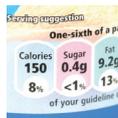


FS & LAW

FOOD SCIENCE AND LAW

INHOUD Nr. 281 N° CONTENU

p. 2



Se faire une opinion sur l'huile de palme: éléments de compréhension

S. Delacharlerie, C. Poncelet, C. Chène & M. Sindic

p. 9



Aperçu sur le dispositif national du nutrivigilance en France et question d'une application à l'échelle de l'Union européenne

Ederm Thébaud

p. 26



Nieuwigheden in de Belgische en Europese reglementering met betrekking tot de voedselketen

Nouveautés dans la réglementation belge et européenne relatives à la chaîne alimentaire

G. Temmerman

p. 31



Adviezen 1-2011 tot 22-2011 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV Avis 1-2011 jusqu'à 22-2011 du Comité scientifique de l'AFSCA

Xavier Van Huffel

p. 47



Announcements



S. Delacharlerie



C. Poncelet

Se faire une opinion sur l'huile de palme: éléments de compréhension



C. Chèné



M. Sindic

S. Delacharlerie^a, C. Poncelet^a, C. Chèné^b et M. Sindic^a

^a Université de Liège – Gembloux Agro-Bio Tech, Laboratoire de Qualité et Sécurité des Produits Agroalimentaires, Passage des Déportés 2, 5030 Gembloux, Belgique

^b ADRIANOR, Z.I. Est, Rue Jacquart, 62217 Tilloy-les-Mofflaines, France

* Personne de contact: e-mail: sdelacharlerie@ulg.ac.be; tél.: +32.81.62.23.10 ; fax: +32.81.60.17.67

Résumé

L'huile de palme est l'huile végétale la plus utilisée au monde. En effet, elle présente de nombreux avantages tant économiques (rendement élevé et faible prix) que technologiques (stabilité à l'oxydation, fraction solide,...). Cependant, cette huile fait actuellement l'objet d'une polémique en raison de ses défauts nutritionnels (haute teneur en acides gras saturés et notamment en acide palmitique) et de ses inconvénients environnementaux (déforestation, émission massive de gaz à effet de serre, atteinte à la biodiversité,...). Ainsi, plusieurs acteurs de la société occidentale (associations de consommateurs, grande distribution,...) souhaitent voir disparaître l'huile de palme des produits alimentaires. Cela est-il justifié? Cela est-il possible? Cela est-il souhaitable? Quelles pourraient être les autres voies de solution? Parmi les alternatives envisageables, quelle place attribuer à l'huile de palme «durable»? Quel rôle jouent les médias dans cette crise? Autant de questions complexes auxquelles cet article essaie de répondre de façon aussi objective que possible.

Samenvatting

Palmolie is de meest gebruikte plantaardige olie ter wereld. Ze biedt inderdaad talrijke voordelen, zowel op economisch (hoog rendement en lage prijs) als op technologisch vlak (stabiliteit t.a.v. oxidatie, vaste fractie,...). Toch staat deze olie momenteel ter discussie, omwille van haar nutritionele tekorten (hoog gehalte aan verzadigde vetzuren, met name in palmitinezuur) en haar nadelen voor het milieu (ontbossing, massale uitstoot van broeikasgassen, inbreuk op de biodiversiteit,...). Zo willen verschillende actoren van de westerse samenleving (verbruikersverenigingen, grote distributie,...) palmolie zien verdwijnen uit voedingsmiddelen. Is dit gerechtvaardigd? Is dit mogelijk? Is dit wenselijk? Welke andere oplossingen zijn mogelijk? Welke plaats moet er gegeven worden aan 'duurzaam' palmolie tussen de haalbare alternatieven? Welke rol spelen de media in deze crisis? Zoveel complexe vragen die dit artikel pogt te beantwoorden op een zo objectieve wijze als mogelijk.

Abstract

Palm oil is the most frequently used plant oil in the world. It definitely offers multiple advantages, both on an economic (high yield and low price) and a technological level (oxidation stability, solid fraction,...). However, this oil is currently debated, because of its nutritional deficiencies (high level of saturated fats, in particular palmitic acid) and its negative impact on the environment (deforestation, massive emission of greenhouse gases, violation of biodiversity,...). Thus, different actors of the Western society (consumers' associations, great distribution,...) want to eliminate the use of palm oil in nutrients. Is this justified? Is this possible? Is this desirable? What other solutions could there be? In the midst of the attainable alternatives, where can 'sustainable' palm oil find its place? What role do the media play in this crisis? So many questions to which this article tries to answer as objectively as possible.

Introduction

Dans le cadre du projet Interreg IV «Nutrisens», les auteurs ont été amenés à conseiller des entreprises agro-alimentaires confrontées aux exigences de certains distributeurs leur demandant de supprimer l'huile de palme de leurs produits. En effet, l'huile de palme est actuellement au centre d'une polémique, alimentée notamment par les médias. On lui reproche entre autres d'avoir un impact négatif sur l'environnement dans les zones d'exploitation du palmier à huile et d'être nocive pour la santé des consommateurs.

Afin d'orienter au mieux ces entreprises, une première recherche a été menée et il s'est révélé que l'information disponible (accessible aux petites et moyennes entreprises et au grand public) était en général soit très clairement «anti-palme», soit au contraire nettement «pro-palme», et donc souvent partielle et partielle. Le besoin d'une information complète, nuancée et objective est donc rapidement apparu.

