



DATE 09/06/2021

ANNEXE(S)

CONTACT Philippe Hocepiéd

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

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

Rapport de la réunion du 11 mai 2021 du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation

Agenda :

1. Approbation de l'agenda
2. Projet d'Arrêté royal modifiant l'AR du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires : avis du Conseil consultatif via une procédure écrite (K. De Pauw)
3. Additifs sur les fruits et légumes frais: échange de vues (C.Vinkx)
4. En bref :
 - 4.1 Additifs (C. Vinkx) :
 - a. Nitrites : debriefing du groupe de travail du Conseil consultatif + discussions UE
 - b. Farine de balle de riz : statut
 - 4.2 Règlement (EU) 2019/1381, dit « the transparency regulation » (B. Horion)
 - 4.3 Projet d'arrêté royal relatif aux huiles comestibles – état d'avancement (L. Ogiers/V. Bastin)
 - 4.4 Etat d'avancement de la Stratégie Farm-to-Fork de la Commission européenne : profils nutritionnels, système d'étiquetage nutritionnel sur la face avant, déclaration de l'origine et règles en matière d'indication des dates (J. Pottier/I. Laquiere)
 - 4.5 Novel food: première approbation d'un ver de farine avec protection des données (Tenebrio Molitor) (I. Laquiere/J. Pottier)
 - 4.6 Publication du 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 (K. De Pauw)
 - 4.7 Compte rendu du CCCF (C.Vinkx)
 - 4.8 Actualisation de la législation UE sur les contaminants (C. Vinkx)
 - 4.9 Recherche contractuelle : projets Fluorex et Silifood (C. Vinkx)
5. Evénements, conférences et séminaires à venir
6. Divers



PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION

1. Approbation de l'ordre du jour

En l'absence de Ph. Mortier et de C. Berthot (tous deux excusés), la réunion est présidée par B. Horion. La réunion est enregistrée dans le but uniquement de faciliter la rédaction du procès-verbal.

Point supplémentaire à l'ordre du jour ?

- Proposition de la Commission européenne visant à interdire l'additif E171 (C. Vinkx ; au point 4.c.)
- Nutri-score (à la demande de Fevia)
Demande d'une mise à jour des documents pour les professionnels sur le site web du SPF et communication à ce sujet (voir questions-réponses scientifiques et techniques, version du 03/03/2021 sur le site web de Santé publique France et Q/R version 03/03/2021 en FR et version 04/2020 en NL sur le site web du SPF Santé publique) + publication du « non-paper » des « Countries Officially Engaged in Nutri-Score ».

Pour le point concernant le « non-paper », Ph. Hocepiéd signale que Mme Doughan (excusée) répondra par e-mail dès qu'elle recevra des informations de Santé publique France. Fevia précise que c'est difficile de donner des conseils aux entreprises avec des documents qui ne sont pas à jour (les versions en néerlandais présentes sur le site du SPF datent de l'année dernière). Fevia consulte régulièrement les informations présentes sur le site du SPF, mais réitère sa demande de recevoir une information en cas de mise à jour (via courriel aux membres du Conseil consultatif par exemple) afin de lui permettre de la répercuter à temps auprès des entreprises.

Approbation du procès-verbal de la réunion précédente :

Pour rappel, le procès-verbal de la réunion du 16 février 2021 a été approuvé par procédure écrite et est disponible sur [le site web](#).

2. Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires : résultat de la demande d'avis via procédure écrite (K. De Pauw)

Le projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ajoute des critères d'hygiène des processus pour les carcasses et les viandes découpées de lagomorphes et de grand gibier d'élevage. Il fixe également des critères d'hygiène des processus pour les carcasses de bovins, de veaux, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins lorsqu'une méthode non destructive est utilisée pour prélever des échantillons.

Les limites ajoutées sont déjà utilisées aujourd'hui par l'AFSCA pour l'évaluation des résultats des analyses microbiologiques dans le cadre des contrôles officiels et peuvent être consultées sur le site web de l'AFSCA.

Les limites pour la viande de lapin et la viande de gibier d'élevage sont basées sur l'avis du Comité scientifique de 2013 (avis 21-2013, Com Sci n° 2013/14).

Pour les carcasses de bovins, de veaux, d'ovins, de caprins et d'équidés ainsi que pour les carcasses de porcins, les limites légales sont aujourd'hui fixées par l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. L'arrêté royal du 30 novembre 2015 sera remplacé par un nouvel arrêté. Pour des raisons de cohérence, les critères d'hygiène des processus inclus dans cet arrêté seront transférés dans l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Les règles générales d'échantillonnage et de préparation des échantillons analytiques liés aux critères microbiologiques sont définies dans le règlement européen (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Les exigences spécifiques d'échantillonnage et les fréquences d'échantillonnage pour les produits relevant des critères nouvellement ajoutés seront incluses dans le nouvel arrêté royal remplaçant l'arrêté royal du 30 novembre 2015. Ce nouvel arrêté royal sera publié



en parallèle avec l'arrêté de modification des critères microbiens. La consultation de cet AR, intitulé arrêté royal relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale, est actuellement en cours au Comité consultatif de l'AFSCA. La période de consultation du Comité consultatif court jusqu'au 25 mai.

