



VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE 09.12.2020

ANNEXE(S)

CONTACT PHILIPPE HOCEPIED

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

## **Procès-verbal de la réunion du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation du 27 octobre 2020**

### **Agenda**

1. Approbation de l'agenda
2. Présentation des résultats du projet de recherche sur l'acrylamide (C. Vinkx)
3. En bref :
  - Procédure prévue à l'article 8 du règlement No 1925/2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires : HAD, monacoline de la levure de riz rouge et catéchines du thé vert ( K. De Pauw)
  - Calendrier de la Commission européenne au sujet des profils nutritionnels/FOPNL dans le cadre de la stratégie F2F (J. Pottier/I. Laquiere)
  - Préparations de suite pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines et d'ingrédients ne figurant pas à l'annexe du règlement EU2016/127 (E. Heyvaert/A. Darimont, I. Laquiere)
  - Info : pas de réunion du CCNFSDU en 2020
  - Suivi des discussions autour des normes concernant les mycotoxines : DON, les toxines T-2 et HT-2, l'ochratoxine A, l'aflatoxine et les alcaloïdes de l'ergot (C. Vinkx)
  - Suivi des discussions autour des normes concernant les toxines végétales : glyco-alcaloïdes, alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes opioïdes, alcaloïdes pyrrolizidiniques, THC, glycosides cyanogènes (C. Vinkx)
  - POP's : PFAS et dioxines, suivi des discussions au sujet des normes (C. Vinkx)
  - Contaminants de processus et environnementaux : perchlorate, HAP, huiles minérales, acrylamide, esters (C. Vinkx)
  - Additifs : point au sujet de la réévaluation en cours, des demandes d'autorisation interprétations, nitrites (C. Vinkx)
  - Point concernant les enzymes : GMM DNA (C. Vinkx)
4. Evénements, conférences et séminaires à venir.
5. Divers

## PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

### 1. Approbation de l'ordre du jour

En l'absence de Ph. Mortier, la présidence de la réunion est assurée par B. Horion.

Il passe en revue les quelques dispositions à prendre pour la réunion en ligne via Teams (micro éteint pendant les exposés des experts, pose des questions via la fonction « chat », etc.).

La réunion est enregistrée uniquement dans le but de faciliter la rédaction du PV.

#### Points supplémentaires à l'ordre du jour ?

En préambule à la réunion, le SPF a reçu une série de questions par écrit. Ces questions seront traitées sous les points respectifs suivants :

- Acrylamide : au point 2 (FEVIA)
- Actes délégués en matière d'alimentation pour bébés : au point 3c (FEVIA/Babynutrition)
- Nutri-Score : point 4a (FEVIA et COMEOS)
- Agenda 2021 : point 5 (SPF)

#### Approbation du procès-verbal de la réunion précédente :

La précédente réunion, prévue le 26 mai, a été annulée. Pour rappel, [le procès-verbal](#) de la réunion du 18 février a été approuvé par procédure écrite et est disponible sur le site web.

### 2. Présentation des résultats du projet de recherche « Acrylamide » (C. Vinkx)



2020\_10\_27\_acrylami  
de\_Vinkx.pdf

C. Vinkx expose, au moyen d'une présentation PPT, le projet de recherche relatif à la présence d'acrylamide dans des denrées alimentaires autres que les denrées alimentaires évidentes (chips de pomme de terre, frites). Le projet a été financé par la DG APF et réalisé par Sciensano. Il découle de la recommandation 2019/1888 concernant le suivi de la présence d'acrylamide dans certaines denrées alimentaires. Cette recommandation fixe une liste d'aliments pour lesquels le peu de données disponibles ne permet pas de déterminer des niveaux de référence ou des normes, mais pour lesquels nous disposons d'indications quant à la présence d'acrylamide (voir liste sur les slides 3 et 4). Certains de ces aliments ont été repris dans le projet.

Un volet supplémentaire a été ajouté au projet concernant un éventuel lien entre l'acrylamide et la présence de graines de chia (à la suite d'une discussion sur les Novel Food). Cette recherche n'a donné aucun résultat marquant (pas de différence). Les données ont été introduites auprès de l'EFSA qui a rendu un avis.

Les **produits de boulangerie** se sont avérés le plus souvent négatifs à la présence d'acrylamide. La valeur la plus élevée a été observée dans le pain de froment aux olives. Pour le pain de seigle, la teneur était légèrement supérieure au niveau de référence du pain de froment mais conforme aux prévisions. La présence d'acrylamide dans les viennoiseries et les crêpes a pu être confirmée, mais la teneur n'est que tout juste supérieure aux limites de détermination.

En revanche, en ce qui concerne les **en-cas à base de céréales** (galettes de riz, galettes de maïs, muesli), la teneur dépasse nettement les limites de détermination.

Les **chips de légumes** (patate douce, betterave rouge, panais, etc.) présentaient elles aussi parfois des teneurs très élevées. La teneur la plus élevée fut observée dans les chips de manioc. Les chips de légumes ne constituent donc pas une alternative plus saine aux chips de pomme de terre pour ce qui est de l'acrylamide. Un suivi est donc nécessaire car un problème se pose ici aussi.



Dans **les olives noires**, on retrouve parfois des teneurs en acrylamide plus importantes. Cela peut être lié au mode de traitement (olives colorées par oxydation au moyen d'additifs au lieu d'être fermentées) et à l'emballage (en conserve). D'après la littérature, le traitement de ces olives dans des préparations culinaires peut encore faire augmenter ces taux.

Concernant les **substituts de café**, des problèmes se posent aussi (par exemple avec le topinambour dont la teneur est très élevée).