Tel est l'objectif poursuivi par cet article: aborder les différents aspects du débat, avec toute la complexité que cela implique, de façon à ce que chacun des acteurs concernés puisse se forger son opinion sur la question. Les enjeux nutritionnels, environnementaux et économiques de l'huile de palme sont tout d'abord exposés, présentant ainsi ses avantages et ses inconvénients. La possibilité de la substitution de l'huile de palme est ensuite discutée, avant d'évoquer différentes alternatives à cette élimination pure et simple.

Il s'agit donc d'un article situé au carrefour de plusieurs disciplines (technologie, nutrition, socio-économie, conservation de la nature,...) qui ne permet pas d'examiner en profondeur chacun des sujets abordés, mais qui se veut au contraire une vue d'ensemble de la problématique de l'huile de palme.

L'huile de palme

Quelques chiffres

L'huile de palme est l'huile la plus largement utilisée à travers le monde et représente 25 % de la consommation mondiale en huiles végétales (le soja, le colza et le tournesol représentant respectivement 24, 12 et 7 %) (Battaglia, 2010). Elle serait ainsi présente dans un produit alimentaire transformé et préemballé sur deux et dans 10 % des articles proposés par la grande distribution (WWF, 2010).

L'huile de palme est utilisée à différentes fins. Actuellement, 1 % de la production seulement est utilisé pour la production de biocarburants. Environ 19 % sont destinés à l'oléochimie (cosmétiques etc.). L'agro-alimentaire utilise donc 80 % de

l'huile de palme produite, ce qui en fait le plus gros consommateur (Omont, 2010).

La production mondiale d'huile de palme a été multipliée par 10 ces 30 dernières années (Weil, 2010) pour dépasser 45 millions de tonnes en 2009, ce qui représente 34 % de la production mondiale en huiles végétales (Omont, 2010).

La Malaisie et l'Indonésie fournissent 85 % de la production mondiale et représentent 77 % des surfaces plantées dans le monde. Ainsi, l'Indonésie a vu sa production multipliée par 30 depuis 1980 (Weil, 2010; Omont, 2010). Parallèlement, cette région contient à elle seule 11 % de la surface mondiale de forêt tropicale et renferme un grand nombre d'espèces endémiques et/ou rares (Koh *et al.*, 2008).

Les pays dits développés présentent les consommations *per capita* les plus élevées, mais consomment au total moins de 25 % de la production mondiale d'huile de palme (16 % pour l'Union européenne et 3 % pour les États-Unis) (Omont, 2010), les deux plus gros importateurs étant en réalité la Chine et l'Inde (Koh *et al.*, 2007) qui représentent à eux seuls 35 % des importations.

Le palmier à huile est cultivé essentiellement pour la production d'huile de palme, obtenue à partir de la pulpe de ses fruits. L'huile de palmiste est quant à elle obtenue à partir des noyaux des fruits. La production (et la consommation – en confiserie-chocolaterie notamment) d'huile de palmiste est beaucoup plus faible que celle d'huile de palme, et peut-être considérée comme un coproduit de l'extraction de l'huile de palme plutôt qu'une production à part entière. C'est pourquoi elle ne fait pas l'objet d'une discussion particulière dans cet article.

Historique

Traditionnellement, les matières grasses solides utilisées dans les pays occidentaux étaient d'origine animale (beurre, saindoux,...). Avec le développement de l'industrie agro-alimentaire, les corps gras à base d'huiles végétales hydrogénées se sont peu à peu installés sur le marché et le procédé d'hydrogénation a commencé à être largement répandu à partir des années '50. L'hydrogénation des matières grasses, totale ou partielle, permet d'augmenter la saturation des huiles végétales, et de retrouver une fraction solide. Les matières grasses hydrogénées ont donc de nombreux avantages: elles sont solides à semi-solides, se conservent bien (mieux que les huiles liquides à partir desquelles elles sont fabriquées), sont assez stables même à haute température, offrent une certaine plasticité,... Enfin, elles sont moins chères que le beurre, ce qui explique aussi pourquoi les industriels ont favorisé leur utilisation (Tarrago-Trani *et al.*, 2006; PAHO, 2008).

Dans les années '70, suite à des études montrant que les matières grasses animales, du fait de leur richesse en acides gras saturés, pouvaient augmenter le risque de maladies cardio-vasculaires, une promotion des matières grasses végétales comme alternative plus saine a été développée (Parodi, 2009). Cependant, pour certaines applications (margarines, produits de pâtisserie,...), il était nécessaire de conserver une fraction solide qui n'était pas présente dans les huiles végétales alors habituellement utilisées (arachide, tournesol, colza, soja,...). Le recours aux matières grasses (partiellement ou totalement) hydrogénées s'est donc encore intensifié (Tarrago-Trani *et al.*, 2006; PAHO, 2008).

D'un point de vue nutritionnel cependant, il est intéressant de noter que l'évolution du marché a finalement remplacé des acides gras d'origine animale naturellement saturés par des acides gras végétaux artificiellement saturés (même si la réalité est plus complexe que cela et qu'il faut tenir compte, entre autres paramètres, de la longueur des chaînes pour évaluer l'effet des acides gras sur la santé) (Crupkin *et al.*, 2008).

