

VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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

Aux membres du Conseil consultatif en matière
de politique alimentaire et d'utilisation d'autres
produits de consommation

Procès-verbal de la réunion du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation – 04 juin 2019

Agenda

1. Approbation de l'agenda
2. Premières discussions au niveau européen au sujet du nouveau règlement délégué pour les denrées alimentaires pour bébés et les préparations à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants (I. Laquiere/E. Heyvaert/A. Darimont)
3. Compte rendu Codex Alimentarius Committees :
 - a. Codex Committee on Contaminants in Food (CCCF)
 - b. Codex Committee on Food Additives (CCFA) (C. Vinkx)
4. En bref :
 - a. Novel food : état des lieux des demandes introduites au niveau européen (I. Laquiere)
 - b. Dioxyde de titane (C. Vinkx)
 - c. Contaminants agricoles (C. Vinkx)
 - d. Chlorate (C. Vinkx)
 - e. Additifs : calls for data (dont glutamate) (C. Vinkx)
 - f. Contaminants de processus et environnementaux (S.Korati)
 - g. Critères microbiologiques pour la viande de reptiles (S.Korati)
5. Événements, conférences et séminaires à venir.
6. Divers

PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

1. Approbation de l'agenda

En absence de Ph. Mortier, C. Berthot et B. Horion, tous excusés, la réunion est présidée par L. Doughan.

Points supplémentaires de l'agenda ?

Un point 4b est ajouté : Règlement (UE) 2019/828 du 14 mars 2019 modifiant le Règlement (UE) 2016/127 : vitamine D et acide érucique dans l'alimentation pour nourrissons (I. Laquiere).



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 rapport](#) disponible sur le site internet. Il n'y a pas de remarques supplémentaires.

2. Premières discussions au niveau européen au sujet du nouveau règlement délégué pour les denrées alimentaires pour bébés et les préparations à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants (I. Laquiere/E. Heyvaert/A. Darimont)



2019_06_04_adviesr
aad_FSG_babyfood.

Présentation PPT par E. Heyvaert et I. Laquiere.

En application de l'article 11.1 du règlement (UE) 609/2013, la Commission européenne devait établir des exigences spécifiques en matière de composition et d'information pour les denrées alimentaires pour bébés et les préparations à base de céréales pour nourrissons et jeunes enfants. Un premier acte délégué avait été rejeté par le PE. La teneur maximale en sucres devait en effet être substantiellement réduite conformément aux recommandations de l'OMS pour la protection des enfants contre l'obésité.

Les nouvelles discussions ont commencé lors de la réunion du groupe d'experts du 12 octobre 2018 par l'examen de l'approche générale pour la définition des exigences en matière de composition (les exigences en matière d'étiquetage seront abordées ultérieurement).

Deux options possibles étaient avancées : une approche descriptive ou une approche non descriptive. La majorité des États membres a préféré une option intermédiaire, légèrement plus proche de l'approche non descriptive. L'innovation doit rester possible à l'avenir, mais il ne faut pas ouvrir la porte à des produits superflus. En l'absence de groupes d'aliments spécifiques, il est toutefois difficile de fixer des critères nutritionnels. Les exigences en matière de composition doivent de toute façon être basées sur les recommandations alimentaires nationales et sur des données scientifiques. Les produits qui ne répondent pas aux besoins nutritionnels des bébés et des jeunes enfants ne peuvent donc pas être commercialisés en tant qu'aliments pour bébés. C'est pourquoi il ne faut pas créer des groupes qui ne sont pas recommandés pour ce groupe d'âge. Il convient également d'examiner quel est l'avantage spécifique de ce genre de denrées alimentaires pour bébés par rapport aux aliments ordinaires. Les préparations à base de céréales ne sont pas concernées par la discussion des catégories (en effet, les sous-catégories ont déjà été définies par le biais du règlement-cadre 609-/2013).

