



VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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

Aux membres actifs et suppléants du Conseil
consultatif sur la politique nutritionnelle et
l'utilisation 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 – 26 février 2019

Agenda

1. Approbation de l'agenda
2. Nutri-Score (L. Doughan)
 - a. État des lieux
 - b. Projet d'arrêté royal relatif à l'utilisation du logo « Nutri-Score ». Avis du Conseil consultatif
3. Projet d'arrêté royal concernant des matériaux et objets en métal et alliage destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Avis du Conseil consultatif (C. Berthot).
4. Modification de la "General Food Law" : état des lieux (B. Horion)
5. Proposition de directive relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (refonte) (B. Horion)
6. Aliments pour groupes spécifiques : état des lieux (I. Laquiere/E. Heyvaert/A. Darimont) :
 - a. Modification du règlement (UE) 2016/127
 - b. Encadrement de la vente de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales (FSMP)
 - c. Règlements délégués pour les denrées alimentaires pour bébés et pour les préparations à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants
7. En bref :
 - a. Contaminants de processus et environnementaux (S. Korati)
 - b. Refonte du règlement contaminants (C. Vinkx/S. Korati)
 - c. Contaminants agricoles : mycotoxines et toxines végétales (C. Vinkx)
 - d. Additifs : dossiers d'autorisation, calls, interprétation (C. Vinkx)
 - e. Arômes : liste de l'Union (K. De Pauw)
 - f. Registre des enzymes (C. Vinkx)
 - g. Recherche contractuelle : nouvel appel, recherches en cours et planifiées (C. Vinkx)
 - h. 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)
 - i. Novel foods : clarification du statut du cannabis et des cannabinoïdes dans le catalogue en ligne de la Commission européenne (J. Pottier -I. Laquière)
8. Événements, 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.

FEVIA demande de communiquer l'agenda un peu plus tôt à l'avenir. Il est convenu de communiquer dorénavant l'agenda environ deux semaines avant la réunion afin de donner aux membres le temps d'étudier les points.

Points supplémentaires de l'agenda ?

Il n'y a aucun point supplémentaire.

Approbation du procès-verbal et suivi de la réunion précédente :

Le procès-verbal de la réunion précédente a déjà été approuvé par courriel. Les remarques reçues ont été incluses dans le compte rendu disponible sur le site internet.

2. Nutri-Score (L. Doughan)

a. État des lieux

L. Doughan donne un bref feed-back. Un courriel a été envoyé hier contenant plusieurs réponses à des questions relatives au projet d'AR qui ont été posées par les membres suite à la demande d'avis de décembre adressée au Conseil consultatif. Quelques questions restent ouvertes dans l'attente de la réponse du service public français compétent.

Le projet d'arrêté royal est maintenant chez la Ministre pour signature, la publication est attendue début avril.

Entre-temps, nous avons reçu de l'administration française une mise à jour des réponses à leurs FAQ. Nous avons étudié ces réponses à la lumière du cadre légal belge. L'administration française voudrait aussi aller dans le sens d'une inclusion obligatoire du Nutri-Score dans la publicité des denrées alimentaires. D'autres États membres comme les Pays-Bas et l'Allemagne (de même que la Suisse) suivent de près l'adoption du Nutri-Score en vue d'une mise en œuvre éventuelle de celui-ci chez eux.

Une campagne de communication spécifique sera menée début avril (à l'intention de la population et des secteurs) incluant la création d'un site internet, un spot dans les médias de 30 sec. et un spot plus informatif d'environ 90 sec., ainsi qu'un communiqué de presse, un dépliant (PDF) et une campagne Facebook. La Ministre de la Santé publique compte organiser une conférence de presse. Le SPF Santé publique y conviera les membres du conseil consultatif.

Sur le site, une partie sera consacrée aux professionnels avec : un accès au module de calcul, au règlement d'utilisation, à la législation, aux FAQ, des informations sur la demande d'enregistrement et la transmission de données détaillées, une adresse électronique pour des questions, etc.

Questions, remarques et réactions sont les bienvenues.

Fevia demande que le document reprenant les questions-réponses concernant le Nutri-Score (qui a été transmis avant la réunion) ne mentionne pas le nom d'entreprises membres de FEVIA, mais uniquement FEVIA (qui représente les membres).

À la question de N. Claes (ONE) demandant si des dépliants imprimés seront disponibles pour les professionnels de la santé, L. Doughan répond que pour les secteurs professionnels, aucun autre matériel ne sera mis à disposition que celui disponible sur le site internet Nutri-Score.be. Le secteur est autorisé à utiliser le dépliant (PDF) pour le rediffuser. Parmi le public cible, les professions de santé sont également visées. Elles seront dès lors associées elles aussi à la campagne de lancement et à la diffusion maximale de l'adresse internet Nutri-Score.be.

E. Moons signale que le traitement des éventuelles plaintes et le contrôle doivent encore être précisés davantage en interne entre le SPF et l'AFSCA.