La consommation de ces matières grasses hydrogénées a par la suite été mise en relation avec plusieurs problèmes de santé, et a notamment été corrélée à l'augmentation du risque de maladies cardio-vasculaires. Plus particulièrement, les acides gras *trans* formés lors de l'hydrogénation partielle ont clairement été incriminés, certaines études montrant qu'ils avaient des effets plus néfastes que les matières grasses saturées (animales) qu'ils remplaçaient (Tarrago-Trani *et al.*, 2006; PAHO, 2008; Crupkin *et al.*, 2008; Kummerow, 2009; Remig *et al.*, 2010; Parodi, 2009). Face à ces données, et suite à un rapport de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) en 2002, plusieurs pays (Canada en 2005, USA en 2006,...) ont donc légiféré sur l'étiquetage des matières grasses hydrogénées et des acides gras *trans*, certains d'entre eux (le Danemark par exemple) allant même jusqu'à fixer des teneurs maximales en acides gras *trans* dans les produits alimentaires (PAHO, 2008). Emboitant le pas à cette législation, certains distributeurs ont demandé à leurs fournisseurs de supprimer les acides gras *trans* (en pratique, cela revient à supprimer les matières grasses partiellement hydrogénées), voire, sans doute par manque de compréhension et/ou par volonté de plaire au consommateur, de supprimer toutes les matières grasses hydrogénées, que l'hydrogénation soit partielle ou totale. Notons qu'au niveau de l'Union européenne, une éventuelle législation sur les acides gras *trans* est à l'étude, et que le Conseil Supérieur de la Santé recommande de limiter la consommation en acides gras *trans* à un maximum de 1 % de l'apport énergétique total, ce qui pourrait être réalisé en interdisant la vente d'aliments contenant plus de 2 g d'acides gras *trans* par 100g de matière grasse (Avis 8656).

La suppression des acides gras *trans* et la diabolisation des matières grasses hydrogénées ont donc mené à un problème technologique: où trouver la fraction solide qu'apportaient les matières grasses hydrogénées? L'huile de palme semblait offrir cette possibilité de retrouver les mêmes caractéristiques technologiques et a donc été poussée sur le devant de la scène alimentaire par de nombreux chercheurs et professionnels du secteur (Tarrago-Trani *et al.*, 2006; Berger *et al.*, 2005; Koh *et al.*, 2007).

Qualités et défauts

Technologiques et nutritionnels

En termes de composition, une huile de palme typique contient environ 48 à 54 % d'acides gras saturés, 37 à 41 % d'acides gras mono-insaturés, et 9 à 12 % d'acides gras polyinsaturés. Le détail de la composition en acides gras est donné dans le tableau 1. Les proportions des différents acides gras peuvent varier, notamment selon l'origine de l'huile ou la variété de palmier exploitée. Ainsi, l'acide palmitique et l'acide stéarique représentent respectivement 41 à 43 % et 4 à 6 % d'une huile produite en République Démocratique du Congo, alors qu'ils représentent plutôt 46 à 50 % et 2 à 4 % respectivement d'une huile produite en Indonésie (Sambanthamurthi *et al.*, 2000). On le voit, ces variations restent

faibles et l'huile de palme peut donc être considérée de manière générale comme une matière grasse fortement saturée. Les valeurs reprises ici concernent l'huile obtenue avec l'espèce *Elaeis guineensis*. L'espèce *Elaeis oleifera* (ou *melanococca*) donne une huile moins saturée (tableau 1) mais cette espèce n'est que très peu exploitée dans les plantations industrielles en raison de sa faible productivité. Les compositions des fractions solide (stéarine) et liquide (oléine) de l'huile de palme sont également données dans le tableau 1. A titre indicatif, la composition de l'huile de palmiste est également détaillée dans le tableau 1. Il s'agit là encore d'une matière grasse fortement saturée, laurique, proche de l'huile de coprah, moins riche en acide palmitique que l'huile de palme (Karleskind, 1992).

Parmi ses constituants mineurs, l'huile de palme vierge contient également des carotènes (provitamine A) qui lui confèrent sa couleur rouge et des tocophérols (vitamine E) qui contribuent à sa stabilité à l'oxydation. Toutefois, ces derniers constituants sont majoritairement perdus au cours du raffinage (Karleskind, 1992; Sambanthamurthi *et al.*, 2000). Une dernière particularité de l'huile de palme est sa teneur en glycérides partiels (diglycérides – 5 à 7 % – et monoglycérides ≤ 1 %) qui peuvent engendrer divers inconvénients technologiques (Sambanthamurthi *et al.*, 2000).

le colza par exemple, pauvre – 8 % – en acides gras saturés et riche – 30 % – en acides gras essentiels polyinsaturés oméga 6 et oméga 3). Plusieurs études montrent en effet que, comparativement aux acides gras insaturés, les acides gras saturés impactent négativement la santé, notamment en augmentant le risque de maladies cardio-vasculaires. Cependant, bien que ce fait soit accepté par la majorité de la communauté scientifique, il faut savoir qu'il existe des études affirmant le contraire (Walrand *et al.*, 2010; Graille *et al.*, 1999; Rueda-Clausen *et al.*, 2007; de Moraes Mizurini *et al.*, 2011; Parodi, 2009; Legrand, 2010). Le Conseil Supérieur de la Santé préconise toutefois un contrôle strict de l'apport en acides gras saturés (Avis 8656). Plus particulièrement, selon certains chercheurs, l'acide palmitique, présent en forte proportion dans l'huile de palme, serait plus nocif que d'autres acides gras saturés (acide stéarique ou acide butyrique notamment), tandis que d'autres auteurs contredisent ces affirmations (Legrand, 2010; de Moraes Mizurini *et al.*, 2011; Walrand *et al.*, 2010; Crupkin *et al.*, 2008; Talbot, 2006). En réalité, les résultats dépendent notamment du type d'étude mené, des marqueurs considérés, de l'espèce concernée (rat ou humain), des doses journalières choisies,... (Parodi, 2009). Entre autres sujets de discussion, la position de l'acide gras étudié sur le glycérol, les constituants mineurs des huiles, les proportions relatives des différents acides gras (...) influenceraient les effets physiologiques observés (Walrand *et al.*, 2010; Graille *et al.*, 1999; Crupkin *et al.*, 2008). Il n'est donc pas si évident d'établir que l'huile de palme présente une nocivité particulière (par rapport aux autres matières grasses saturées du moins) et, quoi qu'il en soit, les différentes études s'accordent quand-même pour dire que la nocivité des acides gras saturés du palme est moindre que celles des acides gras *trans* (issus de l'hydrogénation) qu'ils remplacent (de Moraes Mizurini *et al.*, 2011; Remig *et al.*, 2010). En revanche, les nouveaux corps gras (shortenings) «*trans free*», qui ont souvent recours à l'huile de palme ou à l'hydrogénation totale, présentent en moyenne un taux de saturation plus élevé que les produits de départ, et donc contribuent à déséquilibrer les apports en acides gras (Tarrago-Trani *et al.*, 2006). Dans son avis 8656, le Conseil Supérieur de la Santé précise qu'il faudrait éviter de remplacer les matières grasses (partiellement) hydrogénées par des matières grasses riches en acides laurique, myristique et palmitique.