Dans **la poudre de cacao, les noix et graines rôties, le caramel et le nougat**, on trouve parfois de l'acrylamide mais en très faibles quantités. On n'en trouve pas dans les **fruits séchés**.

Le principal problème se situe toutefois dans les **alternatives aux frites** (röstis, croquettes, pommes duchesse, cubes et boulettes, frites de patates douces). Les mesures de prévention doivent donc également s'appliquer à tous ces produits ! (La patate douce est un légume qui n'est pas de la même famille que la pomme de terre).

Le **mode de préparation** joue lui aussi un rôle très important (voir slide 15). Il y a une grande différence entre une cuisson dorée au four (teneur bien plus basse) et une cuisson à la friture.

Par ailleurs, les **instructions sur les emballages** peuvent encore être améliorées. Les essais de panification ont montré que lorsqu'on respectait le temps et la température indiqués sur l'emballage, les produits à base de pommes de terre étaient souvent trop cuits, avec pour conséquence des teneurs en acrylamide trop importantes. Il est parfois préférable, pendant la cuisson, de bien regarder dans quelle mesure ils sont cuits (la cuisson peut être stoppée quand le produit est doré) plutôt que de suivre strictement le temps/la température indiqué(e).

Les données de l'étude (avec celles d'autres pays) seront utilisées pour les discussions de normes au niveau UE et la mise en œuvre d'une approche complémentaire. D'une part, par le biais de la réglementation sur les niveaux de référence et les mesures préventives lorsqu'il est possible d'intégrer plusieurs groupes alimentaires ou d'élargir ceux-ci. D'autre part, pour élaborer des normes, en plus des niveaux de référence, pour les groupes d'aliments prioritaires (Voir p. ex. la discussion actuelle sur les normes de produits pour bébés).

B. Horion signale encore qu'une partie de l'étude porte aussi sur l'exposition globale de la population à l'acrylamide. Cette partie n'est pas encore tout à fait terminée et les résultats seront présentés à une prochaine réunion.

#### **Questions :**

S. Laurysen demande si pour cette étude des airfryers (friteuse à air chaud) ont également été utilisés. Test-Achats reçoit des questions de consommateurs à ce sujet en rapport avec l'acrylamide.

C. Vinkx : nous ne savons pas exactement quel type de four a été utilisé par Sciensano et si nous devons nous attendre à une différence entre l'utilisation d'un four traditionnel et d'un airfryer.

J. Hallaert demande si Sciensano publiera les résultats.

B. Horion: il y aura bientôt une publication dans la revue VMT (*Post Meeting Note : voir [article du 13 novembre](#)*) et sans doute dans d'autres revues scientifiques.

N. Cattoor attire l'attention sur l'importance du mot « goudgeel » en néerlandais dans la présentation (slide 15) au lieu du mot « goudbruin » encore employé dans certaines promotions. Pour le secteur, cette étude pourrait éventuellement servir de référence pour étendre les efforts fournis pour les frites à d'autres produits connexes.

#### **Questions écrites reçues avant la réunion (FEVIA)**

D'après J. Hallaert, de nouvelles études démontrent que la toxicité (cancérogène) de l'acrylamide serait inférieure à ce que l'on supposait au départ, notamment l'étude de Eisenbrand et al, 2020, mais d'autres études sont en cours. Dans quelle mesure ces informations sont-elles déjà prises en compte dans les discussions européennes ?



B. Horion : le SPF est au courant de cette publication récente de mai 2020. Il rappelle que les discussions européennes sur les mesures de gestion des risques sont basées sur les avis de l'EFSA qui évalue la littérature, et non sur des publications scientifiques individuelles qui n'ont pas été évaluées par l'EFSA. La COM ou un État membre peuvent demander à l'EFSA de revoir son avis sur base de nouvelles informations.

N. Cattoor demande si la Belgique le fera. Elle renvoie à l'étude de Eisenbrand ainsi qu'à une présentation de Bruno Demeulenaere. Il serait judicieux d'aborder la question et de demander à l'EFSA d'en examiner la pertinence.

B. Horion répond que de manière générale, un nouvel avis est demandé sur base de plusieurs nouveaux éléments scientifiques, et la plupart du temps non pas sur base d'une seule étude ni en rapport avec un seul volet de l'évaluation des risques, en l'occurrence l'aspect toxicologique. À la question de savoir si la Belgique posera la question uniquement sur base de cette étude, c'est peu probable.

### 3. En bref

#### **3.a. Procédures conformément à l'article 8 du règlement n° 1925/2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires : dérivés d'hydroxyanthracènes, monacolines de levure de riz rouge et catéchines de thé vert. (K. De Pauw)**

Le règlement 1925/2006 régit l'adjonction de vitamines et minéraux aux denrées alimentaires ainsi que l'utilisation de certaines autres substances ou ingrédients contenant d'autres substances qui sont ajoutés à des denrées alimentaires ou utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires.

Il résulte de l'adjonction de ces autres substances une ingestion de quantités qui dépasse celles ingérées dans des conditions normales dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié et qui est susceptible de représenter un risque pour le consommateur.

Dans un souci de protéger la santé publique, il peut être nécessaire de prendre des mesures conformément à l'article 8 dudit règlement : certaines substances peuvent être interdites, ou leur utilisation ne peut être autorisée que moyennant certaines conditions, ou de plus amples études peuvent être nécessaires dans un laps de temps donné. Les mesures sont toujours prises sur base d'un avis de l'EFSA.

Des mesures sont actuellement discutées au niveau européen pour trois de ces « autres substances ».