Le projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires a été soumis au Conseil consultatif par procédure écrite le 6 avril. Les remarques éventuelles pouvaient être soumises jusqu'au 3 mai.

Le service a reçu un avis conjoint de la Fédération belge de la viande (FEBEV), de la Fédération des Abattoirs industriels de Volailles de Belgique (VIP) et de la Fédération nationale des Abattoirs de Volaille et Ateliers de Découpe (NVP).

- Une première remarque concerne la rigueur des critères pour les carcasses de bovins, de veaux, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins dans le projet d'arrêté belge par rapport aux critères inclus dans le règlement européen 2073/2005.
Les critères énoncés dans le règlement européen ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Le règlement européen n'inclut pas de critères pour les échantillons prélevés par la méthode non destructive. Des critères pour les échantillons prélevés par la méthode non destructive sont ajoutés à l'AR belge.
En ce qui concerne la remarque sur la surface devant faire l'objet de l'échantillonnage : ce point sera examiné en collaboration avec l'AFSCA et une réponse commune suivra.
- Une deuxième remarque concerne la notification des clients en cas de détection de *Salmonella spp.* Ce point sera également discuté en concertation avec l'AFSCA, à la suite de quoi suivra une réponse commune.
- Une troisième remarque porte sur la différence de critères pour les carcasses de lagomorphes et la viande découpée de lagomorphes.
Les critères pour les lagomorphes sont basés sur l'avis du Comité scientifique. Par analogie avec le règlement 2073/2005, les critères retenus pour les carcasses sont les critères pour le nombre de colonies aérobies, les *Enterobacteriaceae* et les *salmonelles*, et les critères retenus pour la viande découpée sont les critères pour le nombre de colonies aérobies et *E. coli*.

Fevia demande quelles sont les tâches respectives de chacun au niveau de l'élaboration des projets d'AR. Il y a-t-il une concertation prévue avec toutes les parties prenantes ? Pourrait-on envisager une réunion commune avec l'AFSCA et le SPF ? Quid des délais ?

K. De Pauw : Deux arrêtés royaux seront publiés en parallèle. D'une part, l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires dont le SPF est le pilote. D'autre part, l'arrêté royal relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale (remplaçant l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale), dont l'AFSCA est le pilote. Le deuxième AR comprend les spécifications relatives au premier AR (telles que la superficie devant faire l'objet de l'échantillonnage, les lieux devant faire l'objet de l'échantillonnage, les fréquences d'échantillonnage...).

B. Horion: le but de cette réunion du Conseil est de consulter les parties prenantes. À la suite de cette réunion, une réponse écrite sera fournie à toutes les questions posées. Si nécessaire, le SPF organisera plus tard une réunion réunissant toutes les parties (FEVIA, FEBEV, VIP, NVP, AFSCA, SPF, ...). En parallèle, le projet est soumis au Comité consultatif de l'AFSCA.

En ce qui concerne le calendrier, l'avis du Comité scientifique sera demandé en premier lieu, les projets doivent encore être soumis au Conseil d'État pour avis et une notification doit être faite à la Commission européenne (procédure TRIS). La publication aura donc lieu au plus tôt après l'été.

Les réponses aux questions seront fournies à tous les membres du Conseil consultatif.



Note post-meeting :

Dans le texte ci-dessous, vous trouverez les réponses écrites conjointes du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement et de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire aux commentaires reçus de la FEBEV, de la VIP et de la NVP :

- Un premier commentaire concerne la rigueur des critères pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins dans les projets d'arrêtés belges par rapport aux critères fixés dans le règlement européen (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- En ce qui concerne les valeurs seuils m et M des critères

Les critères figurant dans le règlement européen (CE) n° 2073/2005 ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. Ce point est clarifié par la note de bas de page (4) du critère 2.1.1 pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés et du critère 2.1.2 pour les carcasses de porcins. Le règlement européen n'inclut pas de critères pour les échantillons prélevés par la méthode non destructive. Des critères pour les échantillons prélevés par la méthode non destructive seront ajoutés à l'arrêté royal relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires : le critère 10 pour les carcasses de bovins, veaux, ovins, caprins et équidés et le critère 11 pour les carcasses de porcins. La note de bas de page (7) précise que les limites m et M des critères 10 et 11 ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode non destructive. Étant donné que l'échantillonnage par la méthode non destructive entraîne une récupération moindre des contaminants présents, les valeurs limites sont inférieures à celles des échantillons prélevés par la méthode destructive.

- En ce qui concerne la surface à échantillonner

Le règlement européen (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires précise que lors de l'utilisation du mode de prélèvement non destructif, au moins 100 cm² (50 cm² pour les carcasses de petits ruminants) doivent être échantillonnées par lieu d'échantillonnage (chapitre 3 de l'annexe 1).

La méthode non destructive est la mieux adaptée à la détection de bactéries présentes en petit nombre et réparties de manière inégale sur la surface de la carcasse. La spécificité de la méthode non destructive est que seule une fraction des bactéries présentes à la surface de la carcasse est récupérée. Il en résulte des comptages plus faibles et plus variables. Par conséquent, une plus grande zone est échantillonnée.

