

VOS RÉF.

NOS RÉF.

DATE 29-03-2021

ANNEXE(S)

CONTACT Philippe Hocepied

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

Aux membres effectifs et suppléants 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 du 16 février 2021**

### **Agenda :**

1. Approbation de l'agenda
2. Nutri-Score : point de la situation (L. Doughan)
3. Stratégie Farm-to-Fork de la Commission européenne : analyse d'impact initiale concernant l'établissement des profils nutritionnels et d'un système d'étiquetage nutritionnel sur la face avant, l'extension de la déclaration de l'origine, et la révision des règles en matière d'indication des dates (J. Pottier/I. Laquiere)
4. Projet d'arrêté royal relatif aux huiles comestibles ; voir annexes (L. Ogiers/V. Bastin) : **avis du Conseil consultatif**
5. Présentation des résultats d'une étude concernant l'additif propylène glycol dans les boissons (C. Vinkx)
6. Mise à jour de la législation européenne sur les contaminants (C. Vinkx)
7. En bref :
  1. Modification de l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 en ce qui concerne les espèces végétales contenant des dérivés hydroxyanthracéniques : état des lieux (K. De Pauw)
  2. Novel food : application des mesures de transition pour les insectes (I. Laquiere/J. Pottier)
  3. FSG : Règlement délégué modifiant le règlement délégué (UE) 2016/127 au sujet de la date d'application pour ce qui concerne les préparations pour nourrissons et les préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines (E. Heyvaert/A. Darimont, I. Laquiere)
8. Evénements, conférences et séminaires à venir
9. 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 C. Berthot. Il remercie Tina Van Havere (cellule stratégique du Cabinet Vandembroucke) et Caroline De Praeter (cellule stratégique du Cabinet Clarinval) pour leur participation à la réunion.

La réunion est enregistrée dans le but uniquement de faciliter la rédaction du procès-verbal.

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

- Résultats du projet de recherche « Acrylamide » (question FEVIA) (au point 6)
- Questions de be-sup posées par e-mail au SPF concernant la mise en œuvre pratique de la future législation HAD (dérivés d'hydroxyanthracènes) (au point 7.1)
- Matériaux en contact avec des denrées alimentaires : Bambou, état de la situation (question Co-meos) (au point 9 de la rubrique « Divers »)
- « Food labelling information system » (point d'information SPF) (au point 9 de la rubrique « Divers »)

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

Pour rappel, [le procès-verbal](#) de la réunion du 27 octobre 2020 a été approuvé par procédure écrite et est disponible sur le site web.

### 2. Nutri-Score : état de la situation (L. Doughan)

Vendredi dernier (12 février), le SPF a diffusé [un communiqué de presse](#) au sujet du lancement d'un comité scientifique et d'un comité de pilotage constitués de représentants des pays ayant souscrit au Nutri-Score (France, Belgique, Luxembourg, Espagne, Allemagne, Pays-Bas et également la Suisse).

C. Berthot et L. Doughan représentent la Belgique au sein du comité de pilotage.

Les Pays-Bas et l'Espagne n'ont pas encore de législation, mais il existe déjà un accord avec les autorités.

Au niveau du comité de pilotage sont traitées des questions très pointues et techniques qui ne vont pas jusqu'au Scientific Board et qui peuvent être résolues entre les 7 pays par une simple approbation. Le Scientific Board, lui, examine de manière plus approfondie des questions plus complexes (comme celles posées par le secteur laitier). Dans ce Scientific Board, il y a deux représentants pour la BE : Hélène Alexiou (institut Paul Lambin) et Stefanie Vandevijvere (Sciensano). La liste des experts de tous les pays sera bientôt publiée.

### 3. Stratégie « Farm to Fork » : analyse d'impact de la définition de profils nutritionnels et d'un système d'étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage, extension de l'étiquetage d'origine et révision des règles concernant les dates de péremption (J. Pottier/I. Laquiere/L. Ogiers)

J. Pottier : dans le cadre de sa [stratégie Farm-2-Fork](#), la COM va lancer une série d'initiatives dont certaines en rapport avec l'étiquetage :

- La mise en place d'un étiquetage nutritionnel harmonisé obligatoire sur la face avant des aliments (FOPNL – front of pack nutrition labelling) ;
- L'adoption des profils nutritionnels pour limiter l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé (qui auraient déjà dû être adoptés en janvier 2009) ;
- La révision des règles en matière d'indication des dates pour éviter le gaspillage alimentaire ;
- L'extension de l'obligation d'indiquer l'origine ou la provenance sur certaines denrées alimentaires.

Avant de venir avec des propositions concrètes, la COM doit faire un impact assessment (IA). Et avant de lancer l'impact assessment, elle soumet à consultation un inception impact assessment (IIA), qui sert à cadrer ce qui sera évalué dans l'impact assessment proprement dit : les raisons pour lesquelles des actions sont nécessaires, les objectifs, les options envisagées, les impacts potentiels...

La COM a donc repris dans l'IIA une série d'options par sujet.

Pour les aspects nutritionnels, cela va du statut quo (pas de système FOPNL harmonisé au niveau européen et pas d'adoption des profils), jusqu'à l'adoption d'un système à code couleur graduel (comme le Nutri-Score) qui reposerait sur des profils nutritionnels qui seraient aussi utilisés pour limiter l'utilisation des allégations.

Concernant la déclaration de l'origine, il est question de produits comme le lait en tant que tel et lait utilisé comme ingrédient, la viande utilisée comme ingrédient, la viande de lapin et de gibier... Les options vont du statut quo (indication de manière volontaire ou fixée au niveau national) à une obligation au niveau européen, mais avec une indication de l'origine plus ou moins précise (UE / non-EU, niveau national, niveau régional).

Enfin, pour l'indication des dates, plusieurs approches sont reprises : le statut quo, l'allongement de la liste des produits qui sont exemptés de devoir mentionner une date (pour des produits de très longue conservation comme les pâtes ou le riz), la suppression du concept de date de durabilité minimale pour ne garder que la date limite de consommation, ou la révision des règles sur la présentation et formulation de l'indication des dates.