##### 1) Espèces botaniques contenant des dérivés d'hydroxyanthracènes (DHA)

Les dérivés d'hydroxyanthracènes sont présents dans de nombreuses plantes de différents genres et familles botaniques. Ils sont utilisés à grande échelle dans les compléments alimentaires.

Le 22 novembre 2017, l'EFSA a rendu un avis scientifique au sujet de l'évaluation de la sécurité d'utilisation des dérivés hydroxyanthracéniques dans les denrées alimentaires (EFSA Journal 2018;16(1):5090). L'EFSA a conclu que les dérivés hydroxyanthracéniques aloé-émodyne et émodyne et le dantron, substance structurellement apparentée, étaient génotoxiques in vitro. Il a également été démontré que les extraits d'Aloe étaient génotoxiques in vitro. En outre, il a été établi que l'aloé-émodyne était génotoxique in vivo. L'extrait de feuilles entières d'Aloe et la substance structurellement analogue dantron se sont révélés cancérigènes.

L'EFSA n'a pas été en mesure de rendre un avis sur une dose journalière de dérivés hydroxyanthracéniques ne suscitant aucune préoccupation pour la santé humaine.

Des mesures seront prises sur la base de cet avis de l'EFSA.

Un projet de règlement est prêt, interdisant l'aloé-émodyne, l'émodyne, le dantron et toutes les préparations dans lesquelles ces substances sont présentes, ainsi que les préparations à base d'Aloe contenant des dérivés hydroxyanthracéniques. Les substances seront inscrites à la Partie A - Substances interdites du règlement 1925/2006.

Ledit projet de règlement figurait à l'agenda du Comité permanent du 5 octobre. La procédure de vote par écrit du règlement n'a pas encore débuté.



La Commission a l'intention de faire accompagner le vote d'une déclaration écrite du Comité permanent. Cette déclaration sera rendue publique par sa publication sur le site web de la Commission. Elle précisera certains aspects tels que les prestations analytiques. Lors du Comité permanent du 5 octobre, la Commission a proposé une limite technique de 1 ppm pour les substances visées par sa proposition (1 ppm d'aloé-émodine, 1 ppm d'émodine, 1 ppm d'aloïne A + d'aloïne B). Selon le laboratoire de référence européen, cette limite est actuellement le niveau le plus bas qui puisse être quantifié de manière fiable par les laboratoires de toute l'UE.

Après la réunion du 5 octobre, la Commission, notamment à la demande de la Belgique, a sollicité d'urgence un avis à l'EFSA afin de collecter davantage d'informations sur les plantes et leurs préparations utilisées dans notre régime alimentaire normal et susceptibles de contenir de l'aloé-émodine et de l'émodine, et en quelles quantités. En effet, nous ne voulons pas que les mesures aient un impact sur les préparations de légumes que nous consommons quotidiennement, comme les soupes ou sauces prêtes à l'emploi.

La Commission a transmis aujourd'hui (27/10/2020) la déclaration écrite et la revue de la littérature de l'EFSA aux États membres. Nous examinerons ces documents en détail et prendrons position. Les résultats de la revue de la littérature de l'EFSA sont rassurants. La Commission a confirmé aujourd'hui qu'elle lancera la procédure de vote par écrit dans les prochains jours.

Le projet de règlement inscrit également les espèces botaniques contenant des dérivés d'hydroxyanthracènes à l'annexe C du règlement 1925/2006. En ce qui concerne les préparations à base de Rheum, Cassia et Rhamnus, un doute subsiste sur la question de savoir si elles contiennent les substances qui seront inscrites à l'annexe A. C'est la raison pour laquelle elles doivent être analysées de manière plus approfondie. Pendant une période de 18 mois, les parties prenantes pourront présenter des données visant à démontrer la sécurité et pendant une période de 4 ans, la Commission pourra prendre des mesures supplémentaires.

## 2) Levure de riz rouge avec monacolines

La levure de riz rouge est le fruit de la fermentation du riz par des levures, principalement *Monascus purpureus*, ce qui donne lieu à la fabrication de monacolines, dont la plus commune est la monacoline K. Elle est traditionnellement utilisée en Chine comme colorant alimentaire et comme un remède traditionnel pour favoriser la digestion et la circulation sanguine. Je tiens à souligner que la levure de riz rouge est une substance non autorisée dans l'Union européenne étant donné qu'elle n'est pas reprise dans la liste de l'Union du règlement sur les additifs. Les préparations à base de levure de riz rouge sont néanmoins utilisées dans les compléments alimentaires pour leurs effets potentiellement bénéfiques, notamment pour le maintien de taux de cholestérol normaux dans le sang.

En juin 2018, l'EFSA a émis une opinion (EFSA Journal 2019;16(8):5368) dont il ressort que la monacoline K dans sa forme lactone est identique à la lovastatine, l'ingrédient actif de divers médicaments destinés à traiter l'hypercholestérolémie. Le profil des effets secondaires de la levure de riz rouge (LRR) est également comparable à celui de la lovastatine. (*L'EFSA a rapporté que les effets secondaires ciblaient principalement le système musculo-squelettique et le tissu conjonctif (en ce compris la rhabdomyolyse), le foie, le système nerveux, le canal digestif, la peau et les tissus sous-cutanés, par ordre décroissant d'occurrence.*) L'EFSA a conclu qu'une consommation journalière de 10 mg de monacolines de LRR présentait un risque sanitaire. Elle fait en outre mention de cas particuliers d'effets secondaires graves lors d'une absorption quotidienne de 3 mg. Sur la base des informations disponibles, l'EFSA n'a pas été en mesure de rendre un avis sur une dose quotidienne de monacolines de LRR ne suscitant aucune préoccupation.