À la question de G. Bresseleers demandant si le Nutri-Score est considéré comme une allégation comparative, I. Laquière répond que le Nutri-Score ne relève pas de l'article 9 du règlement sur les



allégations (allégations comparatives). Le Nutri-Score est un système qui fournit une synthèse de la valeur nutritionnelle d'un produit et qui se rapporte au produit lui-même. Il est basé sur un algorithme qui réalise une synthèse globale des éléments positifs et négatifs et va donc au-delà des éléments repris dans le tableau des valeurs nutritionnelles (énergie, sel, sucres et graisses). Des éléments positifs comme la teneur en légumes, en fruits, en protéines, en légumineuses et en noix sont également pris en compte. Le Nutri-Score n'affirme pas que le produit est meilleur que d'autres. Il déclare simplement si la valeur nutritionnelle du produit lui-même est bonne ou non. Il peut toutefois constituer une aide pour comparer des produits, comme l'étiquetage de la valeur nutritionnelle permet lui aussi de comparer des produits.

À la question de G. Bresseleers demandant si les tolérances sont également d'application ici en cas de contrôle, J. Pottier répond que nous sommes encore occupés à l'examiner, notamment avec les Etats membres disposant de systèmes comparables. La réponse sera donnée ultérieurement.

On examine également plus en détail comment publier la liste des FAQ. Certaines questions dans les FAQ peuvent se rapporter spécifiquement à la situation belge. Une possibilité est de publier deux listes de FAQ sur le site internet, une liste commune franco-belge et une liste distincte avec des cas spécifiques uniquement applicables à la Belgique. Une concertation à ce sujet est menée avec la France.

De plus amples informations de la part du SPF seront communiquées ultérieurement.

A la demande de FEVIA, le SPF donne un feedback des discussions qui se sont tenues lors du Comité permanent du 11 février dernier au cours duquel la notification belge du projet d'arrêté était à l'agenda.

La Belgique a présenté son projet et en a donné les justifications. Les États membres ont pu poser leurs questions ou faire part de leurs commentaires.

L'Italie et la Hongrie ont répété les éléments repris dans leurs avis circonstanciés. Certains aspects étaient strictement réglementaires mais pas toujours pertinents (comme la référence à l'article 35 du règlement (UE) N° 1169/2011 qui n'est pas d'application). D'autres remarques étaient plus générales, comme l'absence d'harmonisation.

La Belgique a rappelé l'importance pour elle également d'une approche harmonisée, mais en l'absence de développement à ce niveau, elle a décidé d'adopter le système français.

La Commission européenne a précisé que le rapport sur les formes alternatives de l'étiquetage nutritionnel et les labels nutritionnels devrait être publié fin mars, début avril.

b. Projet d'arrêté royal relatif à l'utilisation du logo « Nutri-Score ». Avis du Conseil consultatif



2019_02__AR_KB_N
utriScore_Advisraa

Un avis positif est rendu. Voir aussi les informations ci-dessus. FEVIA déclare qu'elle n'est ni pour, ni contre ce système. Elle est neutre et s'engage à informer ses membres aussi bien que possible.

3. Projet d'arrêté royal concernant des matériaux et objets en métal et alliage destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (C. Berthot)



2019_02_14_RD_met
als_and_alloys_draft

L'avis du Conseil consultatif est sollicité sur ce projet d'AR.

Ce projet est basé sur la résolution 2013/9 du Conseil de l'Europe. Ce Conseil compte 45 États membres actuellement et s'occupe de deux matières qui concernent la Santé publique : les matériaux destinés au contact alimentaire qui ne sont pas couverts par la réglementation européenne (donc tout sauf les plastiques et les céramiques) et les cosmétiques. La Belgique a décidé de transposer cette résolution dans sa législation. Le projet d'AR a déjà été discuté plusieurs fois au sein du groupe de travail matériaux de contact du Conseil consultatif.



Les méthodes d'analyse ne sont pas reprises dans ce projet car elles sont susceptibles d'évoluer. Il faut toutefois savoir qu'en parallèle de cet AR, il y aura des « guidelines » qui reprendront les méthodes d'analyse validées au niveau international.

L'AR reprend dans son annexe des limites de libération spécifique pour chaque métal. Celles-ci ont été déterminées avec l'aide des différents comités scientifiques représentés au sein du Conseil de l'Europe (Anses, Sciensano, BFR, ...) et sont basées sur des études toxicologiques.

Dans le cadre de la déclaration de conformité, un paragraphe 3 a été ajouté. Cela concerne les métaux et alliages (casserolles, couverts, mais aussi les machineries utilisées dans l'industrie alimentaire par exemple). Comme il n'est pas concevable d'imposer une déclaration de conformité pour chaque pièce, il est proposé une approche fondée sur une étude de risques globale par rapport au matériel.

Le contenu du projet a été validé par le groupe de travail matériaux de contact. Des modifications de forme peuvent toutefois encore être proposées.

Fevia explique que le secteur craint la surcharge bureaucratique que cet AR pourrait entraîner. La formulation de l'article 6, §3, également, n'est pas tout à fait claire. Il manque une approche davantage fondée sur les risques, basée sur le produit final. À l'heure actuelle, on est en effet tributaire de l'information émanant des fournisseurs des pièces. Une option serait peut-être de confier aux entreprises la réalisation de l'analyse sur le produit final.