Lors de la dernière réunion du groupe d'experts en mars 2019, trois documents de travail ont été soumis à discussion.

a. Classement en catégories et sous-catégories

Deux propositions d'approches possibles pour la définition des catégories :

- Élaboration de catégories de denrées alimentaires pour bébés sur la base des produits actuellement sur le marché et de leur rôle dans le régime alimentaire : cette piste n'a pas été explorée davantage.
- Catégories d'aliments reflétant les recommandations nationales, et reprenant donc uniquement les groupes d'aliments recommandés. C'est cette option qui a été développée plus en détail. Les principes majeurs sont que les sous-catégories doivent être conseillées par les recommandations nationales pour le groupe d'âge concerné et qu'elles doivent présenter des avantages spécifiques par rapport aux aliments ordinaires en raison :
 - de leur composition adaptée,
 - de leur texture et consistance adaptée ;
 - et d'une teneur maximale adaptée en pesticides et autres contaminants et en additifs (= pas de principe "stand alone").



Voir la diapositive 9 reprenant les groupes d'aliments possibles. La définition des catégories se poursuivra maintenant au sein d'une Task Force distincte avec les États membres désireux d'y participer, dont la Belgique fera certainement partie.

Pour la définition des sous-catégories, deux options se présentent aussi :

- Définition sur la base d'exigences spécifiques en matière de composition (et d'étiquetage), ou
- Définition sur la base d'exigences spécifiques en matière de composition (et d'étiquetage) + une sous-catégorie générique supplémentaire ("autres aliments pour nourrissons") associée à des critères de composition génériques. La plupart des États membres sont partisans de la seconde option.

b. Document de travail macronutriments (voir diapositive 12)

Avec des maximas proposés pour :

- les protéines : la plupart des États membres soutiennent la proposition du maintien des limites actuelles pour les protéines totales dans les céréales avec protéines ajoutées et dans les biscuits et biscottes ; aucun maximum dans les autres préparations à base de céréales ;
- les sucres/hydrates de carbone : limite plus sévère dans les denrées alimentaires pour bébés à base de céréales ; la plupart des États membres soutiennent l'option de maximum 10% de l'apport énergétique, en prévoyant des exceptions pour des catégories spécifiques contenant naturellement beaucoup de sucres ;
- les graisses totales : la plupart des États membres sont partisans de limiter le pourcentage à 40% en étant attentif à la qualité des graisses ajoutées.

c. Document de travail micronutriments : (voir à partir de la diapositive 13)

Avec une proposition de nouvelles teneurs maximales calculées pour commencer.

Des recalculs seront nécessaires pour la vitamine A, l'acide folique, le zinc et l'iode, en tenant compte des effets toxiques en cas d'ingestion de grandes quantités par des nourrissons et des enfants en bas âge.

Pour les minima, il faut tenir compte de carences effectives avérées chez les nourrissons et les jeunes enfants (*approche "evidence-based"*). Il faut éviter un enrichissement inutile. Il existe un certain nombre d'études belges et internationales sur lesquelles nous pouvons nous baser pour cela (comme l'étude VITADEK, qui est une recherche contractuelle financée par le SPF Santé publique).

3. Codex Alimentarius - Comités

a. Compte rendu du Codex Committee on Contaminants in Food (CCCF)

C. Vinx passe brièvement en revue les principaux points du compte rendu de la réunion du Codex Committee de début mai. Voir le compte rendu en annexe.



2019_CCCF_report_
cvx.pdf

À la question de J. Hallaert de savoir quels points sont susceptibles d'avoir un impact à relativement court terme sur les règles européennes, C. Vinx répond que ce seront probablement les normes pour le plomb. Plus tard, la discussion sur les aflatoxines dans les céréales pourrait potentiellement avoir un impact. Le code de bonnes pratiques pour les esters sera disponible et pourra aider le secteur à répondre aux normes européennes (mais comme il ne sera pas obligatoire, il n'aura pas d'impact juridique).

b. Compte rendu du Codex Committee on Food Additives (CCFA) (C. Vinx)

C. Vinx passe brièvement en revue les principaux points de la réunion du Codex Committee de fin mars. (voir le compte rendu annexé, ainsi que le compte rendu [officiel sur le site du Codex Alimentarius](#)). L'impact direct sur la législation européenne est assez faible.