Au niveau européen, la Commission et les États membres étudient actuellement une proposition de règlement qui autoriserait la LRR présentant une teneur en monacolines inférieure à 3 mg par portion journalière recommandée de complément alimentaire ou par portion alimentaire individuelle et accompagnée d'avertissements de sécurité, mentionnant obligatoirement la quantité de monacolines présente sur l'étiquette. Les avertissements seraient destinés à des groupes spécifiques tels que les femmes enceintes ou viseraient à signaler des interactions, par exemple avec les hypocholestérolémiants. La substance serait alors inscrite à la partie B de l'annexe au règlement. En d'autres termes, elle serait autorisée sous certaines conditions.

Par ailleurs, la proposition vise également à inscrire les monacolines de la LRR à la partie C de l'annexe, la sécurité en cas de teneur inférieure à 3 mg restant incertaine. Pendant une période de 18 mois, les parties



prenantes pourront présenter des données visant à démontrer la sécurité et, pendant une période de 4 ans, la Commission pourra prendre des mesures supplémentaires pour garantir cette sécurité.

### 3) Extraits de thé vert avec épigallocatechine-3-gallate (EGCG)

En mars 2018, l'EFSA a émis une opinion sur la sécurité des catéchines de thé vert (EFSA Journal 2018;16(4):5239). Le thé vert est produit à partir des feuilles de *C. Sinensis* (L.) Kuntze non fermentées, ce qui entraîne la présence de polyphénols, également connus sous le nom de catéchines, dont le plus important est l'épigallocatechine-3-gallate. Les catéchines de thé vert peuvent être consommées sous forme d'infusions traditionnelles de thé vert, de thé reconstitué ou de complément alimentaire contenant des extraits concentrés de thé vert.

L'EFSA conclut que les catéchines ordinaires des infusions de thé vert préparées de manière traditionnelle (donc de thé préparé de manière habituelle, par exemple avec un sachet) et des thés reconstitués à composition équivalente sont considérés comme sûrs. L'absorption quotidienne moyenne d'EGCG par la consommation d'infusions varie entre 90 et 300 mg/jour. L'EFSA conclut que l'absorption de quantités égales ou supérieures à 800 mg d'EGCG/jour sous forme de complément alimentaire par des sujets donne des indications de lésions hépatiques. L'EFSA n'a pas été en mesure, sur la base des informations disponibles et compte tenu des incertitudes, de rendre un avis sur une dose journalière sûre de catéchines de thé vert.

Au niveau européen, la Commission et les États membres étudient actuellement une proposition de règlement qui autoriserait les extraits de thé vert présentant une teneur en EGCG inférieure à 800 mg par portion alimentaire individuelle ou par complément alimentaire destiné à une consommation journalière. Sont exclues du règlement, les infusions de thé vert préparées selon une méthode traditionnelle et les boissons reconstituées de composition équivalente aux infusions de thé vert. Des mentions obligatoires sont également proposées pour l'étiquetage afin de protéger certains groupes plus sensibles et d'informer le consommateur de la quantité d'EGCG présent.

À l'instar des monacolines, les extraits de thé vert contenant de l'EGCG seront inscrits à la partie C en raison de l'incertitude qui subsiste concernant les doses inférieures à 800 mg.

### **3.b. Calendrier de la Commission européenne au sujet des profils nutritionnels/FOPNL dans le cadre de la stratégie F2F (J. Pottier/ I. Laquiere)**

J. Pottier : dans le cadre de la stratégie *Farm to Fork*, la Commission européenne a prévu deux actions en rapport avec les allégations et l'étiquetage nutritionnel :

- Proposition d'étiquetage nutritionnel obligatoire harmonisé sur la face avant des emballages afin de permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires en tenant compte du critère «santé» (FOPNL – front of pack nutrition labelling);
- Instauration de profils nutritionnels (pour limiter la promotion de denrées alimentaires riches en sel, en sucres et/ou en matières grasses) (article 4 du règlement 1924/2006).

La Commission a l'intention de finaliser ses propositions pour fin 2022.

D'ici là, la Commission a prévu de lancer avant la fin de l'année une analyse d'impact initiale (en anglais 'inception impact assessment'), qui sera soumise à consultation publique. L'objectif est de déterminer plus précisément le champ d'application de l'évaluation d'impact proprement dite qui suivra (dans les mois qui suivent).

En attendant, au niveau du Conseil, la Présidence allemande prépare des conclusions du Conseil de l'UE sur ces deux sujets. Les conclusions devraient être adoptées en décembre 2020. Elles seront basées sur les discussions qui ont eu lieu dans le cadre d'un groupe de travail et d'une réunion des directeurs des administrations compétentes. Le projet de conclusion n'est pas encore disponible, mais certaines orientations peuvent être dégagées sur base des discussions qui ont eu lieu.

Concernant le FOPNL, il semble y avoir un consensus entre les États membres sur un certain nombre de points :

- avantage d'un système harmonisé;



- principes généraux à prendre en compte (fondement scientifique, en ligne avec les recommandations nutritionnelles, participation des parties prenantes, transparence, faisabilité pour les opérateurs, contrôlable par les autorités,...);
- nécessité d'accompagner le développement du système par des campagnes d'information pour les consommateurs et de support pour les opérateurs.

Il reste néanmoins des divergences de vue sur d'autres éléments :

- caractère obligatoire ou volontaire;
- système descriptif (répète simplement les nutriments) ou évaluatif (donne une évaluation globale de la qualité nutritionnelle, comme c'est le cas avec le Nutri-Score);
- présentation neutre ou avec des codes couleur;
- exemptions éventuelles à prévoir.