C. Berthot reconnaît que cet article a été difficile à rédiger et est preneur d'une formulation plus claire. Il précise que nous ne sommes pas pressés par le temps (pas de deadline), l'objectif est au bout du compte que l'AR soit applicable.

Les membres du Conseil sont invités à transmettre leurs commentaires/propositions au SPF dans les 3 semaines qui viennent.

4. Modification du règlement 178/2002 - General Food Law : état des lieux (B. Horion)

Le 12 février, il y a eu un accord interinstitutionnel entre le Conseil et le Parlement européen sur un texte de compromis. Cet accord doit être confirmé formellement par chaque institution, mais on peut considérer que le dossier est clôturé suite à cet accord (voir aussi les communiqués de presse de la COM).

Pour rappel, le texte vise 4 grands aspects :

- Amélioration de l'harmonisation de la communication sur les risques ;
- Amélioration qualitative et quantitative des études et des données scientifiques utilisées par l'EFSA pour évaluer les substances réglementées ;
- La composition du Conseil d'administration de l'EFSA et la sélection et nomination des experts dans les panels ;
- La transparence sur le processus d'évaluation des risques des substances réglementées telles que les OGM, les additifs, les enzymes, les nouveaux aliments, les pesticides, etc.

Globalement, la Belgique est satisfaite. B. Horion propose de faire une présentation lors du prochain Conseil consultatif.

FEVIA exprime la crainte que les données scientifiques tombent trop tôt dans le domaine public et que, dès lors, la recherche quitte l'Union européenne. M. Gryseels exprime aussi des doutes sur la pertinence de certains aspects imposés dans le cadre de la transparence.

B. Horion répond que c'est un compromis entre, d'une part, la nécessité de plus de transparence et, d'autre part, la nécessaire protection des intérêts commerciaux et de la compétitivité des entreprises européennes.



5. Proposition de directive relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (refonte) (B. Horion)

B. Horion présente un état des lieux (voir présentation ppt).



2019_02_26_DWD_B
H.pptx

Il souligne qu'il y a une pression politique pour que la présidence roumaine conclue sur une approche commune du Conseil pour le prochain Conseil Environnement du 5 mars. Il reste pourtant encore beaucoup de questions techniques à régler, dont certaines ont un impact sur le secteur alimentaire. Le texte concerne avant tout les distributeurs d'eau, mais touche aussi les entreprises alimentaires qui utilisent de l'eau aux fins de la production ou de l'embouteillage. En particulier si celles-ci **traitent** l'eau de distribution ou si elles utilisent et potabilisent des **ressources propres en eau** (puits, eau de surface, eau de processus recyclée, p.ex. pour des raisons de coût).

L'approche basée sur les risques est maintenant aussi introduite dans cette directive pour les distributeurs d'eau de réseau. Il y a par conséquent des chevauchements avec la législation alimentaire (HACCP).

Il y a également de nouvelles dispositions pour les matériaux en contact avec l'eau, ce qui entraîne des chevauchements avec la législation alimentaire existante sur les matériaux en contact avec des denrées alimentaires (règlement 1935/2004).

Enfin, il y a également des chevauchements avec les conditions d'exploitation de la législation alimentaire (directive 2009/54) qui s'appliquent pour les eaux de source en bouteille.

Concrètement, une entreprise alimentaire pourrait être soumise aux règles de la directive eau potable pour son process "eau" **et** à d'autres règles de la législation alimentaire pour son process "food". La répartition des compétences entre les différentes autorités sera également problématique et pourrait entraîner des doubles contrôles (par l'AFSCA d'une part et par les autorités régionales d'autre part).

La Belgique a plaidé -sans succès jusqu'à présent- pour que la directive soit claire et sûre d'un point de vue juridique pour assurer la cohérence entre les différentes réglementations auxquelles sont soumises les entreprises du secteur alimentaire.

Un autre impact concerne les produits de désinfection avec de nouveaux paramètres et de nouvelles limites qui ne sont ni en phase avec la législation sur l'eau de source, ni avec les résultats des opinions scientifiques en ce qui concerne les chlorates et les chlorites.

Sur la fréquence des contrôles, l'impact est faible.

Enfin, le slide 8 de la présentation liste d'autres impacts possibles : les substances émergentes (comme les perturbateurs endocriniens), les PFAS, les concentrations minimales en calcium et magnésium et l'obligation de publier des informations en ligne pour le public (comme par exemple le résultat des analyses).

B. Horion répond à une question de E. Moons que la Commission a initialement fait une analyse d'impact, mais les modifications qui ont été apportées au cours des discussions n'ont pas fait l'objet d'une nouvelle analyse.

Pendant les négociations, la Belgique a mis en lumière tous ces impacts possibles. Elle a marqué son désaccord sur la proposition, mais est isolée. Certes, nous pourrions limiter certains impacts négatifs lors de la transposition de la directive dans notre propre législation, mais pour d'autres, nous ne pourrions pas !

Le projet passera au Conseil ENVI le 5 mars. Un Ministre belge y sera présent. Une concertation aura lieu avant ce Conseil entre les cabinets ministériels concernés pour préparer la position belge et les déclarations à faire.