A ce propos, rappelons au passage que les recommandations nutritionnelles indiquent que les lipides ne devraient pas dépasser 30 à 40 % de l'apport énergétique total (AET fixé autour de 2100 kcal/jour pour les femmes et 2600 kcal/jour pour les hommes – adultes ayant une activité physique moyenne) et que les acides gras saturés ne devraient pas représenter plus de 10 % de cet apport

Tableau 1. Composition en acides gras de l'huile de palme et de ses fractions (d'après Karleskind, 1992)

	<i>Elaeis guineensis</i>		<i>Elaeis oleifera</i>		
	Palmiste Huile	Palme Huile	Stéarine	Oléine	Huile
Acides gras saturés					
Acide caprylique (C8:0)	2-5				
Acide caprique (C10:0)	3-5				
Acide laurique (C12:0)	44-51				
Acide myristique (C14:0)	15-17	1-2	1-2	1	0-2
Acide palmitique (C16:0)	7-10	43-46	46-69	39-41	22-25
Acide stéarique (C18:0)	2-3	4-6	4-6	4-5	1-2
Acides gras mono-insaturés					
Acide oléique (C18:1)	12-18	37-41	20-38	43-44	54-68
Acides gras polyinsaturés					
Acide linoléique (C18:2)	1-4	9-12	4-10	4-10	2-20

D'un point de vue technologique, l'huile de palme est très polyvalente: huiles de table, huiles de friture, margarines, shortenings pour les applications de boulangerie-pâtisserie, pâtes à tartiner,... Elle présente une bonne stabilité à l'oxydation, y compris à haute température. Elle se conserve donc bien et se montre résistante aux opérations de friture et de cuisson. La fraction solide présente à température ambiante lui confère une texture solide à semi-solide, ainsi qu'une certaine malléabilité et une bonne plasticité. Par ailleurs, les possibilités de fractionnement, de mélange et d'inter-estérification permettent de nombreuses

variations et combinaisons qui peuvent fournir des solutions spécifiquement adaptées pour chaque type d'application. En boulangerie notamment, l'huile de palme est utilisée pour apporter de la structure aux produits et pour assurer l'aération des pâtes (notamment dans les étapes de crémage) (Graille *et al.*, 1999; PAHO, 2008; Kazier, 2007).

Concernant les implications «santé» de l'huile de palme, il lui est reproché sa forte teneur en acides gras saturés, singulièrement en acide palmitique, et de ne pas contenir les acides gras essentiels (par opposition à d'autres huiles, comme

énergétique, donc pas plus d'un tiers de la consommation en lipides (Conseil Supérieur de la Santé, 2009; Martin *et al.*, 2001). La consommation réelle des populations occidentales ne respecte pas vraiment ces recommandations, les apports en énergie, en lipides totaux et en acides gras saturés dépassant les seuils fixés (Walrand *et al.*, 2010; Corley, 2009). Il semble donc qu'ici le bon sens soit la clé: l'emploi de matières grasses variées et en quantités modérées est la meilleure façon de limiter les risques. Or, de très nombreux produits contiennent des «graisses cachées» qui contribuent au déséquilibre de l'apport en matières grasses. Plus spécifiquement, l'huile de palme constitue une bonne part de ces graisses cachées et est donc maintenant présente, parfois de façon inattendue, dans une large variété de produits. Cela contribue donc également au déséquilibre de l'apport en acides gras saturés.

Enfin, le secteur de l'huile de palme a été dernièrement confronté à la problématique des esters de mono-chloro-propanediol et de glycidol, récemment (2007) détectés dans certaines matières grasses. Ces esters semblent se former essentiellement durant la phase de désodorisation (et sont donc absents de l'huile brute), les esters de glycidol étant probablement les précurseurs des esters de mono-chloro-propanediol. Ce problème concerne donc toutes les huiles subissant une désodorisation à température élevée, principalement les huiles issues de fruits, comme l'huile de palme, ou encore l'huile d'olive de seconde extraction. Bien qu'il n'existe pas encore beaucoup de données toxicologiques spécifiques à ces esters, ils sont susceptibles d'être hydrolysés dans le tractus intestinal en mono-chloro-propanediol (MCPD) et en glycidol, incriminés dans divers troubles (L'EFSA a d'ailleurs déterminé en 2001 un seuil maximum d'exposition journalière pour le MCPD). Le devenir réel de ces esters dans le tractus intestinal et leur toxicité potentielle restent à déterminer et sont actuellement l'objet d'études, de même que les possibilités de réduire leur formation dans les huiles concernées (Abd.Razak *et al.*, 2012; Larsen, 2009).