Concernant les profils nutritionnels, la grosse majorité des Etats membres considèrent que l'adoption des profils est toujours nécessaire pour répondre aux objectifs du règlement 1924/2006 et éviter une situation où des allégations nutritionnelles ou de santé masqueraient le statut nutritionnel global d'un aliment, ce qui pourrait induire les consommateurs en erreur lorsqu'ils s'efforcent de faire des choix sains dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Les aspects plus pratiques n'ont pas été discutés et/ou conclus : critères, catégories, exemptions...

Une attention particulière devrait être portée dans l'évaluation d'impact de la Commission pour les points sur lesquels il y a des divergences de vue entre les Etats membres.

En parallèle, le même exercice concernant la déclaration de l'origine pour certaines catégories de denrées est effectué. Le timing est similaire. Ce sujet est de la compétence du SPF Economie.

B. Horion: l'objectif des discussions actuelles au niveau du Conseil est de donner des orientations générales communes. Il s'agit d'une phase préparatoire qui est distincte, quoique liée, aux travaux préparatoires de la Commission (ex. impact assessment). Après ces phases préparatoires, c'est la COM qui a la prérogative de faire une proposition législative, annoncée pour 2022.

J. Hallaert : y-a-t-il eu des discussions autour des dates de péremption ? Cette question fait-elle partie de cet exercice ? Ou fera-t-elle l'objet d'un autre tout-à-fait séparé ?

J. Pottier: cela fait partie des actions proposées par la COM dans le cadre de la stratégie F2F. Mais il n'y pas de discussion à ce stade à ce sujet au niveau du Conseil. Au niveau de la COM par contre, les discussions avaient déjà commencé avant la stratégie F2F. La COM a notamment mandaté l'EFSA de fournir des avis scientifiques sur la détermination des dates par les opérateurs. La COM doit également élaborer un plan de recherche sur les consommateurs afin de mieux différencier les concepts de 'date de durabilité minimale' et 'date limite de consommation' dans le but de faciliter la compréhension et l'utilisation de la date par le consommateur. Je n'ai pas plus d'information sur l'évolution de ce dossier car nous n'avons plus eu de réunion du groupe de travail étiquetage.

### **3.c. Préparations de suite pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines et d'ingrédients ne figurant pas à l'annexe du règlement EU2016/127 (E. Heyvaert/A. Darimont, I. Laquiere)**

A. Darimont donne un état des lieux. Les exigences actuelles concernant la composition, l'étiquetage et la publicité des préparations pour nourrissons et des préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines sont fixées par l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (transposition de l'ancienne directive européenne (CE/2006/141). **À partir du 22 février 2021**, le règlement CE n° 2016/127 relatif aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite s'appliquera et ce, après une période transitoire de 5 ans.

La législation relative aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite préparées **à partir d'hydrolysats de protéines** devait donc être harmonisée au niveau européen à partir du 22 février 2021.



Cependant, en raison de la crise sanitaire actuelle liée à la Covid19, certaines entreprises ne sont pas encore prêtes, c'est pourquoi la Commission va probablement accorder un sursis de 1 an. → Report à février 2022. Cela doit encore être confirmé officiellement par la Commission.

Il en va de même pour la notification obligatoire des formules de suivi à base d'hydrolysats de protéines. Un report d'un an est également envisagé. Cela doit encore être confirmé.

Il y avait un groupe de travail au niveau UE la semaine passée à ce sujet mais nous ne pouvons pas encore en dire davantage car les discussions sont toujours en cours. Nous vous tiendrons informé sur l'évolution de la situation. Une note sera aussi publiée sur notre site web.

### **Questions écrites reçues avant la réunion (FEVIA/Babynutrition)**

- Que propose concrètement le SPF Santé publique en matière de micro- et macronutriments ? cf. travaux préparatoires de la Task Force ad hoc avec une dizaine d'États membres.

E. Heyvaert : la Commission travaille actuellement encore sur la proposition (*draft delegated act*). Celle-ci n'ayant pas encore été présentée aux autres EM du groupe d'experts UE, nous ne pouvons pas encore en discuter.

Nous informerons les parties concernées dès que des documents pourront être partagés.

- Quel est le point de la situation au niveau de la Commission européenne ? Au niveau de l'EFSA ? Existe-t-il un quelconque timing des prochaines étapes ?

La dernière concertation au sein du GT Task Force date du printemps dernier (2020). La proposition n'est donc pas encore entièrement finalisée. La Commission examinera encore en interne le plan d'approche. Une des possibilités consiste à transmettre la proposition à l'EFSA (début 2021) et à organiser une éventuelle consultation par écrit au sein du groupe d'experts UE.

### **3.d. Info : Pas de réunion du CCNFSDU en 2020**

### **3.e. Mise à jour - discussion de la norme pour les mycotoxines : toxines T-2 et HT-2, DON, ochratoxine A, aflatoxines, alcaloïdes de l'ergot (C. Vinkx)**



2020\_10\_27\_Vinkx\_FIN  
.pdf

C. Vinkx traite les points 3.e. à 3.j. au moyen d'une présentation PPT.

Concernant les contaminants, depuis la dernière réunion du conseil consultatif, les règlements suivants ont été publiés ou votés :

- [Règlement 2020/685](#) : perchlorate : depuis le 01/07/2020
- [Règlement 2020/1255](#) : HAP
- [Règlement 2020/1322](#) : esters de 3-MCPD
- Règlement alcaloïdes de pyrrolizidine : a été voté et sera prochainement adopté (publication en novembre)
- Règlement acrylamide : voté, mais le Parlement européen demande encore des adaptations (plus ambitieux)

### **Brève mise à jour - discussion de la norme pour les mycotoxines**

- Ochratoxine A : hier, une nouvelle consultation des stakeholders a été diffusée via les fédérations de stakeholders européennes. Les membres du conseil consultatif peuvent s'adresser à C. Vinkx pour communiquer leurs remarques éventuelles ou demander des informations complémentaires.
- Toxines T-2 et HT-2 : pour ces toxines, des normes doivent de toute façon être établies suite au nouvel avis de l'EFSA. Les valeurs indicatives basées sur la recommandation ne peuvent donc pas être maintenues. La discussion sur les normes s'achèvera.