Cet IIA a été soumis à consultation publique : <https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Revision-of-food-information-to-consumers->

Les autorités belges ont publié des commentaires : <https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Revision-of-food-information-to-consumers/F1566788>

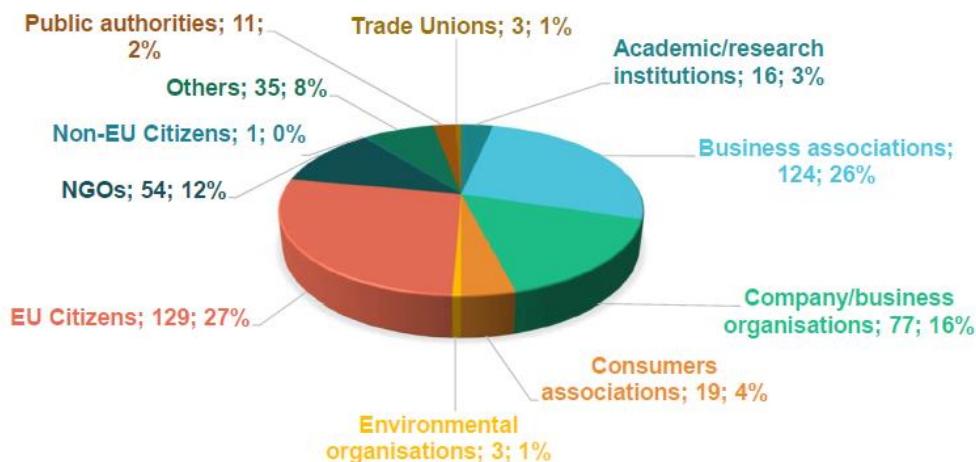
Les autorités belges ont notamment insisté sur l'importance de l'adoption de profils nutritionnels.

Concernant l'indication des dates, les autorités belges ont insisté pour que la dichotomie trop simpliste entre « date limite de consommation = sécurité » et « date de durabilité minimale = uniquement la qualité » soit évitée et que la notion de date de durabilité minimale soit examinée dans toutes ses composantes en termes de gestion des risques, et pas seulement du point de vue de la qualité.

En matière d'origine, les autorités belges ont notamment demandé qu'une évaluation soit faite de la mesure dans laquelle les réglementations existantes sur l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire n'est déjà pas suffisante.

Et de manière générale, les autorités belges ont insisté sur l'importance de collecter des données et d'évaluer leur qualité pour que l'efficacité et l'impact des différentes options soient évalués à l'aide de toutes les données disponibles.

Lors de la réunion du Comité permanent General Food Law du 9 février dernier, la Commission européenne a annoncé avoir reçu 472 réactions, qu'elle doit encore examiner.



Courant 2021, des consultations seront encore menées, soit publiques, soit ciblées vers les Etats membres et les stakeholders, dans le but de finaliser l'impact assessment pour la première moitié de 2022 et de soumettre une proposition législative pour la seconde moitié de 2022.

Selon les options choisies, cette proposition devrait impliquer une modification du règlement FIC 1169/2011, par acte délégué et/ou procédure législative ordinaire (codécision).

L. Ogiers : lors des discussions préparatoires des groupes de travail techniques (de septembre-octobre), la délégation belge a explicitement souligné - surtout en ce qui concerne l'indication de l'origine - la nécessité de garantir le fonctionnement du marché interne. Une harmonisation est nécessaire et nous aimerions mettre le holà à toutes les règles nationales supplémentaires qui apparaissent et évoluent çà et là. En ce qui concerne l'étiquetage de l'origine, il faut également tenir compte, avant l'adoption de mesures supplémentaires, de la complexité de la réglementation déjà en vigueur (cf. flux constant de questions concernant l'interprétation, qui sont sources d'une grande incertitude parmi les opérateurs et les services de contrôle). Avant de fixer de nouvelles règles, il faut également vérifier dans quelle mesure certains cas ne sont pas déjà couverts par d'autres législations.

Dans les documents préparatoires à l'évaluation, la Commission a indiqué que l'intégrité du marché interne et le « level playing field » devaient être préservés.

Parmi les quatre options (UE/non UE, national, régional, combinaison des options précédentes) désormais mentionnées dans le contexte de l'étiquetage de l'origine, l'indication « UE/non UE » ne semble pas, pour la Belgique, être suffisamment informative pour le consommateur. En revanche, la quatrième option conduirait à une réglementation très complexe pour les exploitants et les autorités de contrôle, et pourrait s'avérer déroutante pour le consommateur. Il en va de même pour les éventuelles sous-options supplémentaires pour certains produits. La quatrième option n'a pas non plus été précédemment incluse dans les discussions.

Fevia : on ne connaît pas encore le timing avec précision, mais il est possible/probable que cela tombe pendant la présidence belge du Conseil de l'Union européenne (janvier-juin 2024).

#### **4. Projet d'arrêté royal relatif aux huiles comestibles ; cf. annexes (L. Ogiers / V. Bastin) : avis du Conseil consultatif**



2020 10 27 - KB  
EETBARE OLIËN

L. Ogiers : le projet a déjà été discuté en mars 2018 au sein du Conseil consultatif. Il avait alors été répondu à un certain nombre de questions du Conseil consultatif (jointes à l'invitation). L'objectif est de remplacer l'arrêté du 23 avril 1974 et de l'adapter aux normes actuelles.

Le projet stipule notamment une définition des huiles comestibles, comparable à celle de l'ancien arrêté royal. Une disposition a été insérée concernant les ingrédients facultatifs qui peuvent être ajoutés à l'huile comestible, dont la formulation est large afin de permettre également l'innovation. Le degré d'acidité a été aligné sur les normes du Codex.

Les ventes en vrac d'huiles comestibles seront désormais autorisées, à l'exception de l'huile d'olive. L'huile d'olive relève de la législation européenne. Toutes les dispositions qui concernent directement l'huile d'olive ne figurent donc plus dans le projet.

