D'Hooghe Katrien	
<b>Secteur de la production agricole - Sector van de landbouwproductie</b>				
<b>Boerenbond</b>	Claeys Herman	X	Vanoirbeek Luc	
<b>Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)</b>	Granados Ana		Carlier Maryvonne	V
<b>Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)</b>	Depraetere Guy		De Busschop Koen	
<b>Industrie alimentaire - Voedingsindustrie</b>				
<b>FEVIA</b>	Bresseleers Guido	X	Jacobs Kathleen	X
<b>FEVIA</b>	O'Sullivan Maureen		Hallaert Johan	V
<b>FEVIA</b>	Vandewaetere Bart		Sermes Maud	X
<b>Compléments alimentaires - Voedingssupplementen</b>				
<b>BACHI Vzw (E) // NAREDI (S)</b>	Marc Gryseels	X	Gouder de Beauregard Anne-Christine	
<b>Industrie chimique - Chemische nijverheid</b>				
<b>Essenscia - DETIC</b>	Van de Meerssche Eric		Heylen Kevin	X
<b>Commerces et distribution - Handel en distributie</b>				
<b>Comeos</b>	Hemdane Sami	X	De Greve Nathalie	
<b>Unizo</b>	Bert Véronique	V	Ardies Luc	
<b>FVPHouse // Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de</b>	Cattoor Nele		Pottier Jean-Luc	
<b>Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)</b>	De Craene Ann	X	Lies Elsen	
<b>Horeca</b>				
<b>Bemora</b>	Terryn Stijn		Hemdane Sami	X
<b>FED. Ho.Re.Ca Bruxelles-Brussel // VZW Navefri - Unafri ASBL</b>	Tomaz Paulo		Lefèvre Bernard	
<b>Représentants des consommateurs et des organisations familiales - Verbruikersorganisatie</b>				
<b>Test-Achats - Test-Aankoop</b>	Laurysen Sigrid	X	Bonnwyn Stéphanie	
<b>Test-Achats - Test-Aankoop</b>	Van den Broeck Aline		Vandenbroucke Joost	
<b>AB-REOC - BV-OECO</b>	Muraille Billy-Ray	X	De Cort Leen	
<b>O.N.E. // Kind en Gezin</b>	Claes Nathalie		Quintelier Sigrid	
<b>Protection de l'environnement - Milieubescherming</b>				
<b>Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen // Biowallonie Asbl</b>	Bienstman Mathias		Groga Philippe	
<b>SPF Santé publique - FOD Volksgezondheid</b>				
Expert	Horion Benoît	X		
Expert	Darimont Amandine	X		
Expert	De Pauw Katrien			
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			
Expert	Lardinois Kelly			
Expert	Dumont de Chassart Quentin			
Expert	Heyvaert Els	X		
Expert	Doughan Laurence	X		
	Hocepiéd Philippe	X		
	Van Nevel Johan	X		
<b>Relations internationales</b>	Kubina Anna	X		
<b>Cabinet - Kabinet Maggie De Block</b>	Lecok Harmen			
<b>Cabinet - Kabinet Maggie De Block</b>	Legroe Peter			
<b>Cabinet - Kabinet Denis Ducarme</b>	Bolle Fabien			
Invité du 23 octobre 2018	Van Stichel Elien (BFA / KVB	X		
X = Présent- Aanwezig				
V = Excusé - Verontschuldigd				