CCFA51_zendingsve
rslag_final_cvx.pdf

Une discussion a notamment porté sur toutes sortes d'additifs destinés à un usage comme film protecteur sur les fruits et légumes frais. La prolongation de la durée de conservation et la réduction des déchets sont des arguments parfois avancés pour en justifier l'usage. Suite à l'intervention des pays européens, une décision d'adoption n'a été prise que pour deux additifs (mono- et diglycérides d'acides gras, et sels d'acides gras), avec mention en note de bas de page que leur usage est uniquement permis là où ce type de traitement en surface de graines, fruits et légumes frais est autorisé. Nous considérons cela comme un renvoi à la législation nationale/européenne. En revanche, tous les pays tiers qui font simplement référence au Codex interpréteront cet usage comme autorisé dans leur pays. Il faut donc être bien attentif lors de l'importation de fruits et légumes, car la législation européenne sur les additifs s'applique aussi aux produits importés.

Dans l'UE, l'utilisation de mono- et diglycérides d'acides gras a récemment été autorisée (règlement 2019/801), mais uniquement sur certains types de fruits à pelure non comestible et pas sur les légumes. La demande initiale portait sur tous les fruits et légumes, mais l'UE n'a pas voulu autoriser un usage aussi large et n'adaptera pas non plus la législation européenne suite au Codex.

Pour les édulcorants, des progrès ont été enregistrés par le remplacement dans certains cas de la note de bas de page 161 par une autre note de bas de page, qui reconnaît encore des différences entre pays. En effet, il n'est pas possible d'obtenir à l'échelle mondiale un consensus sur la condition ERONAS qui est et reste impérative pour l'UE (ERONAS = Energy Reduced Or No Added Sugar).

J. Hallaert fait remarquer que l'on recourt assez souvent à des notes de bas de page de sorte que, malgré tout, on ne parvient pas à établir une norme mondiale.

C. Vinx : effectivement, le recours à ce type de notes de bas de page permet une polarisation moins forte lors de la réunion mais suscite parfois quelques problèmes dans les années qui suivent, comme c'est le cas avec la note de bas de page 161.

4. En bref

a. Novel Food : état des lieux des demandes introduites au niveau européen (I. Laquiere)

Depuis la mise en place de l'*e-submission platform*, la Commission a déjà reçu 187 demandes européennes (en moins de deux ans).

Procédure générale : 143 demandes (situation mars 2019), dont 11 ont été finalisées, 9 retirées et 3 terminées. Il en reste donc 120 en cours, dont 42 toujours en phase de validation et demande d'informations complémentaires, 26 en *suitability check* (EFSA), et 35 en phase de *risk assessment* par l'EFSA. 10 dossiers étaient en phase de *risk management*. Énormément de demandes portant sur le CBD (13 au total, mais de nouvelles s'y ajoutent chaque semaine). Le CBD synthétique est toujours en phase de *suitability check* auprès de l'EFSA. Un avis de l'EFSA est attendu d'ici la fin de l'année. Énormément de fausses nouvelles ont été publiées à propos de la modification du catalogue européen en ce qui concerne le statut du CBD ! Le SPF reçoit chaque semaine des questions à ce sujet.

La priorité la plus élevée est accordée aux produits traditionnels en provenance de pays tiers. 44 notifications de produits traditionnels, déjà, ont été introduites. Pour 27 d'entre elles, la COM a demandé des informations complémentaires au cours de la phase de validation. La plupart du temps, la qualité des dossiers est lamentable. Des synthèses des dossiers validés sont disponibles sur le site web de la Commission. En ce moment, 2 dossiers sont traités par l'EFSA pour d'éventuelles "*reasoned safety objections*" (moringa, maki). Pour le moringa, la Belgique a émis une objection en raison d'incertitude sur les effets toxicologiques potentiels de certains composants actifs de celui-ci.