Le Conseil Supérieur des Indépendants et des PME et la Commission consultative spéciale Consommation ont déjà rendu un avis sur le projet en 2018.

##### **Sur le plan du contenu:**

- Article 1<sup>er</sup> : dispositions traditionnelles en matière de réciprocité : un produit agréé dans un pays, peut également être mis sur le marché belge ;
- Article 2 : exclusion de l'huile d'olive (réglementée au niveau européen) ;

- Article 3 : définition des huiles comestibles et définition d'une collectivité (répétition de la définition de la législation FIC). Une définition pour « l'horeca » s'est avérée difficilement applicable dans cet arrêté royal ;
- Article 4 : possibilité d'ajouter des ingrédients facultatifs en raison de propriétés organoleptiques ;
- Article 5 : indice d'acidité ;
- Article 6 : dénominations et mentions pour les huiles comestibles et les mélanges qui peuvent être utilisés ;
- Article 7 : abrogation ;
- Article 8 : période transitoire.

Prochaines étapes après l'avis du Conseil consultatif : avis du Conseil d'État, notification TRIS (EU COM) et signature + publication, vraisemblablement dans les 6 mois à venir.

À la demande de S. Laurysse de savoir ce qui a encore été modifié depuis 2018, L. Ogiers répond qu'il y a eu une adaptation de l'article 4 en ce qui concerne les ajouts désormais autorisés. Il était alors également question d'ajouts en raison de propriétés physiologiques; aujourd'hui, il ne reste que des ajouts en raison de propriétés organoleptiques. Il a également été veillé à ce que les matières déjà couvertes dans les règlements européens ne soient plus reprises dans ce projet d'arrêté royal. Aucun autre modification fondamentale n'a plus été apportée depuis 2018.

C. Vinx fait remarquer que l'année dernière, dans le cadre de la législation sur les additifs, un émulsifiant a été autorisé pour pouvoir mettre sur le marché une huile moins calorique (max. 70% d'huile) destinée à une utilisation par le consommateur en tant qu'huile, mais elle entre dans la catégorie des émulsions. Cet aspect relève-t-il également de cet arrêté royal ? Une réglementation spécifique est-elle nécessaire ? En principe, ceci peut déjà être sur le marché. Cf. [Règlement 2020/355 sur l'utilisation du E476 dans les émulsions liquides d'huiles végétales](#).

L. Ogiers : l'objectif n'était pas d'intégrer cela dans le champ d'application de l'arrêté royal, cet aspect a été laissé de côté. L'industrie ou les organisations de consommateurs ne nous ont pas demandé d'en tenir compte. S. Laurysse : si une demande a été faite et si ces émulsions sont ou seront sur le marché, il pourrait être important d'intégrer cela dans l'arrêté royal.

C. Berthot propose une consultation écrite sur ce projet d'arrêté royal pendant 15 jours. Mais l'objectif n'est pas de rouvrir le débat sur des questions qui ont déjà été discutées précédemment.

Dans l'intervalle, L. Ogiers prendra également contact avec C. Vinx et S. Laurysse pour obtenir plus de détails sur les émulsions et pour voir comment intégrer cela dans le projet.

L. Ogiers précise que le SPF Économie a également été en contact étroit avec Liprobel (secteur belge de l'huile) au sujet de ce projet d'arrêté royal.

## **5. Présentation des résultats du projet sur l'additif « propylène glycol » dans les boissons (C. Vinx)**

Avant de présenter les résultats, C. Vinx présente les raisons pour lesquelles ce projet a été choisi (présentation PPT, en anglais).



propylene glycol  
Vinx.pdf

Le projet sur le propylène glycol (E1520, support) s'inscrit dans le cadre de l'obligation des États membres de contrôler la consommation d'additifs selon une approche fondée sur le risque (post-marketing). Les résultats serviront également d'input pour la réévaluation des additifs au niveau européen. Actuellement, l'inspiration est plutôt recherchée dans le suivi des réévaluations. C'est pourquoi, sur base des réévaluations précédentes, on a vérifié s'il subsistait des lacunes. Le choix s'est porté sur le propylène glycol.

L'EFSA a confirmé la DJA de 25 mg/kg pc/jour et a estimé l'ingestion/exposition. L'exposition des enfants en Belgique se rapproche de la DJA. Pour les boissons aromatisées, l'estimation de l'EFSA était basée sur les données de l'industrie avec une moyenne de 300 mg/kg de boisson, mais aucune teneur maximale n'avait

été donnée. Pour les jus de fruits et les nectars, l'EFSA a utilisé une concentration de 0 mg/l dans son calcul, alors que la limite est de 1000 mg/l. Il y avait donc un certain risque de sous-estimation de l'apport par l'EFSA, et par conséquent d'un dépassement de la DJA. C'est le point de départ de ce projet.

Le propylène glycol n'est autorisé que comme support. Les limites fixées dans le règlement 1333/2008, à savoir 3 000 mg/kg pour les denrées alimentaires et 1 000 mg/kg pour les boissons, s'appliquent aux produits finis, mais aucune information n'est mentionnée sur les étiquettes et il existe peu de données de contrôle de routine.

Les boissons aromatisées destinées aux enfants étant les principales sources d'apport après les pâtisseries, ce sont ces boissons aromatisées (non alcoolisées) qui ont été choisies dans ce projet afin de compléter les données de l'EFSA.

La collecte de données analytiques nécessite une méthode d'analyse ainsi que des standards analytiques. Nous demandons à la Commission de créer un laboratoire européen de référence pour les additifs.

Il n'est pas possible de demander à l'industrie toutes les informations concernant tout ce qui est ajouté dans toutes les denrées alimentaires pour analyser tous les additifs, ni d'extraire toutes les informations figurant sur les étiquettes ou dans des bases de données. D'où la préférence pour une approche mixte. Nous pouvons contribuer à la base de données de l'EFSA.