Economiques et environnementaux

D'un point de vue économique, le palmier à huile présente le rendement le plus élevé de toutes les cultures d'oléagineux. Son rendement moyen est de 4 tonnes par hectare, mais peut atteindre 6 voire même 8 tonnes à l'hectare, et est donc 10 fois supérieur à celui du soja et 4 fois supérieur à celui du colza (Omont, 2010; Tan *et al.*, 2009). Ce haut rendement couplé à des coûts de production faibles (20 % inférieurs à ceux du soja et beaucoup plus faibles que ceux du colza) permet des revenus élevés qui rendent cette filière attractive (Omont, 2010). L'huile de palme, bien qu'ayant augmenté légèrement ces dernières années, est aussi l'huile alimentaire la moins chère du mar-

ché (Omont, 2010; Tan *et al.*, 2009), ce qui encourage évidemment son utilisation.

Sous l'angle environnemental, l'expansion rapide des zones cultivées a commencé à attirer l'attention des ONG (organisations non gouvernementales) en 1997. La culture du palmier à huile est notamment accusée d'être responsable de la déforestation massive dans les pays producteurs, de mettre en danger la biodiversité dans ces régions qui renferment de nombreux écosystèmes rares, allant jusqu'à menacer certaines espèces d'extinction, de polluer de par l'usage d'engrais et de pesticides, et de favoriser le réchauffement climatique notamment par la production massive de gaz à effet de serre (Fitzherbert *et al.*, 2008; Greenpeace, 2007; Persey *et al.*, 2010). Ces reproches sont tous justifiés, mais doivent tous être nuancés. En effet, nombre de ces problèmes sont inhérents à toute monoculture intensive. Le palmier à huile est par exemple loin d'être le seul responsable de la déforestation dans les pays concernés. Ainsi, 50 à 60 % des palmeraies créées en Malaisie et en Indonésie entre 1990 et 2005 ont été implantées dans des zones de forêt, mais cela ne représenterait «que» 16 % de la surface de forêt primaire ayant disparu au cours de ces années (Koh *et al.*, 2008; Omont, 2010). A ce sujet, les chiffres avancés par les différentes parties sont souvent contradictoires. Cela s'explique par le fait que certains ne prennent en compte que les dégâts occasionnés à la forêt primaire, négligeant notamment les zones de forêt secondaire¹. Or il apparaît que la forêt secondaire a une valeur écologique presque aussi élevée que la forêt primaire et ne peut donc pas être négligée (Koh *et al.*, 2008). De plus, s'il est relativement facile d'estimer la déforestation directement liée au palmier à huile (surfaces défrichées pour l'implantation des palmeraies), il est plus difficile d'évaluer la déforestation indirecte, liée aux activités qui sont déplacées vers la forêt à cause du développement du palmier à huile (Persey *et al.*, 2010). Parallèlement, la polémique autour de l'huile de palme ne devrait pas faire oublier que d'autres cultures dans d'autres régions du globe menacent la biodiversité de façon tout aussi alarmante, sans pour autant entraîner la même polémique. Ainsi, le palmier à huile ne serait donc responsable que de 3 % du total des déforestations à l'échelle mondiale (Koh *et al.*, 2007; Omont, 2010) et n'occupait en 2000 que 7,5% des surfaces utilisées par les grandes cultures oléagineuses (contre 63,5% pour le soja par exemple) (Teoh, 2004). Par ailleurs, une gestion intelligente des futures plantations pourrait permettre de limiter leur influence sur la biodiversité et même d'obtenir un impact favorable sur les

¹ La forêt secondaire, par opposition à la forêt primaire dont les processus écologiques n'ont jamais été perturbés par les activités humaines, est une forêt qui a repoussé (soit replantée par l'homme soit par régénération naturelle) après avoir été détruite (par exemple par l'agriculture) ou du moins exploitée par l'homme.

émissions de gaz à effet de serre (Omont, 2010). Le problème ne viendrait donc pas tellement du type de culture, mais plutôt des choix d'implantation et de la façon dont la culture est menée.

Enfin, l'huile de palme soulève aussi des questions éthiques telles que les conditions de travail des ouvriers dans les plantations et les unités de transformation ou l'accès à la propriété terrienne et aux ressources naturelles pour les populations locales dans un contexte où les rapports de force entre petits producteurs et grosses industries sont déséquilibrés (Sodhi *et al.*, 2010; Omont, 2010).

Impact sur l'image auprès du public

Ces considérations nutritionnelles et environnementales, certes justifiées, mais souvent exagérées ou mal comprises, ont conduit, auprès d'un certain public, à une diabolisation de l'huile de palme, poussant certains distributeurs à limiter voire à supprimer l'utilisation de l'huile de palme dans les produits de leur assortiment (Weil, 2010).

Vis-à-vis du grand public, l'huile de palme souffre aussi du manque de transparence qui entoure l'utilisation des matières grasses. En effet, jusqu'à présent, la nature exacte des matières grasses ne devait pas forcément être étiquetée et pouvait être mentionnée dans les ingrédients sous l'appellation «huiles végétales». Ce mode d'étiquetage est très fréquemment utilisé pour les produits contenant de l'huile de palme. Cet aspect «caché» contribue à la mauvaise réputation de l'huile de palme. Notons ici qu'en terme d'étiquetage, le consommateur sera bientôt un peu mieux informé puisqu'un étiquetage nutritionnel comprenant la teneur en acides gras saturés sera bientôt obligatoire de même que la mention «huile(s) végétale(s)» devra être suivie du détail du (des) type(s) d'huile(s) utilisée(s) (Règlement (UE) n°1169/2011).