Parmi les 187 demandes, quelques entreprises belges sont concernées, notamment pour les dossiers relatifs à des insectes (3) et un dossier relatif à la châtaigne chinoise. Par ailleurs, le SPF reçoit également un très grand nombre de questions de la part d'autres entreprises, par exemple de boutiques de cannabis (ou de



personnes souhaitant se lancer dans cette voie). S. Hemdane signale que Comeos aussi reçoit régulièrement des questions de la part de membres en relation avec le CBD.

La COM a créé deux entrées, une pour les cannabinoïdes et une pour le cannabidiol (le plus connu). L'une renvoie à l'autre mais rien n'a changé ; ils restent des "novel foods" lorsqu'ils sont ajoutés *tels quels*. Pour l'huile de graines de *Cannabis sativa*, il existe un historique d'utilisation ; l'huile de graines de chanvre n'est donc pas un "novel food". Tous les autres extraits de feuilles, de fleurs, etc. sont jusqu'ici considérés comme des "novel foods". Un grand nombre d'entreprises ont introduit des dossiers de demande pour l'huile de CBD en pensant peut-être encore bénéficier de la période transitoire, mais cela ne change rien au statut de "novel food" (pas de commercialisation avant l'approbation d'un "novel food").

C. Vinkx signale encore que le THC et les cannabidiols dans l'huile de chanvre sont considérés comme des toxines végétales et relèvent de la législation sur les contaminants. Un avis de l'EFSA existe déjà sur la toxicité du THC et une recommandation de surveillance a déjà été émise ; l'EFSA est maintenant occupée à traiter les données de surveillance. Après ce traitement, des normes seront fixées par le biais de discussions au sein du groupe de travail Contaminants agricoles. Le THC sera la première priorité, il est encore difficile de dire si les cannabidiols y seront ajoutés.

b. Règlement (UE) 2019/828 du 14 mars 2019 modifiant le Règlement (UE) 2016/127 : vitamine D et acide érucique dans l'alimentation pour nourrissons (I. Laquiere)

I. Laquiere signale la publication du règlement délégué (UE) 2019/828 de la Commission du 14 mars 2019 modifiant le règlement délégué (UE) 2016/127 en ce qui concerne les exigences relatives à la teneur en vitamine D et en acide érucique dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

La teneur en vitamine D pour les préparations pour nourrissons est fixée à 2,5 µg par 100 kcal. L'acide érucique peut encore s'élever à 0,4% de la teneur totale en graisses pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

Aucune période transitoire n'a été fixée puisque cette législation fait partie du règlement délégué qui entrera en application l'an prochain et que la teneur en vitamine D reste inchangée par rapport à la directive actuelle (et à l'AR).

c. Dioxyde de titane (C. Vinkx)



Summary report of fs_food-improvement meeting NFTA%2c 1:nt-agents_reeval_cal

Le dioxyde de titane (E171) a été évoqué au SCPAFF du 13 mai par suite de l'interdiction nationale (suspension de l'autorisation) décrétée par la France pour son utilisation en tant que colorant dans les aliments à partir du 1er janvier 2020. Cette mesure a été instaurée suite à un avis de l'ANSES. La France a notifié cette mesure à l'Europe, qui peut toujours intervenir en cette matière. Au niveau européen, certains éléments ont été épinglés mais aucune décision n'a encore été prise quant à d'éventuelles mesures concernant la mesure française. Les avis de l'EFSA et de l'ANSES ne divergent pas tellement, en ce sens qu'un certain nombre d'incertitudes ont été identifiées. Seule la gestion est différente : l'autorité française exige une suspension, tandis que l'UE s'en tient au maintien de l'autorisation pendant les actions en cours pour le suivi de la réévaluation par l'EFSA. Un *call for data* a été lancé associé à une demande de nouvelles études (avec des échéances différentes), notamment en ce qui concerne la distribution de la taille des particules. Les données relatives à la distribution de la taille des particules ont été fournies par la fédération des producteurs. L'avis imminent de l'EFSA à ce sujet sera directement suivi de l'adaptation des spécifications pour le dioxyde de titane (p. ex. teneur maximale en nanoparticules). Les producteurs doivent également finaliser une étude toxicologique d'ici l'été prochain (2020). L'EFSA pourra alors aboutir à une conclusion plus définitive concernant la sécurité. Nous ne savons pas encore comment la COM va maintenant réagir à la décision de la France.