## Résultats



Propylene glycol  
\_Case\_Study\_Worksho

Trois sous-groupes de boissons non alcoolisées selon la législation sur les additifs ont été examinés : jus de fruits, nectars de fruits et boissons aromatisées. Les boissons aromatisées constituent un groupe très large (cola, limonades, boissons lactées, analogues de lait aromatisés, boissons sportives, boissons énergisantes, thés glacés, eaux aromatisées). Le propylène glycol n'est pas mentionné sur l'étiquette mais la présence d'arômes, d'antioxydants ou de colorants a néanmoins été vérifiée. L'analyse portait aussi bien sur des produits de marques nationales que sur des marques de distributeurs dans toutes sortes d'emballages.

Une analyse lot par lot d'un même produit a également été réalisée. Les teneurs étaient cohérentes.

Le propylène glycol est une petite molécule sensible à la dégradation par la lumière. Une étape de dérivation a permis une analyse précise via LC-MS / MS. Il n'y a qu'une faible incertitude de mesure.

34% des échantillons sont négatifs (inférieurs à la limite de 3 mg). Le propylène glycol était le plus souvent absent dans les jus, les nectars et les eaux aromatisées.

Du propylène glycol était utilisé dans 2/3 des échantillons. Ce chiffre a été ventilé en trois catégories : max. 300 mg/litre (36,3 %), de 300 mg à 1000 mg (26,4 %) et plus de 1000 mg (3,3 %). Pour les résultats compris entre 300 et 1000 mg (26,4%), les sous-groupes concernés ont été identifiés. Tous les sous-groupes y étaient représentés. Les résultats ont été imprévisibles : aucune généralisation des résultats n'a été possible et aucune logique n'a été trouvée au sein d'un sous-groupe ou selon le goût.

Les analogues de produits laitiers sont p. ex. les boissons à base de soja.

Sur la base des résultats où la limite maximale était dépassée, un RASFF a été envoyé en 2020 via l'AFSCA, entraînant le retrait du marché d'un certain nombre de produits ainsi que des rappels (« recalls ») dans toute l'UE.

L'estimation de l'ingestion selon le “non-brand loyal scenario” se base sur les moyennes des échantillons positifs conformes. Pour cette estimation, les produits pour lesquels la teneur maximale est dépassée n'ont pas été pris en compte étant donné qu'ils doivent être retirés du marché. Les jus et nectars contiennent en moyenne 285,2 mg et 135,9 mg/l, alors que l'EFSA avait pris en compte une teneur de 0 mg/l dans ses calculs précédents. Pour les boissons aromatisées, la teneur moyenne était de 298 mg. La valeur moyenne correspond à la teneur typique indiquée par l'industrie. Ce scénario n'entraîne pas de problème d'exposition.



Il doit également être tenu compte, lors de l'estimation de l'ingestion, d'une exposition *brand loyal*. Une partie des consommateurs consomment toujours une même marque. La DJA est dépassée par certains enfants lorsque l'on prend en compte les résultats du projet, à savoir la présence de propylène glycol dans les jus de fruits et le nectar et la variation à des niveaux élevés dans les boissons aromatisées.

### Conclusions

- La teneur typique de 300 mg/l indiquée par l'industrie correspond aux constatations ;
- Une grande variation a été observée (jusqu'à la limite de 1000 mg/l) ;
- Il est nécessaire de prendre un scénario « brand loyal » en considération afin de protéger le consommateur. Nous disposons à présent de données de mesure pour ce faire ;
- Le propylène glycol est également présent dans les jus et les nectars, et ce serait donc préférable que l'EFSA en tienne compte dans ses calculs, en particulier lorsqu'il s'agit de calculer l'exposition des enfants.

### Questions

S. Laurysen demande où se situent les risques liés aux teneurs élevées en propylène glycol et quels sont les consommateurs concernés. Elle s'interroge également sur l'impact sur la santé et les actions associées à l'étude. Cette étude a-t-elle été l'élément déclencheur des rappels précédents ?

C. Vinkx : il s'agit d'un dépassement de la DJA ; un effet néfaste sur la santé des animaux (influence sur les taux sanguins) a été constaté, et c'est sur cette base qu'une DJA avait été fixée. L'impact ultérieur sur la législation européenne n'apparaîtra clairement que lors de la réévaluation suivante par l'EFSA. L'EFSA et la COM ont déjà été informées de ces données. Les normes peuvent être adaptées ici et là, p. ex. une norme plus basse pour les jus de fruits (consommation des enfants). Le message adressé au secteur, selon lequel il est nécessaire de veiller à ce que la limite ne soit pas dépassée, est également passé en partie.

E. Moons : des rappels ont en effet été lancés à la suite de cette analyse, après réception de la notification de Sciensano à l'AFSCA. L'AFSCA a ensuite procédé à une analyse des risques. Pour une entreprise, il n'y avait aucun risque direct pour le consommateur, c'est pourquoi aucun rappel n'a été organisé. À la suite de l'analyse, l'entreprise a toutefois adapté la recette de ses produits. Pour un dépassement dans les boissons énergisantes d'une autre entreprise, il y avait toutefois un risque pour lequel il a été décidé de procéder à un rappel (au niveau européen).

## 6. Actualisation de la législation européenne sur les contaminants (C. Vinkx)

C. Vinkx donne un bref aperçu de ce qui se prépare au niveau européen en matière de contaminants.



updates for the  
legislation on contami

### Cadmium

- Une réduction de l'exposition est nécessaire selon l'EFSA
- Le règlement sera voté le 26 février
- En vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022. (PMN : la date a été modifiée au moment du vote, le règlement entrera en vigueur 20 jours après la publication)
- Période transitoire uniquement jusqu'au 30 juin 2022 pour les produits déjà sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2022. Donc pas jusqu'à la date de péremption des produits !
- Différentes modifications
  - Abaissement de certaines normes
  - Normes supplémentaires
  - Harmonisation concernant le sel (Codex) .