La surface des zones à échantillonner, qui sont couvertes par les critères du projet d'arrêté modifiant l'AR concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, sera incluse dans l'AR (nouveau, à publier) relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale.

- Une deuxième remarque concerne la notification des clients en cas de détection de *Salmonella* spp.

L'obligation d'informer les clients en cas de détection de *Salmonella* spp. lors des analyses a été supprimée du projet d'arrêté royal relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale.

- Une troisième remarque porte sur la différence de critères pour les carcasses de lagomorphes et la viande découpée de lagomorphes.

Les critères pour les lagomorphes sont fondés sur l'avis 21-2013 du Comité scientifique (dossier Sci Com n° 2013/14) : « Limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés ». Par analogie avec les critères 2.1.1 (limites s'appliquant au nombre de colonies aérobies et Enterobacteriaceae pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés), 2.1.3 (limites en matière de salmonelles pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés) et 2.1.6 (limites pour le nombre de colonies aérobies et *E. coli* pour la viande hachée) du règlement 2073/2005, les critères les plus pertinents retenus pour les carcasses sont les critères pour le nombre de colonies aérobies, les Enterobacteriaceae et les salmonelles, et pour les viandes découpées, les critères relatifs au nombre de colonies aérobies et *E. coli*.



3. Additifs sur les fruits et légumes frais : discussion (C. Vinkx)

Cf. le document sur les demandes d'autorisation en cours pour les additifs sur les fruits et légumes frais qui a été envoyé par courriel aux membres.



additieven_fruit_gr
oenten_adviesraad_

Le but est de procéder à une large consultation et d'échanger des points de vue via le Conseil consultatif. La COM a eu une première discussion avec les États membres sur cette question. Les informations des parties prenantes peuvent être utilisées pour poursuivre les discussions au niveau européen. Il s'agit toujours d'étendre l'usage existant des additifs. La consultation du Conseil consultatif est axée sur l'annexe II, les additifs destinés à être utilisés sur les fruits et légumes dans leur ensemble. L'annexe III contient les additifs utilisés dans les additifs figurant à l'annexe II, par exemple les agents conservateurs utilisés dans le coating (pour la conservation de la préparation à base d'additifs, pas pour la conservation du fruit).

Dans la pratique, l'ajout de l'agent d'enrobage se fait par immersion ou par pulvérisation (sur la ligne d'emballage). Le traitement post-récolte avec des substances qui créent une barrière physique sur les légumes/fruits est un emploi des additifs. Divers arguments sont cités dans les documents soumis en vue de soutenir l'évaluation des critères légaux : sécurité, nécessité technique, avantages pour le consommateur, pas de tromperie du consommateur. Le fondement scientifique est considérable, mais certains points sont un peu subjectifs.

Cf. la liste des éléments positifs dans le document.

En outre, un certain nombre d'éléments sont sujets à discussion, cf. également le document : la nécessité technique, les avantages, l'information du consommateur, la disponibilité des fruits/légumes sans agent d'enrobage, etc.

Il faut également tenir compte du fait que ces additifs peuvent être dissous dans l'eau mais aussi dans l'éthanol ou que d'autres additifs peuvent avoir été ajoutés. Il faut y être attentif.

La **sécurité** sera toujours prise en compte. Nous avons toujours le programme de réévaluation de tous les additifs (suivi des réévaluations) qui nécessitent encore un suivi, cf. par exemple E471, E473, E401.

Il est souhaitable de traiter les autorisations de manière cohérente, mais c'est complexe car certaines autorisations ont été accordées il y a longtemps et ont été évaluées de manière moins détaillée (une autorisation pour tous les fruits plutôt que pour des types de fruits spécifiques). La COM souhaite avoir une discussion générale sur cette question afin d'assurer un traitement cohérent de tous les dossiers.

Vous trouverez de plus amples informations sur le contexte dans le document.

La COM n'a pas fixé de calendrier concret. Pour les dossiers d'élargissement, il arrive qu'un avis de l'EFSA ne soit pas nécessaire (par exemple, les produits pour les fruits/légumes à peau non comestible). La COM dispose en principe de 9 mois pour traiter une demande, mais il est difficile d'estimer ce délai avec un éventuel « clock-stop ».

Premières réactions

A. De Craene signale qu'il est nécessaire d'interroger les membres avant de pouvoir donner une réponse complète. Lors d'une question précédente du SPF au sujet des additifs, son secteur n'était pas vraiment demandeur pour un certain nombre de raisons citées dans le document. Quant à la possibilité d'utiliser des autocollants, elle sera interdite en Flandre à partir du 1^{er} janvier 2022, sauf s'ils sont compostables.

C. Vinkx : la COM a explicitement demandé qu'une réponse soit donnée et que les parties prenantes soient consultées. Il a été demandé de transmettre les réponses à la COM pour la fin du mois de mai (la prochaine réunion est prévue à la mi-juin). Nous sommes conscients que le délai est court. Les commentaires un peu plus tardifs seront également acceptés. Nous vous invitons à envoyer vos réponses



par courriel mais s'il y a de l'intérêt ou si le besoin se fait sentir, nous pouvons également organiser une réunion via Teams pour en discuter.