J. Hallaert présume que nous sommes en droit de supposer que la COM réagira. Il y a lieu de défendre une gestion harmonisée et de laisser l'EFSA faire son travail. Il note qu'en France, l'utilisation du dioxyde de



titane reste toutefois autorisée dans les aliments destinés à l'exportation (!), ainsi que dans d'autres produits comme les médicaments et la pâte dentifrice.

C. Vinkx déclare que nous sommes partisans d'une gestion harmonisée avec aussi peu de dispositions nationales que possible. Par ailleurs, nous souhaitons également que l'UE fasse preuve d'une clarté suffisante dans le suivi du dossier, par exemple lors de la fixation d'échéances, et réagisse rapidement, par exemple pour l'adaptation des spécifications. La mesure française n'est pas axée sur les producteurs, mais entièrement sur le secteur des denrées alimentaires, tandis que l'approche de la Commission dans le suivi de la réévaluation de l'EFSA est centrée sur les producteurs. Sur ce plan-là, il existe donc bien une différence en termes d'approche et de responsabilités.

d. Contaminants agricoles (C. Vinkx)

Le 29 mars, le règlement abaissant la norme pour la **citrinine** dans les compléments alimentaires à base de levure de riz rouge a été adopté. La norme passe de 2000 à 100 ppb. La norme est d'application à partir du 1er avril 2020.

Les modifications de normes pour l'**acide érucique** n'ont pas encore été votées. L'huile de moutarde demeure un point de discussion. L'objectif est explicitement de maintenir la norme existante de 50 mg/kg. Il existerait de l'huile de moutarde pouvant répondre à cette norme.

Pour les **alcaloïdes pyrrolizidiniques**, la dernière réunion du groupe de travail a lieu vendredi prochain le 7 juin (finalisation des discussions techniques). Les normes pour le thé et les tisanes ont déjà été adaptées plusieurs fois. Pour le thé, la norme en projet est portée à 150. On est encore à la recherche d'une définition correcte pour le "thé aromatisé" (thé auquel une saveur supplémentaire a été ajoutée, comme le thé au citron). Des idées de la part du secteur sont les bienvenues.

Pour les épices, davantage de données ont entre-temps été obtenues (mesures belges et allemandes et celles-ci confirment les gros problèmes de contamination pour le cumin.

Pour les herbes utilisées en cuisine, seule une norme pour les produits séchés sera fixée, à l'exception de la bourrache pour laquelle seule une norme pour l'herbe fraîche sera établie. La Belgique souhaite un règlement nous autorisant à maintenir l'interdiction de la vente de bourrache (*Borago*) (celle-ci produit en effet elle-même des alcaloïdes pyrrolizidiniques) ; voilà vingt ans déjà que l'interdiction dans l'arrêté des plantes tient. Dans des pays comme l'Espagne et l'Allemagne, une interdiction totale de la bourrache est irréalisable pour des raisons culturelles. La tisane à base de bourrache sera toutefois de facto interdite dans toute l'UE, car aucune norme plus élevée ne sera autorisée. Pour les compléments alimentaires à base de plantes, la norme reste exprimée par kg de complément alimentaire (tel qu'il est vendu, et non exprimée en termes de dose par jour), parce que ceci est la meilleure façon de mettre en place des bonnes pratiques et d'effectuer des contrôles. Quant à savoir si la norme sera de 400 ou 500 µg/kg, la discussion est toujours en cours.

Pour les **alcaloïdes tropaniques** également, les discussions sont également en phase finale. Il s'agit d'une extension limitée des normes existantes. Là, c'est surtout le maïs qui est concerné (ainsi que le pop-corn, le blé noir, le millet et le sorgho).