### Plomb

- Une réduction de l'exposition est nécessaire ; harmonisation avec le Codex
- Le règlement sera également voté le 26 février

- En vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022. (PMN : la date a été modifiée au moment du vote, le règlement entrera en vigueur 20 jours après la publication)
- Période transitoire uniquement jusqu'au 30 juin 2022 pour les produits déjà sur le marché avant le 1<sup>er</sup> janvier 2022
- Vin et liqueur à partir de la récolte 2021 (PMN : la date a été modifiée au moment du vote, ce sera en 2022)
- Abaissement de certaines normes (vin) et nouvelles normes (liqueur)
- L'harmonisation du plomb dans le sel correspond à une augmentation de la norme pour la Belgique (Elle sera adaptée au Codex ; actuellement, la norme belge est plus basse). Le sel non raffiné récolté de manière manuelle est moins pur.

#### **Sclérotés et alcaloïdes de l'ergot**

- Le règlement sera voté le 26 février
- En vigueur à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2022 (coïncide avec la période de récolte) ; avant un abaissement de la norme du seigle au 1<sup>er</sup> juillet 2023
- Renforcement des normes relatives aux sclérotés dans les grains de blé de 0,5 à 0,2 g/kg
- Adoption de (nouvelles) normes pour les alcaloïdes dans
  - les produits de mouture du seigle, du blé, de l'orge, de l'avoine et de l'épeautre (avec une distinction entre les produits à forte et à faible teneur en cendre) ;
  - gluten de blé (norme distincte pour celui-ci) ;
  - les céréales destinées à la vente directe au consommateur ;
  - aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge.
- De manière générale, il existe soit une norme pour les sclérotés (dans les céréales), soit une norme pour les alcaloïdes (dans les produits de mouture), et non deux normes pour un même produit. Il n'y a un double standard que pour les céréales destinées à la vente directe au consommateur.

#### **Alcaloïdes tropaniques**

- Somme d'atropine et de scopolamine, à toxicité aiguë
- Problème de contamination par des mauvaises herbes, telles que le Datura
- Le règlement sera voté le 26 février
- En vigueur au 1<sup>er</sup> septembre 2022 (concorde avec le début de la récolte de maïs)
- Application de bonnes pratiques agricoles et lors de la récolte (raison pour laquelle ce n'est pas encore d'application cette année)
- Une attention particulière est accordée au maïs, ainsi qu'au millet, au sarrasin et au sorgho.
- Infusions aux herbes.

#### **Discussions concernant l'acrylamide : dans différents domaines :**

- Abaissement des teneurs de référence (« benchmark levels ») dans le règlement 2017/2158 ; date limite 11/04/2021 conformément à l'article 5 ; sur la base de statistiques (environ P85)
- Définition de teneurs maximales dans le règlement 1881/2006 ; sur la base de statistiques (environ P95) ; des catégories très claires sont nécessaires
- Élaboration de teneurs de référence supplémentaires ; suite aux données collectées dans le cadre de la recommandation 2019/1888
- Forum UE des stakeholders le 2 mars.

#### **Discussions concernant les esters (glycidyl, 3-MCPD)**

- Teneurs maximales pour les aliments composés contenant de l'huile/de la graisse
- Liste pour discussion (en phase initiale ; elle va donc encore évoluer) :
  - matières grasses tartinables, sauces, assaisonnements, pâte à tartiner au chocolat et produits similaires, produits de boulangerie, céréales pour petit-déjeuner, frites et chips, nouilles instantanées, compléments alimentaires contenant des acides gras, aliments pour bébés et aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
- Forum UE des stakeholders le 2 mars
- Spécifications nécessaires pour les additifs contenant des acides gras (émulsifiants) tels que E471 (mono- et diglycérides d'acides gras)
  - Les esters d'acides gras de glycidol, en particulier, sont très préoccupants !



- Une diminution rapide de la contamination est nécessaire !

#### **Autres discussions concernant les mycotoxines : OTA**

- Les discussions sur les normes relatives à l'ochratoxine A progressent bien.
- Discussion des commentaires recueillis lors de la consultation des stakeholders
- Questions additionnelles à poser aux fédérations : valorisation des sous-produits (qui sont également utilisés comme denrées alimentaires), etc.
- Un monitoring accru est nécessaire pour certains produits tels que le fromage.

#### **Autres discussions concernant les mycotoxines**

- DON : abaissement de la norme
- Élaboration de normes pour les toxines T2 et HT2
- Aflatoxines : possibilités limitées d'abaissement des normes.

#### **Autres discussions concernant les toxines végétales**

- Projet de normes pour l'acide cyanhydrique dans les graines de lin, le manioc et les amandes
- Projets de normes pour les alcaloïdes de l'opium dans les graines de pavot et les denrées alimentaires contenant des graines de pavot
- Projet de normes pour le THC dans les produits de chanvre
- Glycoalcaloïdes dans les pommes de terre et les produits à base de pommes de terre : un monitoring accru est nécessaire ; niveaux indicatifs ou recommandation de monitoring ? L'avis de l'EFSA repose presque entièrement sur des données relatives aux pommes de terre en chemise, ce qui rend difficile l'évaluation des risques.

#### **« Recast »**

Le projet de remplacer le règlement sur les contaminants 1881/2006 - et ses nombreuses modifications - par un nouveau règlement, est de nouveau à l'ordre du jour.

1. Modifications rédactionnelles et moins de notes de bas de page
2. Clarifications ?

#### **Questions**

Fevia demande que les versions finales des textes à voter soient envoyées par e-mail aux membres avant la réunion du ScoPAFF du 26 février prochain.

S. Lauryssen demande des précisions sur les glycoalcaloïdes dans les pommes de terre.

C. Vinx : les glycoalcaloïdes principalement présents dans la peau provoquent une toxicité aiguë. Il s'agit d'un avis récent de l'EFSA et la discussion n'en est encore qu'à ses débuts. Il pourrait être recommandé aux États membres de renforcer le monitoring aussi bien des pommes de terre que des produits à base de pommes de terre. Des valeurs peuvent également y être incluses, mais il ne s'agira pas encore de normes maximales. Il est manifestement trop tôt pour des normes harmonisées.