N. Cattoor et S. Hemdane signalent également qu'il faut consulter les entreprises à ce sujet.

S. Laurysse est d'accord et va également revoir ce point avec les experts du département Alimentation. Une première réaction, quel est le besoin réel ? Cela semble positif, moins de plastique, moins de déchets alimentaires, plus de transport par bateau, mais est-ce bien durable, vu la tendance à la production locale ? Il conviendrait toutefois de dresser une liste des arguments visant à justifier la nécessité de ces produits.

B. Horion : le document récapitulatif contient un certain nombre d'éléments faisant référence à divers aspects d'un besoin. Il sera demandé aux secteurs de les étudier. Toute information plus détaillée supplémentaire peut être demandée à C. Vinkx.

S. Laurysse : des chiffres concrets à ce sujet font défaut. Les arguments en tant que tels sont valables, mais quelles en sont les implications ? Par exemple, de quelles quantités est-il question pour réduire les pertes économiques et les déchets ?

C. Vinkx : certains fichiers contiennent des données provenant d'enquêtes auprès des consommateurs, par exemple. Certains types de fruits tropicaux se conservent mieux, il y a donc moins de déchets, mais le consommateur a de ce fait aussi tendance à en acheter davantage. Une diminution du transport est donc parfois compensée par une augmentation des ventes engendrant une augmentation du transport. C'est donc compliqué car un effet positif annule en partie un autre effet positif.

E. Moons demande ce qu'il en est de l'information du consommateur, et ce qu'il en est dans le cas de marchandises en vrac.

C. Vinkx : Il n'y a aucune disposition concernant l'information des consommateurs, que ce soit pour les produits en vrac ou emballés, une disposition spéciale s'applique aux agrumes uniquement (voir le règlement 543/2011 sur les normes de commercialisation ; DG Agri de la COM).

Merci de communiquer vos commentaires par courriel d'ici le 3 juin à C. Vinkx (possibilité de la contacter pour toute information complémentaire).

4. En bref

4.1. Additifs (C. Vinkx)

4.1.1. Nitrites : debriefing du groupe de travail ad hoc sur les nitrites du Conseil consultatif + discussions avec l'UE.

C. Vinkx présente un bref compte rendu du groupe de travail ad hoc sur les nitrites du Conseil consultatif du 8 avril (cf. annexe). Elle remercie tous ceux qui ont participé et fourni ces informations.



nitriet
adviesraad.pdf

L'industrie a souligné les besoins en termes de conservation, de couleur et de goût. La modification des recettes nécessite de nombreuses recherches (il est difficile d'estimer l'effet d'une norme plus basse sur un produit donné), mais l'industrie est prête à coopérer.

Les normes en nitrites résiduels dans les produits contenant de la viande bénéficient d'un certain soutien, mais il est difficile de savoir jusqu'où on peut descendre. Pour les nitrates dans le fromage, l'industrie considère qu'une norme en nitrites résiduels est moins justifiée et contraignante.

Au sein du groupe de travail européen sur les additifs, la Commission a présenté un aperçu (encore incomplet) des remarques des États membres. Elle a également indiqué que le principe de doubles normes est également envisagé pour les produits traditionnels. La Belgique a estimé que c'était difficile pour les produits salés à sec et saumurés par immersion.



Il y a encore du pain sur la planche dans ce dossier. Cette question fait l'objet d'un suivi par divers acteurs (des questions parlementaires ont également été posées à ce sujet).

4.1.2. Farine de balle de riz: statut

C. Vinx : l'AFSCA a signalé qu'on a trouvé sur le marché belge des produits proposés en tant qu'anti-agglomérant en guise d'alternative au dioxyde de silicium. Il s'agit d'une balle de riz broyée, riche en silice. La balle de riz est une partie non comestible du riz. Nouvel additif ou novel food ? Il est utilisé pour sa fonction d'additif et a donc le statut d'additif. Il n'est donc pas question d'une application dite « clean label ». Il est demandé au secteur de gérer les choses de la sorte. Il s'agit d'un additif alimentaire et il est illégal tant qu'il n'est pas autorisé en étant repris dans le Règlement européen sur les additifs.



additive rice hull.docx

La liste des questions et réponses sur notre site web (également disponible sur le site web de l'AFSCA) sera également complétée en ce sens. Les questions et réponses seront également mises à jour dans leur intégralité mais, par manque de temps, cela n'a pas encore été fait. Le Conseil consultatif sera informé de la mise à jour.