Remplacer l'huile de palme

Certains acteurs de la société civile (groupements activistes etc.), relayés par certains médias, ont été jusqu'à appeler au boycott pur et simple de l'huile de palme. Cependant, cette option semble peu réaliste, tant au niveau de sa faisabilité que de son efficacité.

Est-ce possible?

D'un point de vue technologique, la suppression de l'huile de palme de la filière agro-alimentaire semble très difficile. Certaines applications peuvent plus aisément se tourner vers les huiles liquides, comme c'est le cas par exemple pour tous les produits de friture. Mais pour bien d'autres produits, une fraction solide est nécessaire.

Celle-ci pourrait être obtenue par un retour aux matières grasses animales

(laitières), mais cela aurait un impact évident sur les propriétés sensorielles et de conservation ainsi que sur le prix de revient. Par ailleurs, ces matières grasses ont une moins bonne plasticité et une qualité beaucoup plus fluctuante. Enfin, d'un point de vue nutritionnel, il s'agit toujours de matières grasses saturées, même si elles sont considérées par certains auteurs comme moins nocives que l'huile de palme, voire même comme favorables à la santé, en raison de leur profil spécifique en acides gras (chaînes courtes, teneur moindre en acide palmitique,...) (PAHO, 2008; Remig *et al.*, 2010; Legrand, 2010). Par ailleurs, bien que les matières grasses laitières contiennent naturellement des acides gras *trans*, la proportion de ceux-ci (variable selon la saison) est bien moindre que dans les matières grasses végétales hydrogénées, et, à nouveau, ces acides gras spécifiques (isomères ou précurseurs de l'acide linoléique conjugué - CLA) auraient même un impact positif sur la santé.

Le recours aux matières grasses hydrogénées pourrait également être envisagé. Cependant, ces matières grasses, dont l'étiquetage est obligatoire, ne bénéficient pas d'une très bonne image auprès du public. Le gain nutritionnel est à nouveau discutable puisque ce sont toujours des matières grasses saturées, voire contenant des acides gras *trans*. De plus, cela constituerait un retour en arrière par rapport aux récentes exigences de la distribution visant à supprimer les acides gras *trans* et les matières grasses hydrogénées. Enfin, si ces matières grasses devaient compenser la consommation actuelle en huile de palme, le gain environnemental ne serait pas évident non plus puisque la quantité d'huile végétale à hydrogéner proviendrait de cultures qui demandent beaucoup plus de surface.

D'autres matières grasses végétales «exotiques» présentent également une fraction solide à température ambiante, mais à l'heure actuelle ces productions sont marginales et donc coûteuses. Par ailleurs, il s'agit à nouveau de matières grasses saturées.

Les avantages et inconvénients de ces différentes options seront encore discutés dans la suite de cet article. Il faut toutefois souligner ici que pour conserver une fraction solide, il faut conserver un certain taux de saturation, et que, d'un point de vue strictement nutritionnel, le bénéfice du remplacement de l'huile de palme par une autre matière grasse «saturée» n'est pas évident.

L'inter-estérification pourrait également apporter des voies de solution, mais pour l'instant le recours à ce procédé, bien que de plus en plus répandu, reste limité et onéreux (manque de disponibilité, rendements limités). Par ailleurs, pour obtenir des triglycérides saturés via inter-estérification, il est nécessaire de disposer d'une source d'acides gras saturés: le problème n'est donc pas résolu. Le développement

des sélections génétiques présentées plus loin pourrait toutefois apporter une solution, les huiles ainsi obtenues fournissant les acides gras saturés nécessaires. Si le procédé d'inter-estérification est très intéressant pour obtenir des matières grasses répondant à des critères techniques précis, il ne semble pas pour l'heure constituer une solution réaliste au problème qui nous occupe.

Le développement de la technologie des émulsifiants pourrait également apporter une réponse aux problèmes posés par la suppression du palme. En effet, des systèmes dits «structurés», notamment avec des émulsifiants, ont été mis au point. Dans ces systèmes à base d'huile liquide (colza par exemple), les émulsifiants (ou autres composés tels que les (esters de) phytostérols, oryzanols, céramides, monoglycérides...) forment un réseau tridimensionnel qui «emprisonne» l'huile liquide. Ce gel solide, appelé organogel, confère ainsi une certaine structure au système. La texture de ces systèmes est donc due à un processus de gélification plutôt que de cristallisation de la matière grasse et ne requiert donc pas une teneur minimum en acides gras saturés. Même si les recherches doivent encore être poursuivies dans ce domaine, les premiers produits fabriqués à base de ces systèmes commencent à apparaître sur le marché (Pernetti *et al.*, 2007; Rogers, 2009; Anonyme, 2010; Anonyme, 2011). Cependant, diverses questions se posent autour de l'utilisation de ces nouveaux systèmes, telles que l'impact sur la santé des composés ajoutés et les conséquences en terme d'étiquetage à un moment où la tendance «clean label» se confirme. Par ailleurs, la stabilité de ces formulations et leur résistance aux différentes conditions de process (cuisson notamment) doivent encore être démontrées.