N. Cattoor : La *Datura* devient un problème de mauvaise herbe assez important dans nos cultures, de même que dans les légumes. Il n'y a aucun produit pour la combattre efficacement par pulvérisation. Il s'agit d'une plante à floraison tardive (une pulvérisation est alors exclue) qui est dès lors difficile à repérer lorsque les rangs sont fort serrés, et le cultivateur doit donc chaque jour inspecter son champ pour arracher la mauvaise herbe (+ l'évacuer car les semences peuvent encore germer après l'arrachage). Le secteur est occupé à élaborer une brochure afin de sensibiliser les cultivateurs (avec photos et recommandations).

C. Vinkx : puisque la pertinence du problème augmente, il est également nécessaire de mieux protéger le consommateur contre cette plante. Une collaboration accrue sera également nécessaire pour s'attaquer au problème de la propagation de la *Datura*.

Pour les **alcaloïdes de l'ergot**, nous devons trancher et prendre une décision finale. Pour l'ergot sclérotique, un abaissement de la norme de 0,5 à 0,2 g/kg est prévu, qui entrera progressivement en vigueur pour le seigle. De même, pour les alcaloïdes de l'ergot dans les produits moulus à base de seigle, la norme sera mise en place progressivement avec des concentrations en diminution. Une nouveauté dans le projet



est l'émission d'une proposition en vue de la fixation d'une norme dans les catégories de farine en fonction de la teneur en cendres de la farine.

Pour les **toxines d'*Alternaria***, nous attendons une proposition concrète de la Commission pour une recommandation de surveillance associée à des limites d'action ou quelque chose de similaire (comme l'encouragement de bonnes pratiques principalement pour la tomate, les graines de tournesol).

Pour les **alcaloïdes de l'opium** dans les graines de pavot, la discussion en vue de la fixation d'une norme est en cours. Il s'agit d'une somme pondérée pour la morphine et la codéine comme préconisé par l'EFSA dans son avis.

e. Chlorate (C. Vinkx et Chantal Vervae (Service Pesticides))



Pt. C 01.00 Draft



Pt. C 01.00 Draft



Pt. C 01.00 SANTE

Regulation SANTE 11Annex to Regulation 10684-2015 - Annex

La Commission campe sur sa position. Selon elle, il est possible de réglementer les « maximum residue levels » (MRL) pour le chlorate dans le règlement sur les pesticides, quelle que soit leur origine et indépendamment du fait que le chlorate n'est plus utilisé comme pesticide. Une réunion a eu lieu entre les États membres et la Commission pour prendre en compte les commentaires sur la procédure de retour d'information et les statistiques, de même que les commentaires des États membres sur les nouvelles propositions. On est ainsi arrivé à une nouvelle version. Il a été convenu que la norme ne peut jamais être supérieure à 0,7 (qui est la norme maximale pour l'eau) ni inférieure à un niveau de base qui a été fixé à 50 ppb (supérieur aux 10 ppb actuels).

Il existe des normes fort divergentes en fonction du produit, établies sur la base de statistiques. Les statistiques sont souvent différentes (plus élevées) pour les produits surgelés et les produits frais. La concentration augmente en effet au moment de l'utilisation d'eau chlorée dans le processus de production. Dans le cas de la MRL applicable aux légumes frais et surgelés, il a été tenu compte de la faisabilité sur la base des valeurs plus élevées rencontrées dans les produits surgelés. Pour la laitue/les légumes à feuilles, il a été tenu compte des valeurs plus élevées rencontrées dans les produits de 4^{ème} catégorie.

Certains États membres, dont la Belgique, se sont donné beaucoup de mal pour retirer du projet les produits transformés, celui-ci ne concerne donc que les produits frais et surgelés. À cet effet, la Commission a dès lors proposé une note de bas de page à l'issue de la réunion du groupe de travail. Néanmoins, à titre d'exception, la Commission a proposé une norme pour quelques produits transformés. Il existe par exemple une norme pour les jus de fruits, par le biais d'une note de bas de page au niveau du fruit précisant que la norme pour tous les jus de fruits est de 0,1 ppm (100 ppb). C'est également ce qu'avait demandé le secteur des jus de fruits. Il demeure toutefois singulier que ceci soit réglementé dans le règlement sur les pesticides.