B. Horion ajoute que les difficultés rencontrées sont liées au cloisonnement et invite les membres à plaider pour un décroisonnement auprès de toutes les instances. Il faut, insiste-t-il, une approche pluridisciplinaire. Il constate qu'il y a de plus en plus de cas pour lesquels des substances sont concernées par plusieurs réglementations différentes.

N. Cattoor donne l'exemple des chlorates avec des LMR très basses et des normes plus élevées dans l'eau de boisson.

FEVIA remercie le SPF Santé publique pour son énorme implication dans ce dossier.



6. Aliments pour groupes spécifiques : état des lieux (I. Laquière/E. Heyvaert/A. Darimont)

a. Modification du règlement (UE) 2016/127

La Commission européenne est compétente pour apporter des modifications au règlement délégué (UE) 2016/127 en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge. Ce règlement sera d'application à partir de février 2020. Les modifications suivantes seront apportées : abaissement de la teneur maximale en vitamine D pour les préparations pour nourrissons et de la teneur maximale en acide érucique pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite pour nourrissons.

Modification de la teneur en **vitamine D** de maximum 3 µg/100 kcal à maximum 2,5 µg/100 kcal (préparations pour nourrissons)

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
"Vitamine D (µg)	0,48	0,6	2	2,5"

Modification de la **teneur en acide érucique** : la teneur en acide érucique peut atteindre au maximum 0,4% de la teneur totale en graisses (préparations pour nourrissons et préparations de suite pour nourrissons). Actuellement, un maximum d'1% d'acide érucique sur la teneur totale en graisses est d'application.

La DG4 a déjà reçu plusieurs remarques de babynutrition.be (ndlr : groupement membre de Fevia) concernant l'impossibilité technique de l'abaissement de la norme pour la vitamine D de 3 µg à 2,5 µg/100 kcal pour rester dans la marge réduite (applicable à partir du 22-02-2020).

I. Laquière comprend le point de vue de babynutrition.be, notamment compte tenu de la tolérance zéro pour les écarts dans le cas des aliments pour groupes spécifiques, mais déclare que les avis scientifiques de l'EFSA sur l'adaptation de la dose maximale admissible de vitamine D pour les nourrissons ⁽¹⁾, et sur l'acide érucique dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ⁽²⁾, constituent la base scientifique pour les exigences en matière de vitamine D et d'acide érucique dans le règlement délégué. Dans son avis du 28 juin 2018 relatif à l'adaptation de la dose maximale admissible de vitamine D pour les nourrissons, l'EFSA a conclu que l'utilisation de préparations pour nourrissons contenant 3µg/100kcal de vitamine D peut entraîner que certains nourrissons jusqu'à l'âge de 4 mois inclus absorbent exclusivement via les préparations pour nourrissons une quantité de vitamine D supérieure à la dose maximale admissible. Pour la vitamine B12, la marge est encore plus faible.

Le représentant de Bachi demande de quelle forme de vitamine D il s'agit. I Laquière déclare qu'il s'agit de toutes les formes de vitamine D autorisées pour ces denrées alimentaires et en tenant compte d'éventuels facteurs de conversion.

b. Encadrement de la vente de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales (FSMP)

La proposition d'approche est chez la Ministre. Elle doit prendre une décision sur l'approche proposée par notre service et qui a également fait l'objet d'une concertation avec le secteur (toutes les remarques des stakeholders ont été transmises à la Ministre). Le contenu des propositions a déjà été présenté lors du Conseil consultatif précédent.

Babynutrition.be demande si le règlement sera prêt à temps compte tenu des nouveaux actes délégués en matière de FSMP. Le SPF explique qu'en principe, il n'y a aucun conflit avec le nouveau règlement qui sera d'application. Dans l'attente d'une décision du cabinet, l'AR actuel reste en vigueur.

Nous attendons donc l'accord de la Ministre avant de diffuser le projet de texte.

(1) EFSA Journal 2018 ;16(8) :5365, 118 pages.

(2) EFSA Journal 2016 ;14(11) :4593, 173 pages.



c. Règlements délégués pour les denrées alimentaires pour bébés et pour les préparations à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants

La première proposition de la Commission (qui visait à intégrer les dispositions actuelles de la directive pour ces denrées alimentaires spécifiques dans le règlement-cadre des aliments destinés à des groupes spécifiques au moyen de petites adaptations sur le plan de l'étiquetage) a été rejetée par le Parlement européen le 20 janvier 2016 en raison de la teneur en sucres et des exigences en matière d'étiquetage et publicité (en particulier l'introduction de l'alimentation solide avant 6 mois).

La Commission a maintenant entamé les discussions sur le futur règlement délégué relatif aux denrées alimentaires pour bébés et aux préparations à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants. La Commission a pour cela rédigé un document de travail comprenant 2 options stratégiques différentes pour l'approche générale pouvant être suivies lors de la définition d'exigences spécifiques en matière de composition pour les aliments pour bébés et les préparations à base de céréales. La Commission a consulté les États membres à ce sujet. La plupart des États membres ont privilégié la solution médiane et souligné un certain nombre de principes importants, par exemple une délimitation plus précise de ce qu'il faut considérer comme des denrées alimentaires pour bébés "répondant aux besoins nutritionnels des nourrissons plus âgés et des jeunes enfants". Les exigences en matière d'étiquetage sont à considérer de manière spécifique pour s'assurer que l'information fournie est claire et précise et permet une bonne identification du produit.