Enfin, la sélection génétique pourrait également permettre de résoudre une partie du problème. Par exemple, pour le tournesol, une première sélection a eu lieu par le passé afin d'obtenir le tournesol dit «oléique». Ce tournesol fournit une huile qui reste insaturée et donc liquide mais avec une proportion en acide oléique (acide gras mono-insaturé C18:1) plus élevée et qui est donc plus stable (à l'oxydation) que l'huile de tournesol «classique», plus riche en acide linoléique (C18:2). Une sélection du même type a été menée de façon à obtenir un tournesol «high stearic high oleic». L'huile issue de ce tournesol conserve une grande proportion d'acide oléique, et a en plus une teneur beaucoup plus élevée (environ 20 %) en acide stéarique (acide gras saturé C18:0) (Fernandez-Moya *et al.*, 2005). Cette huile possède donc une fraction solide. Ce type d'huile a l'avantage d'être neutre sur le plan santé, d'avoir une bonne stabilité à l'oxydation (encore améliorée par l'addition de phytostérols). Par contre, la proportion de la fraction solide reste faible, et cette huile ne peut pas vraiment être utilisée en tant que remplacement d'une

matière grasse «saturée» type beurre ou palme. Par ailleurs, la coexistence de fractions solide et liquide susceptibles de se séparer peut poser des problèmes en termes de faisabilité industrielle. Pour éliminer ces inconvénients, le fractionnement peut être judicieusement mis à profit (Salas *et al.*, 2011). Cependant, le fractionnement engendre par définition une perte de rendement, et cela sur une huile issue d'une culture dont le rendement est déjà moindre que celui du palmier à huile. Le bénéfice écologique de cette solution est donc discutable (eu égard aux superficies nécessaires).

Ainsi donc, dans l'état actuel des choses, il paraît technologiquement très difficile de répondre à la triple exigence non palme + non hydrogéné + non *trans* sans modifier les propriétés (caractéristiques sensorielles, coût...) des produits. Un réel travail de reformulation est nécessaire, et il est probable que les nouveaux produits ne seront pas strictement identiques à ceux qu'ils remplaceront.

Est-ce souhaitable?

Que se passerait-il si l'huile de palme était totalement supprimée des produits alimentaires transformés? Il serait tentant de recourir à d'autres sources de corps gras, moins sujettes (actuellement) à la polémique. Mais quelles seraient les conséquences?

En cas de recours aux matières grasses solides «exotiques» présentées plus haut, une augmentation de la production serait nécessaire. Amener cette production à l'échelle actuelle de la production d'huile de palme ne serait pas sans conséquence sur l'environnement.

Le recours à d'autres sources végétales déjà répandues (soja, colza, tournesol,...) est difficilement envisageable au niveau technologique en raison de l'absence d'une fraction solide dans ces huiles. Cela pourrait être contourné par l'hydrogénation totale par exemple (avec les inconvénients présentés plus haut), ou par sélection génétique comme cela a été réalisé pour le tournesol (Fernandez-Moya *et al.*, 2005). Cependant, d'un point de vue environnemental, les surfaces nécessaires pour produire une même quantité d'huile seraient bien plus importantes pour ces cultures que pour le palmier à huile. Ainsi, dans un de ses scénarios «intermédiaires», Corley (2009) estime que 19 Mha supplémentaires de palmiers à huile seraient nécessaires pour combler la demande future, alors que, à toutes choses égales, il faudrait 95 Mha de soja. Par ailleurs, la culture du palmier à huile demande un peu moins d'énergie que le colza et le soja, mais son rendement élevé lui permet d'obtenir un ratio output/input par hectare 3 fois plus élevé que ces deux autres cultures, en faisant une culture de choix pour la production de biocarburants (Tan *et al.*, 2009). Enfin, rapportés à la tonne d'huile produite, les besoins en fertilisants et

pesticides ainsi que les émissions polluantes (dans l'eau et dans l'air) du palmier à huile sont parmi les plus faibles au sein des cultures oléagineuses, ce qui en fait la culture la plus avantageuse à ce point de vue (Teoh, 2004).

Une augmentation importante de la consommation de matières grasses d'origine animale impacterait également l'environnement, tant en termes de surfaces requises que de coûts énergétiques.

En termes socio-économiques, une large part des populations malaisiennes et indonésiennes (entre autres) tire sa subsistance des activités liées à la production de l'huile de palme. L'écroulement de ce marché pourrait donc menacer fortement les populations locales, même si des solutions comme l'attribution de revenus de substitution ou une augmentation suffisante du prix de vente pourraient être envisagées (Koh *et al.*, 2007).

Enfin, le développement actuel du marché des biocarburants doit être pris en compte, avec notamment l'objectif européen selon lequel les biocarburants devraient représenter 10 % des carburants d'ici 2020 (Greenpeace, 2007). A titre indicatif, la production des biocarburants représente 10 % de la consommation mondiale en huiles végétales et explique 50 % de l'augmentation de cette consommation entre 2009 et 2010. Au niveau mondial, les biocarburants sont issus à 84 % du colza, 13 % du tournesol, 2 % du soja et 1 % du palmier à huile. Pour l'instant, à l'échelle mondiale, l'utilisation de l'huile de palme pour la production de biocarburants reste donc négligeable (1 % seulement de la production mondiale en palme est utilisée à cette fin) pour diverses raisons (économiques – primes accordées à d'autres oléagineux – et technologiques – point de fusion élevé). A l'échelle européenne par contre, les biocarburants représentent déjà 10 % de la consommation en huile de palme et sont les principaux responsables de l'augmentation des importations européennes en palme ces dernières années. Il est donc tout à fait possible que l'huile de palme qui ne serait plus écoulée dans l'industrie alimentaire soit orientée vers cette autre filière, et le problème environnemental ne serait donc en rien résolu (Omont, 2010; Corley, 2009; Tan *et al.*, 2009).

N'y a-t-il pas d'autres solutions?