C. Vervaeit suit l'évolution des discussions au sein du groupe de travail Pesticides, mais on n'attend plus de grosses modifications.

N. Cattoor fait remarquer que dans un certain nombre de cas, les statistiques reflètent une image faussée en raison de la provenance de certains fruits et légumes. Le secteur de la transformation est également dépendant de la concentration dans l'eau du robinet et n'a aucun impact sur celle-ci. Ainsi, des produits provenant du Danemark (où il n'est plus permis d'utiliser du chlore) contiendront peu ou pas de chlorate ; des produits comme les brocolis, par exemple, qui arrivent majoritairement d'Espagne, où l'eau est très souvent chlorée en vue de sa réutilisation, donneront lieu dans les statistiques à des concentrations beaucoup plus élevées. Les concentrations dans les statistiques ne dépendent donc pas tellement du type de légumes ni du processus de transformation, mais de la provenance. Il faudrait donc tenir compte également de l'origine lors de l'évaluation des statistiques. Pour le chou-fleur, par exemple, un légume typiquement belge, des normes plus basses sont avancées sur la base de ces statistiques.

A. De Craene déclare que les différences de normes entre les divers types de légumes sont aussi difficiles à gérer en pratique. Par ailleurs, l'organisation européenne du secteur nous a fait comprendre que le projet présenté est en quelque sorte à prendre ou à laisser : est-ce exact ? (Sinon, maintien de la norme de 0,01 ppm.)



C. Vinkx déclare que nous avons précisément insisté pour qu'on utilise les statistiques, qui sont fort différentes par produit, pour la fixation des MRL pour le chlorate, et pour considérer celui-ci comme un contaminant (et donc pas comme un pesticide pour lequel il est possible de calculer une MRL via un facteur de processus à partir du produit frais). Nous avons aussi demandé d'établir une distinction entre frais et surgelé et de présenter les statistiques séparément. C'est ce que la Commission a fait. C'était la meilleure opportunité de tenir compte de la situation réelle et d'envisager des concentrations tenables. Il est également vrai que l'on voudrait clôturer le dossier en septembre (et passer au vote) et que les chances sont minces qu'il y ait encore une discussion.

N. Cattoor : il demeure difficile de comprendre que la norme pour l'eau potable, qui est aussi utilisée comme eau de rinçage, soit plus élevée (0,7 ppm) que les normes proposées pour les fruits et légumes. Il faudrait aussi adapter la norme pour l'eau potable ! C. Vinkx déclare que le projet de nouvelle directive pour l'eau potable prévoit désormais 0,25 ppm, mais avec une mesure d'exception jusqu'à 0,7 ppm.

A. De Craene déclare qu'il n'est pas évident non plus d'obtenir des données du secteur, parce que là où il existe des normes légales, les entreprises prennent même parfois directement des mesures pour résoudre temporairement le problème, de sorte que nous obtenons des statistiques en partie faussées qui n'apportent pas de solution durable.

C. Vinkx comprend bien que la surveillance n'a pas pu se dérouler dans de bonnes conditions. L'intention est de réexaminer les MRL après quelques années.

f. Additifs : *calls for data* (dont le glutamate) (C. Vinkx)

C. Vinkx demande aux secteurs concernés par les additifs d'être attentifs aux demandes de données ("*calls for data*") sur le site de la Commission européenne dans le cadre des dossiers de réévaluation. Souvent, il ne s'agit pas uniquement de données des fabricants mais aussi des utilisateurs.

En ce qui concerne le glutamate, la demande est avant tout liée au fait qu'il faudrait revoir les conditions d'utilisation. Actuellement, l'utilisation est très largement autorisée, dans beaucoup de denrées alimentaires et avec les mêmes concentrations élevées, alors qu'il faut réduire l'exposition. À cet effet, il est procédé dans un premier temps à la collecte de données d'utilisation détaillées. Dès lors, on aimerait que la réponse ne se limite pas à préciser s'il est satisfait à la norme actuelle, mais que l'on communique les concentrations réellement utilisées. La nécessité technique d'une certaine concentration par groupe de denrées alimentaires doit aussi être démontrée.