N. Catoor s'interroge sur l'état d'avancement de l'avis du Comité scientifique sur le nickel.

C. Vinx : ce point devrait être remis à l'ordre du jour du groupe de travail (probablement après que le cadmium et le plomb auront été traités). Il pourrait y avoir des normes, mais la discussion doit encore être menée.

#### **Question concernant les résultats du projet de recherche « Acrylamide » (question FEVIA)**

Dans quelle mesure et quand les résultats seront-ils disponibles pour le grand public ?

B. Horion : un résumé reprenant les données globales (données agrégées) sera publié sur notre site web. Le SPF informera également ses membres de cette publication.

Il n'est pas de coutume de publier le rapport dans son intégralité. Une publication pour une revue scientifique est également en préparation.

Fevia dit que les données agrégées sont insuffisantes pour le secteur, que certains membres de FEVIA souhaiteraient obtenir les résultats détaillés afin de mieux cerner le problème par rapport aux produits qu'ils produisent.

B. Horion dit que le SPF peut toujours en discuter en bilatérale avec les exploitants concernés.

N. Cattoor tient encore à signaler qu'à la suite des résultats de l'étude, il a été convenu avec la fédération européenne des transformateurs de pommes de terre, l'EUPPA, qui est propriétaire du site « [goodfries.eu](http://goodfries.eu) », d'élargir la portée de ce site aux produits à base de pommes de terre. Cela se fera cette année. Par la suite, les instructions de cuisson figurant sur les emballages seront également examinées. Europotat, l'association européenne du commerce de la pomme de terre a été approché pour impliquer également les emballeurs.

## 7. En bref

### 7.1. État d'avancement de la modification de l'annexe III du Règlement (CE) n° 1925/2006 en ce qui concerne les espèces botaniques contenant des dérivés d'hydroxyanthracène (K. De Pauw)

Lors de la précédente réunion du Conseil consultatif en octobre dernier, je vous ai dit que des mesures étaient en cours de discussion au niveau européen en vue de limiter les dérivés d'hydroxyanthracène (HAD) à la suite de l'avis de l'EFSA de novembre 2017 (EFSA Journal 2018;16(1):5090).

Dans l'intervalle, le projet de règlement a reçu un avis favorable de la majorité qualifiée des États membres au sein du Comité permanent. La mesure relative au HAD a été soumise au Parlement européen et au Conseil, et la période de contrôle (« scrutiny period ») court jusqu'au 1<sup>er</sup> mars. Nous avons cependant déjà été informés que le Parlement européen n'avait pas d'objection à la proposition, c'est pourquoi la mesure sera adoptée par la Commission et publiée au Journal officiel de l'Union européenne après le 1<sup>er</sup> mars.

*(PMN : [Le règlement \(UE\) 2021/468](#) de la Commission du 18 mars 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les espèces végétales contenant des dérivés hydroxyanthracéniques a été publié le 19 mars. Ce règlement ne prévoit pas de mesures transitoires et entre en vigueur le vingtième jour suivant la publication. À partir du 8 avril 2021, tous les produits mis sur le marché devront donc être conformes au règlement).*

Le texte interdit l'aloé-émodine, l'émodine, le danthron et toutes les préparations dans lesquelles ces substances sont présentes, ainsi que les préparations d'aloé contenant des dérivés d'hydroxyanthracène. Les substances seront inscrites dans la Partie A - Substances interdites du règlement 1925/2006.

Le projet de règlement inscrit également les espèces botaniques contenant du HAD dans la Partie 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 dans la Partie 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.

Il est important de signaler que le texte voté est accompagné d'une déclaration écrite du Comité permanent. Il y est stipulé que les produits prêts à l'emploi après avoir été préparés selon les instructions du fabricant et dont la teneur analysée est supérieure ou égale à 1 ppm d'aloé-émodine et/ou 1 ppm d'émodine et/ou 1 ppm d'aloïne A + aloïne B, constituent une preuve évidente de la présence de ces substances dans les produits et sont donc préoccupants pour la santé publique. La somme des teneurs analysées en aloïne A et aloïne B peut être utilisée afin de quantifier la teneur totale en HAD dans les préparations de feuilles d'espèces d'Aloe. D'après le Laboratoire européen de référence, cette limite de 1 ppm est le niveau le plus bas qui peut être quantifié de manière fiable par les laboratoires de toute l'UE. La déclaration est disponible sur le site web de la Commission ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/reg-com\\_gfl\\_20201005\\_sum.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/reg-com_gfl_20201005_sum.pdf)).

Les mesures n'auront aucune incidence sur les (préparations de) légumes classiques. Les informations transmises par l'EFSA sur la présence d'émodine et d'aloé-émodine dans les légumes classiques ont permis d'arriver à cette conclusion, et 1 mg/kg est le niveau le plus bas pouvant être quantifié de manière fiable dans les laboratoires de toute l'UE.

## Questions de be-sup posées par e-mail (Valérie Vercammen excusée)

Il sera répondu par e-mail aux questions posées au Conseil consultatif, avec copie à tous les membres.

### 7.2. Novel food : application de mesures transitoires pour les insectes (I. Laquiere/J. Pottier)

Les membres du Conseil consultatif ont déjà été informés par écrit de la publication d'un nouveau Q&A sur les insectes.

En raison de l'existence d'une incertitude juridique autour du champ d'application de l'ancienne législation sur les nouveaux aliments (Règlement (CE) n° 258/97 abrogé depuis le 1er janvier 2018 et remplacé par le [Règlement européen \(UE\) 2015/2283](#)) en ce qui concerne les insectes entiers, les autorités belges ont toléré la commercialisation de certaines espèces d'insectes pour la consommation humaine sur le territoire belge.

Dans son arrêt rendu dans le cadre de [l'affaire C-526/19](#), la Cour européenne de Justice a mis fin à l'incertitude juridique entourant le champ d'application et a statué que les insectes entiers ne sont pas considérés comme de nouveaux aliments en vertu de l'ancien Règlement (CE) n° 258/97.