### **3.f. Mise à jour - discussion de la norme sur les toxines végétales : alcaloïdes tropaniques, alcaloïdes de pyrrolizidine, alcaloïdes opiacés, glycosides cyanogènes, THC (C. Vinkx)**

- THC dans le chanvre

Le feed-back des stakeholders a été examiné. Ils demandaient tous une norme plus élevée mais cela ne serait pas conforme à l'avis de l'EFSA (impropre à la consommation).

- Glycosides cyanogènes (précurseurs d'acide cyanhydrique)

Le feed-back des stakeholders a été examiné.

Les graines de lin et les amandes restent sujettes à discussion.

- Glycoalcaloïdes somme de solanine et chaconine

D'après un récent avis de l'EFSA, un suivi s'impose. L'EUURL travaille sur les aspects analytiques de sorte que des critères d'analyse puissent être élaborés, permettant ainsi la mise en œuvre de mesures. On réfléchit actuellement à une recommandation de monitoring avec teneurs indicatives. Un projet de recherche est en cours en Belgique. Ces données doivent encore être introduites. Le projet inclut aussi des analyses de pommes de terre transformées.

Dans ce cadre, on accorde beaucoup de place aux bonnes pratiques (comme la conservation des pommes de terre dans l'obscurité).

N. Cattoor demande si ces bonnes pratiques concernent uniquement les consommateurs.

C. Vinkx répond qu'elles sont générales, qu'elles sont pertinentes à tous les stades. Les pommes de terre ne doivent pas être vertes dès le départ ni devenir vertes lors de la distribution. La germination des pommes de terre doit elle aussi être maîtrisée. Le choix des races de pommes de terre peut également faire une différence. En Europe, de manière générale, d'autres mesures sont encore nécessaires pour pouvoir donner suite à l'avis de l'EFSA et aboutir à une harmonisation.

N. Cattoor fait savoir que la limitation préventive de la germination est aujourd'hui rendue plus compliquée compte tenu du fait que le principal inhibiteur de germination n'est plus autorisé. Toutes les autres mesures sont curatives.

C. Vinkx signale que les stratégies F2F et Green Deal qui sont évoquées ici et là ne peuvent pas conduire à appliquer de manière moins stricte les aspects de sécurité alimentaire.

D'autre part, dans le passé, il y avait un dossier d'additifs visant à lutter contre la coloration verte de pommes de terre fraîches, mais à l'époque, on n'était pas parvenus à se mettre d'accord sur la nécessité de ce dossier. Ce dossier pourrait être réactivé suite à l'avis de l'EFSA.

B. Horion renvoie encore aux études en cours relatives aux alcaloïdes dont le projet de recherche contractuelle ALCALPO qui est presque terminé. Les données sont actuellement introduites dans la base de données de l'EFSA. On reviendra sur ce point lors d'une prochaine concertation du Conseil consultatif.

### **3.g. Update POPs : ASPF, dioxines (C. Vinkx)**

Concernant les contaminants environnementaux, l'EFSA a rendu un avis sur le groupe des substances perfluorées. La discussion au sein de la Commission doit encore débiter.

L'établissement de normes dans les denrées alimentaires ne représente qu'un seul aspect dans une approche plus large en matière d'ASPF.

Nele Cattoor signale que le plan d'action flamand pour les ASPF a été récemment lancé (du point de vue de la contamination environnementale). (*post meeting note* : voir ce lien pour plus d'info : <https://www.minaraad.be/the-mas/binder/infomoment-pfas-1>).

B. Horion : il s'agit d'une problématique très transversale. Il existe de nombreuses initiatives en la matière, p. ex. dans le cadre de REACH et de la réglementation sur l'eau potable.

### **3.h. Update contaminants de processus et environnementaux : perchlorate, HAP, huiles minérales, acrylamide, esters (C. Vinkx)**



L'acrylamide a déjà été mentionnée. En ce qui concerne les esters, il n'y a qu'un règlement mais la discussion reste ouverte pour d'autres normes. Il existe aujourd'hui des normes pour les huiles, mais des normes peuvent également être fixées pour d'autres aliments (composés). Affaire à suivre.

### **3.i. Update additifs : suivi des réévaluations, dossiers d'autorisation, interprétations, nitrite (C. Vinkx)**

Le programme de réévaluation des additifs devait en principe se clôturer d'ici fin 2020 mais ce ne sera pas le cas.