Une première réunion de concertation avec les États membres est déjà planifiée à la mi-mars pour discuter des options possibles.

S. Laurysse demande si la présence de contaminants fait aussi partie des travaux. I. Laquière précise qu'il s'agit exclusivement de la composition nutritionnelle, d'exigences en matière d'étiquetage et de publicité, mais pas des contaminants (l'acide érucique constituait plutôt une exception parce qu'une norme spécifique pour celui-ci existait déjà dans le cadre des directives). Normalement, les contaminants sont réglementés dans la législation relative aux contaminants.

7. En bref :

a. Contaminants de processus et environnementaux (S. Korati)

Acrylamide

- Discussion de limites maximales

Il y a actuellement des discussions en cours sur un projet d'établissement de limites maximales pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Les denrées alimentaires visées sont les denrées alimentaires pour bébés, les produits à base de céréales et les biscuits et biscottes, tels que définis par le Règlement (CE) 609/2013. La proposition se base sur les dernières données d'occurrence de la base de données de l'EFSA. Le premier draft sera prochainement envoyé aux différents stakeholders concernés.

En ce qui concerne la consultation de la Commission sur la proposition de limites maximales de l'acrylamide dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les fédérations européennes seront contactées. Toutefois, nous en informerons également les stakeholders nationaux.

- Recommandation de Monitoring

Cette recommandation a été adoptée et sera publiée vers début mars. Pour rappel, il s'agit d'un monitoring des denrées alimentaires qui ne sont pas couvertes par le Règlement (EC) 2017/2158.

- Document de guidance du Règlement (EC) 2017/2158

La publication est prévue pour début mars.

FEVIA fait remarquer qu'elle est en faveur de l'application de l'approche actuelle, c.à.d. l'application de *benchmark levels*.

S. Laurysse dit que Test-Achat est en revanche en faveur de normes plus basses que les *benchmark levels*. Elle considère que les mesures actuellement prises avec les *benchmark levels* ne sont pas suffisantes pour protéger le consommateur. Des analyses montrent que des normes peuvent être beaucoup plus basses.



E. Moons souligne que les opérateurs doivent appliquer des pratiques de réduction en cas de problèmes !

Fevia explique que les résultats d'analyses récents (étude du SPF Santé publique et démarche de Test-Achats) démontrent que les benchmarks levels sont, dans la très grande majorité des cas, respectés. En d'autres mots, l'approche actuelle fonctionne bien.

A la question de babynutrition.be (ndlr : groupement membre de Fevia) sur l'état des lieux en ce qui concerne l'asparaginase, S. Korati répond qu'il n'y aura pas de différence de normes entre les produits pour lesquels de l'asparaginase est ajoutée et ceux sans ajout d'asparaginase. Fevia conseille de contacter directement Bioforum et Bio Vlaanderen pour avoir des informations sur les mesures d'atténuation utilisées dans le secteur BIO.

3 MCPDE

Les discussions concernant l'établissement des limites maximales pour les huiles végétales sont en phase de finalisation. La majorité des États Membres -dont la Belgique- s'est mise d'accord pour l'établissement de deux limites : 1250 µg/kg (p. ex. pour l'huile de coco, de maïs, de tournesol,...) et 2500 µg/kg (p. exemple pour l'huile de poisson, de palme,...). La Commission doit encore intégrer les commentaires de la dernière réunion et le document devrait être prochainement publié pour consultation publique (Procédure Feedback).

Perchlorate

Le document sur les limites maximales doit prochainement être publié pour consultation publique.

Furane/ 2-Méthyl Furane / 3-Méthyl Furane

La Recommandation de monitoring du furane ainsi que du 2-méthyl furane et du 3-méthyl furane dans les denrées alimentaires a été adoptée et doit prochainement être publiée. Les denrées alimentaires concernées correspondent aux plus gros contributeurs identifiés dans l'opinion de l'EFSA en 2017 à savoir : le café, les aliments pour bébé en pots, les crackers, le pain croustillant, les biscuits, les chips à base de pomme de terre, les soupes prêtes à être consommées, les jus de fruits et les céréales de petit déjeuner.

Dans le cadre de cette Recommandation, le SPF va réaliser cette année une étude (MEFURAN) sur la présence du furane et méthyl furane dans les denrées alimentaires. Le projet devrait commencer dans les prochains mois.

Cadmium

Les discussions sur la révision des limites maximales ont commencé. Suite à la Recommandation de monitoring 2014/193/ EC, les États membres ont soumis leur rapport national sur les mesures d'atténuation mises en place pour réduire les teneurs en cadmium dans les denrées alimentaires pour 2018. La Commission a quant à elle analysé les nouvelles données (2015-2016-2017) de l'EFSA, qui servent de base pour les discussions sur la révision.