4.1.3. Dioxyde de titane



E171_adviesraad.pdf

C. Vinx : l'EFSA a récemment jugé que la sécurité du dioxyde de titane ne peut être garantie. La conséquence logique est que, compte tenu des conclusions, la COM proposera d'interdire son utilisation. Une proposition concrète sera discutée lors d'une réunion du groupe de travail avec les États membres le 18 mai. Il s'agit déjà d'un suivi de la réévaluation, qui de ce fait est donc clôturé. Il y aura encore des points de discussion, donc peut-être qu'aucune décision finale ne sera prise à ce moment-là. Après le vote, la proposition doit ensuite être soumise au Conseil et au PE, ce qui prendra également quelques mois. Ce temps est également nécessaire pour que les opérateurs se préparent à un retrait progressif à court terme. Les principaux points de discussion seront le calendrier (à partir de quand l'interdiction d'utilisation sera-t-elle d'application ?) et les mesures transitoires pour les produits qui ont déjà été produits. Les demandes actuelles d'autorisation du dioxyde de titane (par exemple pour l'impression sur le chocolat) seront donc également bloquées.

Voir les informations détaillées et la feuille de route en annexe.

Le SPF demande aux secteurs d'arrêter d'utiliser le dioxyde de titane le plus rapidement possible. Nous aimerions prendre connaissance dès que possible des éventuels commentaires d'ici la réunion à la COM du 18 mai.

J. Meunier fait savoir qu'une remarque faisant référence à l'avis de l'EFSA sera ajoutée dans les lettres de notification des compléments alimentaires contenant du dioxyde de titane. Cela s'applique aux dossiers de notification soumis à partir de maintenant, auxquels seul un numéro de notification temporaire sera encore attribué.

Premières réactions

D'après S. Laurysen, Test Achats soutient l'instauration d'une interdiction. Elle demande également que l'UE poursuive ses travaux afin de fournir une définition plus claire des nanomatériaux et de clarifier la mention obligatoire de ceux-ci sur l'étiquetage. Cette définition est importante au vu des conséquences sur l'étiquetage (mention obligatoire des nanomatériaux). Nous ne sommes pas d'accord avec la définition actuelle.

B. Horion signale qu'[une consultation publique](#) est actuellement menée à ce sujet, à la suite d'une recommandation antérieure de la COM (2011/696) qui proposait une révision de la définition. Il s'agit là



d'une recommandation transversale ; une nouvelle définition devra donc être adoptée séparément dans chaque domaine concerné.

E. Moons demande si le SPF va publier sur son site web la recommandation de ne plus utiliser le dioxyde de titane à partir de maintenant.

S. Hemdane demande également s'il peut mentionner la demande officielle du SPF dans la newsletter de Comeos.

B. Horion : la demande du SPF sera en tout cas déjà mentionnée dans le présent procès-verbal. Le SPF vérifiera en interne s'il est possible de prévoir une publication distincte sur le site.

D'après M. Van Mulders, il n'est pas évident de pouvoir disposer du jour au lendemain d'alternatives au dioxyde de titane.

C. Vinkx/B. Horion : l'analyse des bases de données réalisée par Sciensano montre une nette tendance à la baisse, au cours de ces dernières années, de l'utilisation de dioxyde de titane (- 50 % entre 2008 et 2020). Il semble donc qu'il y ait une certaine expérience des produits de substitution. Il est important que toutes les questions relatives aux alternatives soient posées afin que cette transition puisse se faire sans l'introduction de substances illégales.

S. Hemdane signale que son utilisation est déjà interdite en France.

Note post-meeting :

Cf. news sur notre site internet : <https://www.health.belgium.be/fr/news/le-spf-sante-suit-de-pres-la-nouvelle-evaluation-du-dioxyde-de-titane-e171-de-lefsa>

4.2. Règlement (UE) 2019/1381, dit « The Transparency Regulation » (B. Horion)

B. Horion: le règlement est entré en application le 27 mars 2021 et modifie le General Food Law (voir la communication du 26 mars envoyée aux membres du Conseil consultatif et [celle de la COM](#)). Un événement [webstream organisé conjointement par l'EFSA et la COM dans le cadre de la présidence portugaise a eu lieu le 30 mars](#).



Conseil Consultatif 11
mai 2021_transparenc

Le règlement introduit de nouvelles règles en matière de transparence aux différentes étapes du processus d'évaluation des substances réglementées (pesticides, OGM, additifs, enzymes, arômes, Novel Food, nutriments, matériaux de contact,...). Tous les règlements spécifiques ont été adaptés dans ce sens. Toutes les demandes d'autorisation doivent dès à présent être introduites par voie électronique dans des formats standards.

Deux plates-formes ont été développées :

- ESFC (E-submission food chain platform)
- EUCLID : plate-forme pour l'introduction des dossiers pesticides

L'industrie peut contacter un Helpdesk ou le point de contact national (SPF) en cas de problèmes ou de questions avec ces plates-formes.

L'EFSA a aussi publié sur son site web des documents avec des arrangements pratiques, notamment au sujet de la notification des études, de la phase de pré-soumission, de la consultation publique et sur les nouvelles règles en matière de transparence et de confidentialité.

Le nouveau règlement vise aussi à élaborer un plan général européen de communication sur les risques. L'objectif est de promouvoir un cadre intégré de communication afin d'éviter des divergences importantes entre Etats membres en matière de communication. A ce sujet , la COM a demandé le support technique de l'EFSA. L'EFSA a publié un avis en mars 2021, accompagné de recommandations en matière de communication, ainsi que d'un inventaire des outils et canaux utiles pour communiquer sur les risques liés à l'alimentation.