#### **La politique de tolérance qui existait en Belgique est par conséquent levée et remplacée par l'application des mesures transitoires prévues dans le Règlement (UE) 2015/2283.**

Quels insectes et produits bénéficient des mesures transitoires en Belgique ?

Les insectes entiers répondant aux critères de la période transitoire du Règlement (UE) 2015/2283 (parce qu'ils ont été légalement mis sur le marché avant le 1er janvier 2018 et qu'une demande d'autorisation a été déposée au plus tard avant le 1er janvier 2019) sont les suivants :

- *Acheta domesticus* (grillon domestique)
- *Alphitobius diaperinus* (petit ver de farine)
- *Gryllobates sigillatus* (grillon domestique des tropiques)
- *Locusta migratoria* (sauterelle migratrice africaine)
- *Tenebrio molitor* (ténébrion meunier)

Les mesures transitoires s'appliquent uniquement aux insectes entiers et à leurs utilisations respectives telles que mentionnées dans les demandes d'autorisation (cf. annexe des Q&A).

Un autre changement majeur par rapport à l'ancienne politique de tolérance est la possibilité d'importer des insectes ou leurs produits depuis des pays tiers. Les mesures transitoires s'appliquent également aux produits provenant de pays tiers qui ont reçu une autorisation d'exportation vers les pays européens (il s'agit des pays en dehors de l'Union européenne qui figurent sur la liste européenne des pays autorisés à exporter vers l'UE) et conformes à la législation en vigueur (les insectes expédiés vers l'Union européenne doivent être accompagnés d'un certificat européen *ad hoc*, dûment rempli). De plus amples informations sont disponibles sur le site web de l'AFSCA <https://www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/insectes/>.

Seul un nombre limité de pays dispose déjà d'une telle autorisation.

Si vous avez des questions spécifiques auxquelles les Q&A ne répondent pas, vous pouvez contacter le service via l'adresse [novelfood@health.fgov.be](mailto:novelfood@health.fgov.be).

### 7.3. FSG : Règlement délégué modifiant le Règlement délégué (UE) n° 2016/127 en ce qui concerne la date d'application des préparations pour nourrissons et des préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines (I. Laquiere/E. Heyvaert/A. Darimont).

Le Règlement délégué vise à modifier le Règlement délégué (UE) 2016/127 en reportant la date d'application de ses dispositions en ce qui concerne les préparations pour nourrissons et les préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines, étant donné que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a été confrontée à des retards inattendus dans l'évaluation scientifique de ces aliments en raison de la pandémie de COVID-19.

Afin d'éviter d'éventuelles perturbations du marché, il convient de reporter d'un an l'application des prescriptions relatives aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines.

Une seule sorte de préparation pour nourrissons actuellement commercialisée a reçu une évaluation positive de l'EFSA. Sa composition est conforme aux prescriptions du Règlement délégué (UE) 2016/127.

L'EFSA est en train d'évaluer la sécurité et l'adéquation de plusieurs autres compositions de préparations pour nourrissons légalement commercialisées conformément à la Directive 2006/141/CE de la Commission.

Après évaluation par l'EFSA de la sécurité et de l'adéquation au cas par cas, les prescriptions du Règlement délégué (UE) 2016/127 peuvent faire l'objet d'une actualisation afin de permettre la mise sur le marché de préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines dont la composition est différente de celle des préparations déjà évaluées positivement par l'EFSA.

Le Règlement 2016/127 ne s'appliquera aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines qu'à partir du 22 février 2022.

Le site web du SPF sera actualisé dès que ce nouveau règlement sera officiel.

En outre, un règlement permettra également d'ajouter le L-méthylfolate de calcium comme source de folate dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants et l'alimentation pour bébés.

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

/

## **9. Divers**

### **9.1. Matériaux en contact avec les denrées alimentaires : bambou, état de la situation (question Co-meos)**

E. Heyvaert : depuis quelques années, une discussion est en cours au niveau européen sur les plastiques auxquels sont ajoutées des fibres organiques (principalement du bambou mais aussi du marc de café, du maïs, ...). La Commission a publié sur son site web un document qui résume les discussions du groupe de travail d'experts FCM sur les plastiques contenant du bambou ou d'autres composants similaires :

- le bambou ne figure pas sur la liste positive (Règlement 10/2011) des produits pouvant être utilisés dans les plastiques ;
- L'ajout de fibres au plastique augmente le risque de migration principalement de mélamine et de formaldéhyde ;
- Il y a aussi beaucoup de publicités mensongères (biologiques, dégradables, organiques), alors qu'il s'agit de produits en plastique!

Ceci a déjà été communiqué aux membres via le groupe de travail « Matériaux de contact » du Conseil consultatif et le Conseil consultatif lui-même, et a fait l'objet d'une publication sur le site web du SPF.

Entre-temps, lors des réunions de la Commission, tous les États membres ont indiqué qu'ils contrôleront cela.

E. Moons : l'AFSCA a également mis une publication sur son site web. Il s'agit d'une déclaration conjointe du Benelux. Des contrôles seront effectués afin de vérifier qu'il n'y a plus de produits sur le marché à partir de mai.

Nous insistons sur le fait qu'il ne faut pas provoquer la panique chez les consommateurs. Ils peuvent continuer à utiliser les produits en bambou qu'ils ont déjà achetés précédemment, moyennant le respect d'un certain nombre de précautions, conformément aux instructions des fabricants : ne pas utiliser ces produits pour les boissons chaudes, ne pas les laver à des températures supérieures à 70 °C.

Nous travaillons également à l'élaboration d'une circulaire pour les opérateurs. Le bambou pur est autorisé !

Une concertation est également en cours avec les douanes. Il n'existe toutefois pas de code distinct pour les produits mélangés avec du bambou. Le SPF Économie a également été contacté dans le cadre de la publicité illicite autour des aspects naturels.