N. Cattoor se demande sur quoi se basent les nouvelles données de l'EFSA.

S. Korati répond que les données proviennent des contrôles officiels effectués après 2014 dans les divers États membres. Les rapports des États Membres ont permis d'indiquer à la Commission les efforts mis en place pour limiter la présence du cadmium dans les denrées alimentaires, mais aussi d'identifier les denrées qui posent encore problème. Le rapport de la Belgique sera mis à disposition des membres du Conseil consultatif.

b. Refonte du règlement sur les contaminants (C. Vinkx/S. Korati)

Le Règlement 1881/2006 remonte à 2006. Il a été modifié à 28 reprises depuis lors et des modifications sont encore en chantier. La "refonte" remplacera complètement l'ensemble par un nouveau règlement, avec un nouveau numéro. C'est l'occasion de :

- Modifier quelque peu l'approche rédactionnelle : ajout d'une colonne supplémentaire afin d'avoir moins besoin de notes de bas de page. Un ordre plus logique des catégories de denrées alimentaires sous un contaminant, au lieu de l'ajout d'éléments en bas de liste en fonction de l'historique ;



- Actualiser les renvois vers les définitions reprises dans d'autres législations, par exemple pour les préparations pour nourrissons ;
- Procéder à quelques éclaircissements, par exemple en mentionnant explicitement que la norme pour la somme des aflatoxines est une "*lower bound sum*" (ce qui est maintenant l'interprétation courante) ;
- Apporter des modifications mineures : par exemple pour la mélamine, l'ajout d'une norme pour les préparations (de suite) liquides pour nourrissons, en application des normes du Codex.

La refonte n'est pas un exercice de révision des normes. Seules les modifications trop mineures pour déboucher sur un règlement distinct et qui ne font l'objet d'aucune controverse peuvent être intégrées dans l'exercice. Pour de vraies discussions sur des modifications, on continue de travailler avec des règlements distincts.

AUCUNE modification de la procédure n'intervient dans la refonte, la procédure de comitologie reste donc inchangée.

c. Contaminants agricoles : mycotoxines et toxines végétales (C. Vinkx).

Un vote doit encore avoir lieu avant le 15 mars pour les règlements relatifs à :

- L'**acide érucique** ;
- La **citronine** dans les compléments alimentaires. (*Ndlr : le vote est maintenant prévu le 29 mars.*)

Une finalisation des discussions est en cours concernant :

- L'abaissement de la norme pour les **sclérotés d'ergot** et la fixation de normes pour les alcaloïdes d'ergot ;
- L'extension des normes pour les **alcaloïdes tropaniques** ;
- La fixation de normes pour les **alcaloïdes pyrrolizidiniques**.

Pour ces trois matières, une consultation européenne des stakeholders a eu lieu et a suscité de nombreuses réactions. Celles-ci ont été discutées au sein du groupe de travail (Commission et États membres). La discussion se poursuivra lors d'une prochaine réunion du groupe de travail. L'objectif est que le texte soit voté avant l'été et publié fin de cette année. Il sera également discuté des périodes transitoires.

Voir les documents joints contenant les normes proposées, dont quelques normes temporaires (seigle), qui sont ensuite abaissées.



tropane-alkaloids-after-Pyrrolizidine-alkaloid Ergot-alkaloids-after-meeting-15-02-2019s-after-meeting-15-02-2019.

Pour les **alcaloïdes de l'opium** dans les graines de pavot, il n'y a toujours aucun consensus sur la norme, mais le moment est vraiment venu d'avoir des normes européennes. L'avis de l'EFSA de 2018 contient une dose de référence aiguë de 10 µg d'équivalents-morphine/kg de poids corporel par jour, avec pour la codéine un facteur de 0,2 pour la conversion en équivalent-morphine.

Pour le **DON**, il semble que la norme actuelle pour le DON puisse être convertie en une norme pour la somme du DON, du 3-Ac-DON, du 15-Ac-DON et du 3-glycoside-DON (qui sont aujourd'hui regroupés dans la DJT de groupe), mais il va de soi que les statistiques seront encore soigneusement analysées.

Des normes doivent également être élaborées pour la **T-2-toxine** et la **HT-2-toxine**.

Une recommandation de monitoring sera élaborée pour les **toxines d'Alternaria, alternariol, alternariol monométhyléther et acide ténuazonique**, incluant également des niveaux recommandés (pour les produits à base de tomates par exemple).

d. Additifs : dossiers d'autorisation, demandes ("calls"), interprétations (C. Vinkx)

Au comité permanent du 8 février 2019, les autorisations d'additifs suivantes ont été adoptées :

- E120 dans des charcuteries salées françaises très spécifiques ;



- E471 comme enrobage sur les variétés de fruits suivantes : agrumes, melon, ananas, banane, papaye, mangue, avocat, grenade [au CCFA Codex de fin mars, des propositions figurent à l'agenda pour de nombreux enrobages sur tous les fruits et légumes] ;
- E585 dans un produit suédois très spécifique.

Les textes interprétatifs suivants ont été approuvés :

- Macarons : le biscuit relève du 7.2 ; la ganache est à examiner séparément en fonction de la catégorie adéquate (p. ex. confiture) ;
- Réfrigérants en spray : sont considérés comme des auxiliaires techniques.