- Le règlement 2020/771 concernant l'annatto est entre-temps entré en application, avec une période transitoire pour certains aspects. L'étiquetage doit lui aussi être respecté.
- L'évaluation des données toxicologiques pour le dioxyde de titane est une priorité pour l'EFSA ; l'avis est attendu en mars 2021. L'avis de l'EFSA sur les spécifications du dioxyde de titane existait déjà.
- Colorants nacrés: contiennent trop d'aluminium, doivent faire l'objet d'un suivi.
- Une grande révision est en préparation pour nitrate-nitrite, qui va plus loin que le suivi de réévaluation. La COM devait réagir aux normes danoises plus strictes afin d'harmoniser la situation. Cette réaction pourrait induire une réduction de l'ingestion par un abaissement des normes/une suppression éventuelle d'autorisations. Il faut espérer que cela conduira aussi à une simplification. Le mode d'expression serait aussi harmonisé (exprimé en ion, tout comme la DJA). Le retour à une approche à double limite est également prévu : teneur utilisée (en relation avec la nécessité technique) et teneur résiduelle (en lien avec la DJA), là où c'est possible. A l'agenda, figure aussi l'instauration d'une limite pour la saumure de sel nitrité.

Les discussions sont menées sur base des avis de l'EFSA, des rapports sur les besoins techniques, des discussions dans le cadre du Codex Alimentarius, de la législation danoise, de la législation sur la production biologique, des positions des EM et de l'input des stakeholders.

C. Vinkx remercie les stakeholders qui ont répondu à notre demande d'input.

#### **Calls for data**

Elle attire l'attention sur le fait que c'est aux secteurs, aux fédérations, aux fabricants et aux utilisateurs de fournir des informations si celles-ci sont demandées. Ce point doit faire l'objet d'un suivi à deux niveaux : aussi bien à l'EFSA qu'à la Commission (qui souvent lance un appel supplémentaire après l'EFSA). Si les données toxicologiques requises ne sont pas introduites, l'étape suivante est le retrait de l'autorisation pour l'additif.

[https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/re-evaluation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/re-evaluation_en)  
<https://www.efsa.europa.eu/en/calls/data>

#### **Projet de règlement d'autorisation en préparation**

*E960c (i) rebaudioside M produced via enzyme modification of steviol glycosides from Stevia* sera bientôt autorisé.

Le but est de ne pas tromper le consommateur et, par conséquent, de donner un autre numéro.

Il est envisagé de donner un nouveau nom de groupe « parent » plus court : p.ex. « E960c enzyme modified steviol glycosides ». Toutes les idées sont les bienvenues.

Les glycosides de stéviol déjà autorisés changeraient donc aussi de nom et de numéro.

E960 steviol glycosides -> E960a Steviol glycoside from Stevia

#### **Dossiers d'interprétation à la Commission**

- Vinaigre : il existe des additifs interdits sur le marché qui sont vendus comme vinaigre (sec/tamponné), mais qui en fait sont des acétates ou contiennent également de l'acide lactique. Une déclaration sera rédigée, en principe lors du prochain CP.
- Filet de poisson : sans épine dorsale, non collé
- Azote gazeux dans l'eau de source/eau minérale = est également considéré comme un usage d'additifs



- Cartouches couleurs pour imprimantes, cake print (avec papier comestible) : souvent non conforme (composé de manière illégale, étiquetage non conforme, concentrations non mentionnées, non conforme en tant que matériel de contact)
- « Carry-over » d'édulcorants de sauce à charcuterie : conditions ! (p. ex. respecter les conditions light.)
- Emballage comestible : c'est également un aliment. Il doit donc être conforme en termes d'usage d'additifs.

### 3.j. Update enzymes : GMM DNA (C. Vinkx)

Le [Registre des dossiers en phase de processus d'évaluation](#) est enfin publié. Ce n'est donc pas une liste d'enzymes autorisés mais bien une liste des dossiers qui sont examinés en vue d'élaborer ultérieurement une liste positive. Des courriers ont été adressés à la COM après des avis négatifs rendus par l'EFSA pour cause de présence de GMM DNA et de gènes de résistance aux antibiotiques.

Le raisonnement des fabricants concernés était qu'ils utilisent ces micro-organismes uniquement eux-mêmes, mais ce raisonnement ne tient pas la route.

J. Hallaert demande si des messages RASFF récents dans le cadre d'un projet de Sciensano ont quelque chose à voir là-dedans. Cf. [projet SPECENZYM](#).

C. Vinkx : Les avis négatifs de l'EFSA ont été rendus exclusivement sur base du dossier même, et non sur base du projet de recherche en Belgique. Mais Sciensano a également fait des constatations dans des produits sur le marché belge.

### 4. a. Nutriscore

#### Demandes écrites au sujet du Nutri-Score envoyées par FEVIA et Comeos

- Fevia et Comeos expriment leur souhait d'être informés de l'état d'avancement des discussions relatives au Nutri-Score : réunions des pays qui le soutiennent, nombre d'entreprises qui mettent des produits avec le logo Nutri-Score sur le marché belge, communication du SPF Santé publique vers les opérateurs belges lors de changements liés à l'utilisation du Nutri-Score (par ex. : révision du Q&A technique, modifications du règlement d'usage, adaptations de la charte graphique).
- Ils souhaitent que le SPF Santé publique organise une réunion ad hoc pour être informés de la nouvelle procédure d'application lorsque des distributeurs souhaitent communiquer à propos du Nutri-Score de produits de marques nationales. Cf. modifications du règlement d'usage de Santé publique France, version n°21 du 16 juin 2020.

P. Hocepiet dit que L. Doughan prie de l'excuser pour son absence et lui a fait savoir qu'elle recontactera Comeos et FEVIA. Elle vient de recevoir les nouveaux FAQ concernant le Nutri-Score (en anglais) rédigés par la France. Ils seront publiés sur notre site web et traduits en NL et FR sous peu.

B. Horion demandera à L. Doughan de fournir à tous les membres du Conseil consultatif un update des développements récents en matière de Nutri-Score, y compris la communication y afférente.