A noter que les nouvelles règles de transparence ne concernent que l'évaluation des risques effectuée par l'EFSA.

4.3. Projet d'arrêté royal relatif aux huiles comestibles - état d'avancement (L. Ogiers/V. Bastin)

V. Bastin : le projet a été présenté à la réunion précédente du Conseil consultatif. Jusqu'au 3 mars, des commentaires pouvaient être envoyés. Test achat a réagi au sujet de l'émulsifiant E 476 dans certaines émulsions. Sa remarque a été analysée, et n'implique pas un changement du projet.

Le projet a été notifié à la COM (procédure TRIS). Les réactions éventuelles sont attendues pour le 26 juillet au plus tard. Il a aussi été envoyé au Conseil d'Etat pour avis.

4.4. Etat d'avancement de la stratégie « Farm to Fork » de la Commission européenne : profils nutritionnels, système d'étiquetage nutritionnel sur la face avant, déclaration de l'origine et règles en matière d'indication des dates (J. Pottier/I. Laquiere)

I. Laquiere fait un point rapide sur l'état d'avancement de ce dossier. Le contexte a déjà été détaillé lors de la réunion précédente.

Lors de la réunion du Comité permanent General Food Law, la Commission a donné des précisions sur les étapes en cours et celles qui suivront. L'EFSA a accepté le [mandat](#) que la Commission lui a adressé concernant les profils nutritionnels et le système d'étiquetage nutritionnel sur la face avant. L'EFSA doit remettre son avis pour mars 2022, et fera une consultation publique sur le projet d'avis pour la fin 2021.

Le JRC doit quant-à-lui mettre à jour la revue de la littérature à ce sujet, ainsi que faire une revue de la littérature concernant la déclaration de l'origine et la perception du consommateur.

La Commission prépare le mandat pour l'étude qui servira de base pour son Impact Assessment (IA). Elle devra ensuite sélectionner le contractant qui sera chargé de la réalisation de cette étude, qui devrait prendre 1 an.

Il y aura également une consultation publique, et des consultations plus ciblées pour les parties prenantes et les Etats membres.

La Commission compte finaliser l'IA au cours de la première moitié de 2022 et, sur cette base, élaborer ses propositions au cours de la seconde moitié de 2022.

4.5. « Novel food » : première approbation du ver de farine avec protection des données (Tenebrio Molitor) (I. Laquiere/J. Pottier)

I. Laquiere : le Comité Permanent PAFF Novel food & Toxicological Safety vient d'approuver la première autorisation d'un insecte dans le cadre de la réglementation Novel Food.

Il s'agit de Tenebrio Molitor (vers de farine jaune) entier et séché, destiné à être consommé comme snack ou incorporé (tel quel ou moulu) dans une série de denrées (biscuits, produits protéinés, plats à base de légumineuses ou produits à base de pâtes alimentaires).

Suite à l'aval donné par les Etats membres, la Commission européenne devrait adopter l'autorisation dans les prochaines semaines.

Cette autorisation est basée sur des données propriétaires. Par conséquent, elle sera restreinte à l'opérateur ayant introduit la demande pour une période de 5 ans. Elle deviendra générique par la suite.

La période de transition continue néanmoins à s'appliquer pour les insectes qui se trouvaient sur le marché avant 2018 et qui ont fait l'objet d'une demande d'autorisation avant 2019. C'est le cas d'autres dossiers soumis pour Tenebrio molitor, qui continuent donc à bénéficier de la période de transition tant qu'une décision n'est pas prise les concernant, et ce malgré le fait que l'autorisation actuelle ne soit pas générique.

Plus d'information : [Document de questions-réponses sur l'application de la réglementation 'novel food' aux insectes destinés à l'alimentation humaine \(PMN : version mise à jour\)](#)



4.6. Publication du Règlement (UE) 2021/468 de la Commission du 18 mars 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les espèces végétales contenant des dérivés hydroxyanthracéniques (K. De Pauw)

Le Règlement (UE) 2021/468 de la Commission du 18 mars 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les espèces botaniques contenant des dérivés d'hydroxyanthracène a été publié le 19 mars. Le règlement ne prévoit pas de mesures transitoires et est entré en vigueur en date du 8 avril 2021. Depuis lors, tous les produits sur le marché doivent satisfaire à ce règlement.

4.7. Compte rendu du CCCF (C. Vinkx)

La concertation à ce sujet est toujours en cours. Les sujets qui ont été discutés sont les suivants : les mycotoxines, le cadmium, le plomb.

Un certain nombre de décisions ont été prises, comme pour le cadmium dans le chocolat (absence de consensus, donc réserve européenne). La discussion sera poursuivie pour le cacao en poudre.

Le procès-verbal sera diffusé dès qu'il sera disponible.