Il existe également des aliments qui, par eux-mêmes, contiennent du glutamate libre (tomates, champignons) et l'acide glutamique est présent aussi dans un certain nombre de nutriments. À ce sujet également, davantage de données sont demandées afin de pouvoir affiner l'estimation de la quantité ingérée. Des données spécifiques sont aussi demandées sur les denrées alimentaires utilisées comme substituts au glutamate, comme les extraits de levure, la sauce au soja, les hydrolysats de protéines, qui souvent sont eux-mêmes riches en glutamate. Les hydrolysats de protéines sont en outre utilisés dans certains aliments pour nourrissons. Dès lors, des informations sont également souhaitées sur les concentrations dans les aliments pour nourrissons.

Comme c'est le cas pour beaucoup d'additifs, le but est aussi d'abaisser les concentrations en métaux lourds ; dès lors, des données à ce sujet sont les bienvenues.

L'échéance pour l'envoi de données est le 13 janvier 2020.

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

S. Korati est excusée, mais elle met à disposition les informations suivantes. En cas de questions à ce sujet, n'hésitez pas à lui envoyer un [courriel](#).

- **Acrylamide**

Limites maximales

Dans le cadre des discussions sur les limites maximales pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les commentaires soumis par les parties prenantes lors de la consultation du 6 au 28 mars 2019 ont été



présentés aux Etats Membres lors de la réunion du groupe de travail du 3 juin 2019. A la suite des échanges, la majorité des Etats Membres s'accordent pour garder les teneurs initialement prévues dans la proposition :

- 50 µg/ kg for baby foods, processed cereal based foods for infants and young children excluding biscuits and rusks
- 150 µg/kg for biscuits and rusks for infants and young children

Les catégories de produits visées par cette proposition sont celles définies par le Règlement 609/2013 (concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids). Une note de bas de page y faisant référence sera ajoutée au document.

Guidance et Monitoring

La Commission a énormément de retard mais promet une publication prochainement.

- **3MCPDE**

Pour rappel, le groupe de travail s'est mis d'accord sur l'établissement de deux limites pour 3MCPD, soit 1250µg/kg (huile de maïs, de coco, de tournesol,...) et 2500 µg/kg (autres huiles végétales, huile de poisson,..) L'huile d'olive vierge est exclue des limites pour les 3MCPD et l'huile d'olive a été ajoutée dans la catégorie de huiles à 1250 µg/kg. Ces deux huiles végétales sont définies dans le Règlement 1308/2013.

h. Critères microbiologiques pour la viande de reptiles (S.Korati)

Un nouveau critère de sécurité a été approuvé au dernier comité permanent du 16 mai 2019. Il s'agit d'un critère pour la salmonelle dans la viande de reptile.

(1) in Chapter 1, the following row 1.30 is added:

Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan		Limits		Analytical reference method	Stage where the criterion applies
		n	c	m	M		
"1.30 Reptile meat	<i>Salmonella</i>	5	0	Not detected in 25 g		EN ISO 6579-1	Products placed on the market during their shelf-life"

(2) in Chapter 1, footnote 2 is replaced by the following:

"(2) For points 1.1-1.24, 1.27a, 1.28-1.30 m = M."

Les reptiles concernés sont les espèces suivantes : *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon Lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* et *Pelodiscus sinensis*.

La viande de reptile est définie comme la partie comestible des reptiles d'élevage qui a été autorisée (quand c'est applicable) dans la cadre du Règlement 2015/2283 sur les nouveaux aliments et qui est reprise dans la liste des nouveaux aliments selon le Règlement 2017/2470.

5. Événements à venir, conférences et workshops

- 07 juin 2019 (9:30 à 14:00) : Présentation du rapport d'activités 2018 - DG APF
- 16-18 septembre 2019: [IMEKO FOODS](#) (4th International Conference on Metrology in Food and Nutrition) Brussels (Tervuren)

6. Divers

/

PROCHAINE RÉUNION : 22 OCTOBRE 2019 À 14.00 HEURES