S. Hemdane fait savoir que Comeos a également diffusé plusieurs communiqués sur ce sujet. Une partie des opérateurs ne sont cependant pas affiliés (cf. également le secteur non alimentaire). Quid des opérateurs qui ne sont pas enregistrés auprès de l'AFSCA ? Et que se passe-t-il lorsqu'une infraction est constatée ? Les opérateurs sont souvent dans l'ignorance et partent du principe que le produit est en règle (selon les informations).

E. Moons : il y a déjà eu beaucoup d'informations et de publications depuis décembre 2020. Dans l'intervalle, de nombreux opérateurs auront pris bonne note de ces informations, même s'ils ne sont pas affiliés auprès de l'AFSCA. L'intention était de donner un certain temps aux opérateurs pour qu'ils retirent leurs produits des rayons. En revanche, dès que l'AFSCA entamera ses contrôles et constatera des infractions, les contrevenants se verront immédiatement adresser un PV.

## **9.2. Food Labelling Information System « FLIS »**

FLIS est un outil informatique permettant à ses utilisateurs de sélectionner un aliment, puis de récupérer automatiquement les indications d'étiquetage obligatoires en vertu de dispositions européennes, dans les 23 langues de l'UE. Le système fournit également des liens vers les dispositions juridiques pertinentes et les documents d'orientation existants. Au total, 87 catégories différentes de denrées alimentaires sont couvertes et des informations provenant de 39 règlements, 17 directives et une décision sont fournies.

Cet outil est accessible sur le site de la DG Santé : [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/food-labelling-information-system\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/food-labelling-information-system_en)

A la base, il était prévu d'y inclure les dispositions nationales, mais vu l'ampleur de la tâche, cela a été mis de côté pour le moment.

Cet outil peut être très utile pour les opérateurs, et les fédérations sont donc invitées à le communiquer à leurs membres si ce n'est déjà fait.

## **PROCHAINE REUNION**

11 mai à 14.00 h

## Liste de présence

| Membres du Conseil consultatif / Leden van de Adviesraad                                    | Effectif / Effectief       | X - V | Suppléant/ Vervanger  | X - V |
|---|----------------------------|-------|-----------------------|-------|
| Président / Voorzitter  | Mortier Philippe           | V     |                       |       |
| Responsable du service Alimentation - Verantwoordelijke van de dienst Voedingsmiddelen      | Berthot Carl               | X     |                       |       |
| AF SCA - FAWV   | Moons Emmanuelle           | X     | Maudoux Jean-Philippe |       |
| SPF Economie - FOD Economie   | Ogiers Luc                 | X     | Bastin Valérie        | V     |
| Secteur de la fabrication d'aliments pour animaux - Sector van de productie van diervoeders |                            |       |                       |       |
| <b>BEMEFA/APFACA</b>  | Dejaegher Yvan             | V     | D'Hooghe Katrien      | V     |
| Secteur de la production agricole - Sector van de landbouwproductie                         |                            |       |                       |       |
| <b>Boerenbond</b>   | Els Goossens               |       | 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          | X     | Guillaume Nathalie    | V     |
| <b>FEVIA</b>  | O'Sullivan Maureen         | V     | Hallaert Johan        | V     |
| <b>FEVIA</b>  | Van Mulders Mark           | X     | Sermeus Maud          | X     |
| Compléments alimentaires - Voedingssupplementen   |                            |       |                       |       |
| <b>BACHI Vzw (E) // NAREDI (S)</b>  | Marc Gryseels              |       | Valerie Verammen      |       |
| 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             | X     | Ardies Luc            |       |
| <b>FVPhouse // Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de B</b>         | Cattoor Nele               | X     | Pottier Jean-Luc      | V     |
| <b>Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)</b>                                      | De Craene Ann              | X     | 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 Sigrid            | X     | Renders Katrien       | V     |
| <b>Test-Achats - Test-Aankoop</b>   | Van den Broeck Aline       |       | Vandenbroucke Joost   |       |
| <b>AB-REOC - BV-OECO</b>  | Muraille Billy-Ray         | X     | De Cort Leen          |       |
| <b>O.N.E. // Kind en Gezin</b>  | Claes Nathalie             |       | Quintelier Sigrid     | X     |
| Protection de l'environnement - Milieubescherming   |                            |       |                       |       |
| <b>Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen // Biowallonie Asbl</b>                                 | Jacobs Danny               |       | Grogna Philippe       |       |
| SPF Santé publique - FOD Volksgezondheid  |                            |       |                       |       |
| Expert  | Horion Benoît              | X     |                       |       |
| Expert  | Darimont Amandine          | X     |                       |       |
| Expert  | De Pauw Katrien            | X     |                       |       |
| Expert  | Laquiere Isabelle          | X     |                       |       |
| Expert  | Pottier Jean               | X     |                       |       |
| Expert  | Vinkx Christine            | X     |                       |       |
| Expert  | Heyvaert Els               | X     |                       |       |
| Expert  | Meunier Joëlle             |       |                       |       |
| Expert  | de Clock Dominique         |       |                       |       |
| Expert  | Storms Tom                 | X     |                       |       |
| Expert  | Lardinois Kelly            |       |                       |       |
| Expert  | Dumont de Chassart Quentin |       |                       |       |
| Expert  | Doughan Laurence           | X     |                       |       |
| Expert  | Rigaut Dominique           |       |                       |       |
|   | Gilon Vincent              |       |                       |       |
|   | Hoepied Philippe           | X     |                       |       |
|   | Van Nevel Johan            | X     |                       |       |
| Relations internationales - Internationale betrekkingen                                     |                            |       |                       |       |
|   | Kubina Anna                |       |                       |       |
| Cabinet Agriculture - Kabinet Landbouw  |                            |       |                       |       |
|   | Caroline De Praeter        | X     |                       |       |
| Cabinet Santé Publique - Volksgezondheid Kabinet  |                            |       |                       |       |
|   | Tina Van Havere            | X     |                       |       |
| Invités   |                            |       |                       |       |
|   | Asma Labidi (Bachi)        | X     |                       |       |
|   | Sarah Renoy (FWA)          | X     |                       |       |

X = Présent - Aanwezig V = Excusé - Verontschuldigd