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

Votés en février, actuellement soumis pour contrôle au Conseil et au Parlement européen (procédure PRAC) :

- Alcaloïdes de l'ergot
- Alcaloïdes tropaniques
- Plomb
- Cadmium

En cours de préparation pour le vote :

- Alcaloïdes opiacés (déjà discuté lors de la réunion du PAFF du mois d'avril)
Projet de règlement disponible

Les normes suivantes seront discutées lors de la prochaine réunion du groupe de travail sur les contaminants agricoles en date du 17 mai prochain :

1. Ochratoxine A (OTA) in food : Exchange of views on the comments received following the targeted stakeholder consultation and discussion on the follow-up.

Le document reprenant les projets de normes et les options est disponible. Les options qui concernent les produits céréaliers font encore l'objet de discussions. La problématique du sirop de datte doit encore être éclaircie, de même que le tri des pistaches (norme séparée ou non).

Il s'est également avéré que dans le soja, l'OTA se concentre dans la lécithine de soja. La question est de savoir si nous devons faire une exception pour le soja destiné à la production d'huile de soja.

En réponse à la question posée par la Fevia, C. Vinkx précise que le sirop de datte est utilisé comme sucre liquide dans une série de produits. Un certain nombre de fabricants de sirop de datte font savoir qu'ils achètent leurs dattes (séchées) sans OTA ou avec une très faible teneur en OTA, mais que lorsqu'ils les utilisent pour la production de sirop, la teneur a manifestement augmenté. On n'en connaît toujours pas la raison. Le sirop de datte est discuté dans le cadre de l'impact du projet de norme pour les « autres fruits secs », dont font partie les dattes.

E. Moons : quid de l'ajout de lécithine de soja aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite pour nourrissons ?

I. Laquiere affirme qu'il n'y a plus de préparations complètes pour nourrissons à base de protéines de soja sur le marché (ndlr : I. Laquiere ne dispose d'aucune information directe sur l'utilisation de la lécithine de soja dans les préparations pour nourrissons).



2. Hydrocyanic acid in food : continuation of the discussion on maximum levels taking into account the comments received following the targeted stakeholder consultation

Le document reprenant les projets de normes et les options est disponible.

Problématique des graines de lin : le secteur souhaite une copie de la norme relative aux graines de lin destinées à l'alimentation animale. Il semble que le problème toxicologique soit plus important pour les graines de lin moulues/broyées que pour les graines de lin consommées intactes. L'avis de l'EFSA décrit une différence de biodisponibilité entre les graines intactes et les graines moulues/broyées.

Questions au secteur : qui intervient dans la vente de graines de lin qui ne sont pas sous une forme intacte ?, qui vend des « unprocessed milled, cracked, chopped linseed » ?

3. Discussion on a draft Commission Regulation amending Regulation (EC) No 1881/2006 as regards maximum levels of Δ^9 -tetrahydrocannabinol in hemp seed and hemp seed derived products.
4. Continuation of the discussion on the follow-up to the EFSA opinion on glyco-alkaloids in food and feed
5. Deoxynivalenol in cereals and cereal products : continuation of the discussion on maximum levels taking into account the comments received following the targeted stakeholder consultation
6. T2-HT-2 toxin : continuation of the discussion on maximum levels taking into account the comments received following the targeted stakeholder consultation. Il faudrait peut-être prendre en compte ici les éléments issus des discussions du Codex.
7. Continuation of the discussion on the follow-up to the EFSA opinion on aflatoxins.

4.9. Recherche contractuelle : projets Fluorex en Silifood (C. Vinkx)

Cette année, la Recherche contractuelle finance le démarrage des projets de recherche ci-après, spécifiquement dans le domaine de la sécurité alimentaire. C. Vinkx demande aux personnes intéressées de participer à un comité d'accompagnement de se manifester.

- Projets RF (soumissions libres)
 - SILIFOOD « Applicability of in silico tools to support the risk assessment of non-evaluated substances migrating from food contact materials », par Sciensano
Els Heyvaert suit le comité d'accompagnement.
 - FLUOREX « Exposure assessment of perfluoroalkyl substances as follow-up on the concerns raised in the recent draft opinion of EFSA », par Sciensano (démarré le 1er mai ?)
Els Heyvaert, Christine Vinkx (et un futur collègue) suivent le comité d'accompagnement.
- Les projets RF suivants rejoignent ainsi les projets RT pour lesquels un appel a été lancé :
 - TREFCOM Risks of new trends concerning materials and objects in contact with food
 - CYANTIR Évaluation des risques liés à l'irrigation de laitues, carottes et fraises avec de l'eau contaminée par la microcystine
 - LUPINEX Étude d'exposition aux alcaloïdes quinolizidiniques et phomopsines par la consommation des produits à base de lupin

Fevia demande où trouver toutes les informations et quelle est la procédure pour faire partie d'un comité d'accompagnement (la Fevia est invitée dans certains cas).

C. Vinkx répond que les informations sur les projets en cours et les appels sont disponibles sur le [site web du SPF](#).