J. Hallaert signale qu'il y a toutefois plusieurs questions techniques spécifiques de la part de FEVIA et de COMEOS (concernant les adaptations des Q&A et quelques communications récentes et questions additionnelles) dont ils aimeraient discuter avec le SPF via un call spécifique (d'autres peuvent également y assister). De façon plus générale, il demande que le SPF réagisse plus rapidement lorsque des changements importants surviennent (p. ex. en France) et que ceux-ci soient communiqués en temps utile au secteur (et que le secteur ne soit pas informé des mois après la France).

B. Horion prend note de la demande. Certains aspects techniques peuvent en effet être discutés de manière bilatérale. S. Laurysen demande à être également invité à ce call spécifique.

*Post meeting note : L. Doughan signale que les secteurs sont bien tenus informés après les réunions importantes avec les autres pays adhérents au Nutri-Score. Une réunion s'est, par exemple, tenue le 23 septembre avec Santé Publique France et les*



service public fédéral

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

*autres pays , et la semaine qui a suivi, elle a partagé avec Fevia et Comeos les points qui les concernent. Elle assure en permanence une communication avec les parties prenantes sur les points abordés mais il arrive qu'elle doive parfois attendre longtemps avant d'obtenir un retour des autres pays sur des questions pointues.*

#### **4. b. Événements, conférences et séminaires à venir**

- 20-21 novembre 2020 [Congrès Nutrition Santé](#). Heysel, Brussels, Belgium  
Il est toujours programmé mais il n'est pas certain qu'il aura bien lieu.
- 18 novembre 2020 : The Belgian Nutrition Society annual conference >> **annulé !**

B. Horion demande que le secteur communique aussi des événements ou séminaires importants.

#### **5. Divers**

Les dates pour les prochaines réunions du Conseil consultatif en 2021 sont les suivantes :

- 16-02-2021 à 14 h00
- 11-05-2021 à 14 h00
- 26-10-2021 à 14 h00

#### **PROCHAINE REUNION**

16 février à 14h00

---



## Liste de présence

<u>Membres du Conseil consultatif / Leden van de Adviesraad</u>	<u>Effectif / Effectief</u>	<u>X - V</u>	<u>Suppléant/ Vervanger</u>	<u>X - V</u>
Président / Voorzitter	Mortier Philippe	V		
Responsable du service Alimentation -Verantwoordelijke van de dienst Voedingsmiddelen	Berthot Carl	V		
AFSCA - FAVV	Moons Emmanuelle		Maudoux Jean-Philippe	
SPF Economie - FOD Economie	Ogiers Luc		Bastin Valérie	V
Secteur de la fabrication d'aliments pour animaux - Sector van de productie van diervoeders				
<b>BEMEFA/APFACA</b>	Dejaegher Yvan		D'Hooghe Katrien	
Secteur de la production agricole - Sector van de landbouwproductie				
<b>Boerenbond</b>	Els Goossens	X	Diane Schoonhoven	
<b>Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)</b>	Ledur André		Duysen Stéphanie	
<b>Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)</b>	Depraetere Guy		De Busschop Koen	
Industrie alimentaire - Voedingsindustrie				
<b>FEVIA</b>	Bresseleers Guido	V	Guillaume Nathalie	
<b>FEVIA</b>	O'Sullivan Maureen		Hallaert Johan	X
<b>FEVIA</b>	Van Mulders Mark	X	Sermeus Maud	V
Compléments alimentaires - Voedingssupplementen				
<b>BACHI Vzw (E) // NAREDI (S)</b>	Marc Gryseels	V	Valerie Vercammen	X
Industrie chimique - Chemische nijverheid				
<b>Essenscia - DETIC</b>	Nele Plas		Heylen Kevin	
Commerces et distribution - Handel en distributie				
<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</b>	Cattoor Nele	X	Pottier Jean-Luc	
<b>Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)</b>	De Craene Ann		Helene Deruwe	
Horeca				
<b>Bemora</b>	Terryn Stijn		Hemdane Sami	X
<b>FED. Ho.Re.Ca Bruxelles-Brussel // VZW Navefri - Unafri ASBL</b>	Tomaz Paulo		Lefèvre Bernard	
Représentants des consommateurs et des organisations familiales - Verbruikersorganisatie				
<b>Test-Achats - Test-Aankoop</b>	Laurysen Sigrig	X	Renders Katrien	
<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	X	Quintelier Sigrig	X
Protection de l'environnement - Milieubescherming				
<b>Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen // Biowallonie Asbl</b>	Jacobs Danny		Grogna Philippe	V
SPF Santé publique - FOD Volksgezondheid				
Expert	Horion Benoît	X		
Expert	Darimont Amandine	X		
Expert	De Pauw Katrien	X		
Expert	Laquiere Isabelle	V		
Expert	Pottier Jean	X		
Expert	Vinkx Christine	X		
Expert	Heyvaert Els	X		
Expert	Meunier Joëlle			
Expert	de Clock Dominique	X		
Expert	Storms Tom	X		
Expert	Lardinois Kelly			
Expert	Dumont de Chassart Quentin	X		
Expert	Doughan Laurence	V		
Expert	Rigaut Dominique			
	Gilon Vincent	X		
	Hocepied Philippe	X		
	Van Nevel Johan	X		
Relations internationales - Internationale betrekkingen				
	Kubina Anna			
Cabinet - Kabinet Maggie De Block				
	Lecocq Harmen			
Cabinet - Kabinet Maggie De Block				
	Legroe Peter			
Cabinet - Kabinet Denis Ducarme				
	Bolle Fabien			
Invitée du 27 octobre 2020				
	Asma Labidi ( Bachi)			
X = Présent- Aanwezig V = Excusé - Verontschuldigd				