Il a aussi été précisé que le vinaigre de vin relève de la législation sur le vin. En conséquence, les colorants au caramel ne sont pas autorisés dans le vinaigre de vin.

En France, un moratoire sur le colorant E171 dioxyde de titane fait toujours débat. Le ministre a demandé un nouvel avis à l'ANSES. Actuellement, il n'y a donc aucun moratoire ni aucune base juridique pour rendre un moratoire possible. Il est impossible d'anticiper l'avis de l'ANSES. Entre-temps, au niveau européen, le [suivi](#) de la réévaluation du E171 suit son cours. Ceci implique que deux choses se déroulent en ce moment : d'une part, l'EFSA évalue les données introduites concernant la distribution de la taille des particules, et d'autre part, les producteurs sont occupés à une étude toxicologique, dont les résultats doivent être remis avant l'échéance (*Ndlr : en juin-juillet 2020*) ; résultats sur lesquels l'EFSA doit ensuite également rendre un avis.

N. Catoor s'enquiert de l'utilisation du caramel comme colorant sur les frites (voir demande au Codex). C. Vinkx [fera des recherches à ce sujet](#) mais nous sommes opposés à la coloration des frites. (*Ndlr : ce point ne figure pas à l'ordre du jour du CCFA51*).

Demandes dans le cadre du suivi des réévaluations par l'EFSA :

- [Call for scientific and technical data on the permitted food additives calcium silicate \(E 552\), magnesium silicate \(E 553a\(i\)\), magnesium trisilicate \(E 553a\(ii\)\) and talc \(E 553b\)](#)
- [Call for technical data on the permitted food additive polyglycerol polyricinoleate \(E 476\)](#)
- [Call for technical data on the permitted food additive polyglycerol esters of fatty acids \(E 475\)](#)
- [Call for scientific and technical data on the permitted food additive glycerol esters of wood rosin \(E 445\)](#)
- [Call for technical data on the permitted food additive glycerol \(E 422\)](#)
- [Call for technical and toxicological data on sucrose esters of fatty acids \(E 473\) 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 mono- and di-glycerides of fatty acids \(E 471\) for uses as a food additive in foods for all population groups including infants below 16 weeks of age](#)

Il s'agit notamment de données supplémentaires sur des impuretés comme les métaux lourds, les esters glycidyliques, les acides gras trans, etc. Dans certains cas, des études toxicologiques sont demandées.

C. Vinkx invite le secteur à réagir à temps à ces demandes de données.

e. Liste de l'Union des arômes alimentaires (K. De Pauw)

Update concernant la liste de l'Union des arômes alimentaires (annexe I au règlement 1334/2008)

L'EFSA a publié fin janvier un avis dans lequel elle déclare la substance aromatique **2(5H)-furanone (n° FL-10.066), génotoxique *in vivo***. Cette substance figure actuellement sur la liste de l'Union mais ne serait **pas utilisée**. Les fédérations sectorielles EFFA (European Flavouring association) et IOFI (International Organization of the Flavor Industry) ont déjà informé leurs membres de l'avis de l'EFSA et leur ont recommandé de cesser immédiatement tout usage potentiel.

La Commission a rédigé un projet de texte visant à **supprimer** la substance **de la liste de l'Union** sans mesures transitoires et selon la procédure d'urgence. Ceci implique que l'arôme sera interdit à partir du lendemain de la publication du règlement. Le projet de texte a déjà été discuté au comité permanent *Section*



Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain du 8 février. Le vote aura lieu lors d'un prochain comité permanent (autre section) début mars.

Lien vers l'avis d l'EFSA : <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5568>

Pour toute question : katrien.depauw@health.fgov.be

f. Registre des enzymes (C. Vinkx)

Voilà maintenant dix ans que le règlement sur les enzymes 1332/2008 a été publié. Après divers retards et éclaircissements, des dossiers de demande d'autorisation ont été introduits, en vue de figurer sur la liste positive. La Commission doit publier un registre des dossiers introduits qui sont "valides", c.-à-d. qui répondent aux exigences pour être pris en considération. Ce contrôle a pris du temps, notamment parce que certains dossiers ont dû être complétés. La Commission est confrontée à un manque de personnel.

Actuellement, la Commission dispose d'un projet de registre, qui est en cours de vérification et qui devrait être publié dans les prochains mois. Si des questions/remarques sont encore soulevées à propos de ce projet, une réunion du groupe de travail européen y sera encore consacrée, sinon pas. L'important est de savoir ce que le registre n'est pas : ce n'est pas une liste des enzymes autorisées et ce n'est pas une liste des enzymes déclarées sûres. Ce n'est pas non plus une liste d'usages approuvés; les usages ne seraient pas mentionnés dans le registre, mais le seraient ultérieurement dans la liste positive. Il s'agit uniquement d'une liste de dossiers déclarés recevables et qui sont donc en cours de traitement.

g. Recherche contractuelle : nouvel appel, recherches en cours et planifiées (C. Vinkx)

Le [nouvel appel](#) au dépôt de projets de recherche contractuelle a été lancé, dans le domaine de la sécurité alimentaire et de la politique sanitaire animale et végétale. L'échéance pour la remise des déclarations d'intention est le 18 avril. En ce qui concerne la sécurité alimentaire, l'appel comprend deux thèmes RT prioritaires, à savoir l'ingestion de glutamate libre et une étude de toxicité des toxines d'*Alternaria*. Il compte aussi un thème complémentaire relatif au développement, sur la base d'études cas-témoins sur le glyphosate et les néonicotinoïdes, d'une grille d'aide à la décision permettant d'intégrer la problématique des alternatives lorsqu'une décision de retrait du marché de produits pesticides est étudiée ou envisagée. Enfin, il existe l'appel RF, dans le cadre duquel les chercheurs sont libres de proposer des sujets.