La procédure normale est la suivante : les chercheurs eux-mêmes font déjà une proposition pour la composition du comité d'accompagnement. La composition du comité d'accompagnement est décidée au sein du comité d'évaluation. Si la proposition est approuvée par le comité d'évaluation, les personnes proposées sont contactées. Quant au SPF, il se concentre dans un premier temps sur les participants du



SPF, et propose parfois des personnes supplémentaires. Il n'existe pas de procédure standard spécifique. L'objectif est que les membres puissent donner un input utile, qui peut relever du domaine scientifique, mais aussi du domaine de la technologie alimentaire. Une certaine expertise en la matière est donc requise. Le projet comporte également un aspect de confidentialité. Il arrive régulièrement que des personnes soient ajoutées ultérieurement au comité d'accompagnement.

Projet MEFURAN

Fevia mentionne que [la RTBF a parlé du projet MEFURAN](#) et demande où en est le projet.

C. Vinkx : ce projet n'est pas encore finalisé mais nous pouvons déjà signaler qu'il donne des résultats intéressants. Outre le furane, l'éthyl-/le méthylfurane est désormais repris dans l'étude qui aborde explicitement le café. À un stade avancé de cette étude, il a été décidé d'organiser une enquête sur les données de consommation (consommation, fidélité aux marques, ...) à laquelle tout le monde peut participer (en ligne).

Le SPF doit encore fournir des informations supplémentaires à ce sujet au conseil consultatif.

Les membres du conseil consultatif ont toujours la possibilité de demander qu'une étude donnée soit présentée devant le conseil. La Fevia a déjà fait part de son intérêt pour une présentation de l'étude MEFURAN.

Comme un certain nombre d'autres projets, ce projet a été prolongé en raison des mesures COVID-19.

5. Evènements, conférences et séminaires à venir

- 12 mai à 10h00 : assemblée générale du Conseil supérieur de la Santé : alimentation saine et durable
- 6 et 7 mai : EFSA's Scientific Colloquium 25 « A coordinated approach to assess the human health risks of micro- and nanoplastics in food ». PMN : *les présentations sont disponibles sur [le site web](#).*
- 20 mai de 09h30 à 17h00 : ANR Anses : rencontre scientifique Microplastiques et nanomatériaux – Recherche en environnement et santé ([en ligne](#))

6. Divers

N. Cattoor fait savoir qu'elle quitte VPG-house et que Veerle Vandersijpt la remplacera à l'avenir au sein du conseil consultatif. Le SPF lui souhaite beaucoup de succès dans le futur et la remercie pour sa collaboration.

PROCHAINE RÉUNION

26 octobre à 14h00



service public fédéral

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

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	V		
AFSCA - FAVV	Moons Emmanuelle	X	Maudoux Jean-Philippe	
SPF Economie - FOD Economie	Ogiers Luc		Bastin Valérie	X
Secteur de la fabrication d'aliments pour animaux - Sector van de productie van diervoeders				
BEMEFA/APFACA	Dejaegher Yvan		D'Hooghe Katrien	
Secteur de la production agricole - Sector van de landbouwproductie				
Boerenbond	Els Goossens	X	Diane Schoonhoven	
Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)	Ledur André		Duysen Stéphanie	
Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)	Depraetere Guy		De Busschop Koen	
Industrie alimentaire - Voedingsindustrie				
FEVIA	Bresseleers Guido		Guillaume Nathalie	V
FEVIA	O'Sullivan Maureen		Hallaert Johan	V
FEVIA	Van Mulders Mark	X	Sermeus Maud	X
Compléments alimentaires - Voedingssupplementen				
BACHI Vzw (E) // NAREDI (S)	Marc Gryseels		Valerie Vercammen	X
Industrie chimique - Chemische nijverheid				
Essenscia - DETIC	Nele Plas		Heylen Kevin	
Commerces et distribution - Handel en distributie				
Comeos	Hemdane Sami	X	De Greve Nathalie	V
Unizo	Bert Véronique	V	Ardies Luc	
FVPhouse // Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de B	Cattoor Nele	X	Pottier Jean-Luc	V
Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT)	De Craene Ann	X	Helene Deruwe	
Horeca				
Bemora	Terryn Stijn		Hemdane Sami	X
FED. Ho.Re.Ca Bruxelles-Brussel // VZW Navefri - Unafri ASBL	Tomaz Paulo	V	Lefèvre Bernard	
Représentants des consommateurs et des organisations familiales - Verbruikersorganisatie				
Test-Achats - Test-Aankoop	Laurysen Sigrid	X	Renders Katrien	
Test-Achats - Test-Aankoop	Van den Broeck Aline		Vandenbroucke J oost	
AB-REOC - BV-OECO	Muraille Billy-Ray		De Cort Leen	
O.N.E. // Kind en Gezin	Claes Nathalie	X	Quintelier Sigrid	V
Protection de l'environnement - Milieubescherming				
Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen // Biowallonie Asbl	Jacobs Danny		Groga 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	V		
Expert	Vinkx Christine	X		
Expert	Heyvaert Els	X		
Expert	Meunier Joëlle	X		
Expert	de Clock Dominique	X		
Expert	Storms Tom	X		
Expert	Lardinois Kelly			
Expert	Dumont de Chassart Quentin			
Expert	Doughan Laurence	V		
Expert	Rigaut Dominique			
	Hocepied 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)			
	Leen Rasschaert (FAVV-AFSCA)			
X = Présent - Aanwezig V = Excusé - Verontschuldigd				