Sur la base de l'appel de l'an dernier, il est procédé en ce moment à la finalisation des arrêtés ministériels. Vu la situation gouvernementale, ceci est étalé sur l'année. Les projets ne pourront donc pas commencer tous en même temps, mais les premiers projets devraient débuter le 1^{er} avril.

Il est encore possible de se porter candidat pour intégrer le comité d'accompagnement.

Les projets suivants en matière de sécurité alimentaire devraient commencer dans le courant de l'année :

- Analyse de la présence de furane et de méthylfuranes dans les denrées alimentaires (MEFURAN)
- Solanine et chaconine dans les pommes de terre et les produits à base de pommes de terre (ALKALPO)
- Présence de paraffines chlorées dans les denrées alimentaires et leur ingestion par la population belge (PARCLINTA)
- Analyse des substances aromatiques génotoxiques dans les denrées alimentaires (FLAVOURAN)
- Présence d'alcaloïdes tropaniques dans les denrées alimentaires et risque pour le consommateur belge (TROPAL)
- Développement et validation de méthodes d'analyse pour le contrôle de qualité de compléments alimentaires à base de plantes (ANAHERBAFOOD)



h. Questions et réponses (AFSCA- SPF) au sujet de l'utilisation de *Cannabis sativa L.* et des cannabinoïdes (comme le cannabidiol) comme denrées alimentaires et dans celles-ci (I. Laquière – J. Pottier)

Une liste de FAQ a été publiée sur le [site internet du SPF](#). Ces derniers mois, nous recevons en effet énormément de questions au sujet de produits contenant du cannabidiol et de produits à base de chanvre (*Cannabis sativa*). La législation belge pour les denrées alimentaires est claire : les produits à base de cannabis sont interdits sur le marché belge, sauf dérogation obtenue auprès du service Denrées alimentaires. Cette dérogation est possible uniquement sous des conditions spécifiques fixées dans l'arrêté Plantes. Pour les *novel foods* (nouveaux aliments), aucune dérogation nationale n'est possible. Le cannabidiol est considéré comme un *novel food*, une approbation européenne en tant que *novel food* est donc requise.

Par ailleurs, une action coordonnée de communication est en préparation (conjointement avec l'AFMPS), concernant également l'usage dans des produits à fumer et dans des cosmétiques.

Fevia se demande si l'interprétation de la Belgique/Commission européenne est en ligne avec la communication récente de l'Irlande, à savoir :

- o La Food Safety Authority of Ireland (FSAI) a précisé que l'huile de CBD extraite à l'aide de méthodes d'extraction particulières, comme l'utilisation de solvants ou l'extraction CO2 supercritique, ne peut être vendue dans l'UE à moins que l'entreprise demande une autorisation pour un nouvel aliment.
- o Aucune allégation de santé concernant le chanvre ou le CBD n'est autorisée en vertu du règlement (CE) n° 1924/2006, note la FSAI. Par conséquent, les allégations telles que " traite les convulsions ", " guérit le cancer ", " diminue l'anxiété " ou " anti-inflammatoire " ne peuvent pas être faites sur l'étiquette d'un aliment, ni même verbalement, ni même sur le matériel marketing associé comme les sites Web, les médias sociaux et les brochures ", dit la FSAI.

Le SPF Santé publique répond par l'affirmative.

i. *Novel foods* : clarification du statut du cannabis et des cannabinoïdes dans le catalogue en ligne de la Commission européenne (J. Pottier -I. Laquière)

La Commission a amendé en janvier le Novel Food Catalogue pour *Cannabis sativa* (chanvre) et les cannabinoïdes (dont le CBD) : https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue_en.

8. Événements, conférences et séminaires à venir

- a. [XX EuroFoodChem](#) in Porto, Portugal, from 17th to 19th June 2019

The scientific program of the congress will be focused on the following main topics:

- i. - Food composition and authenticity
 - ii. - Food sustainability
 - iii. - Functional foods
 - iv. - Food safety
 - v. - Food processing
- b. Closing Event of the EDINCO project (Microbiological and chemical food safety risks during the rearing of insects) Tuesday, May 7, 2019 Eurostation Registration: johan.claes@kuleuven.be;
- c. [70th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science](#) (EAAP Congress) - Gent- 26 - 30 Aug 2019

9. Divers

/

PROCHAINE RÉUNION : 4 JUIN 2019 À 14.00 HEURES