Il ressort de toutes ces considérations que la suppression totale de l'huile de palme n'est que difficilement envisageable et pas forcément souhaitable, faute d'alternatives crédibles sur les plans technologiques, économiques et écologiques. Ainsi donc, la production d'huile de palme semble vouée à poursuivre son développement, ne fut-ce que pour des raisons démographiques (Weil, 2010; Omont, 2010). On estime en effet que la demande en huiles végétales aura doublé d'ici 2050. La demande en huile

de palme pourrait donc atteindre, uniquement pour les usages alimentaires, 93 à 256 millions de tonnes par an; ce qui nécessiterait, toutes choses restant égales, de 7 à 53 millions d'hectares supplémentaires selon les scénarios envisagés (Corley, 2009). Comment faire dès lors pour protéger l'environnement et les populations locales dans les pays producteurs, ainsi que la santé du consommateur final? Ce sont ici les modes de production et d'utilisation qui sont à revoir! Ainsi, d'après Corley (2009), il devrait être possible de satisfaire la future demande en huile de palme sans toucher à la forêt primaire, et dans le respect de la biodiversité et des populations locales.

Au niveau de la production, des mesures environnementales et éthiques peuvent être prises, comme par exemple protéger l'accès à la terre et aux ressources naturelles pour les populations locales, assurer une rémunération et une protection correctes des producteurs (en apportant une attention particulière aux petits producteurs), promouvoir l'utilisation de zones déjà défrichées (estimées à 7 Mha!) de façon à enrayer la déforestation (par exemple par des primes qui remplaceraient les revenus fournis par la vente du bois et encourageraient l'utilisation de ces zones plus difficiles à mettre en exploitation), choisir des techniques culturales plus respectueuses de l'environnement, limiter les émissions de gaz à effet de serre, l'emploi des produits chimiques (fertilisation raisonnée, lutte biologique...) et les coûts énergétiques, améliorer les performances des plants et des plantations (augmenter le rendement à l'hectare pour limiter les surfaces nécessaires – on estime que le rendement moyen actuel peut être doublé!), gérer les plantations de façon à limiter leur impact sur la biodiversité (notamment par la création d'un réseau reliant les zones à haute valeur de conservation) etc. (Koh *et al.*, 2009; Corley, 2009). Toutes ces mesures et d'autres encore s'inscrivent dans le cadre d'une démarche de production durable.

Ainsi, la RSPO (Roundtable for Sustainable Palm Oil), créée en 2004, rassemble les divers acteurs de la filière, de l'amont à l'aval, ainsi que des ONG (WWF ou OXFAM par exemple) et des organismes financiers. Elle a pour objectif de promouvoir la production et l'utilisation d'une huile de palme dite «durable». La RSPO propose ainsi un système de certification basé sur 8 principes et 39 critères axés notamment sur la limitation de la déforestation, des impacts sociaux et de l'émission des gaz à effet de serre. La RSPO assure également des mécanismes de commercialisation de façon à créer une filière globale autour de l'huile de palme «durable». Les premières plantations ont été certifiées en 2008 et 4 % de la production mondiale est désormais certifiée «durable» selon les modalités de la RSPO, ce qui représente environ 1/3 de la demande européenne en huile de palme (WWF, 2010). Bien que largement

critiquée par certaines ONG (Greenpeace, 2007) qui relèvent des contradictions dans les attitudes de plusieurs compagnies membres de la Table Ronde ou qui déplorent le manque de sévérité des critères fixés, la RSPO (ou un système équivalent) semble à l'heure actuelle la meilleure voie possible pour améliorer la durabilité de la filière. Plusieurs auteurs, préconisant dans leurs articles diverses démarches afin de préserver la biodiversité, mentionnent la responsabilité de la RSPO (mais aussi des ONG et des gouvernements) et du rôle important qu'elle pourrait (devrait) jouer dans la mise en place de ces démarches (Koh *et al.*, 2009; Sodhi *et al.*, 2010; Corley, 2009). Koh *et al.* (2007) vont jusqu'à suggérer aux ONG de construire un partenariat avec les industriels et d'investir dans les plantations de palmier à huile afin, d'une part, d'utiliser les revenus générés pour créer des réserves naturelles et, d'autre part, de montrer l'exemple en gérant ces plantations de façon durable.

Au niveau des utilisateurs de l'huile de palme et des produits délivrés au consommateur final, plusieurs approches sont possibles pour améliorer le profil nutritionnel des produits finis. Ainsi, une réduction de la teneur globale en matières grasses dans les produits transformés répondrait à une triple attente: limitation des apports caloriques en réponse aux problèmes d'obésité et de maladies cardio-vasculaires, limitation des surcoûts engendrés par l'utilisation d'une huile de palme durable, diminution de la quantité de matières grasses et donc d'huile de palme nécessaire. L'utilisation de combinaisons appropriées de matières grasses d'origines différentes pourrait également répondre aux préoccupations nutritionnelles (amélioration du profil en acides gras). De nombreux shortenings sont déjà obtenus par mélange d'huile de palme et d'autres huiles végétales: les proportions de ces mélanges pourraient être optimisées de façon à améliorer le profil nutritionnel (diminution de la teneur en acides gras saturés, notamment en acide palmitique) et à diminuer la consommation d'huile de palme tout en maîtrisant les coûts (Graille *et al.*, 1999; Kazier, 2007). A ce niveau, l'utilisation de nouvelles techniques comme l'inter-estérification ou le recours à des agents structurants peut se révéler d'une grande aide pour obtenir des formulations optimales pour chaque type d'application: la recherche dans ces domaines doit absolument être poursuivie (Morin *et al.*, 2011).

Enfin, une remise en question fondamentale du système de consommation actuelle devrait être menée. Si l'huile de palme ne peut pas être remplacée dans bien des produits alimentaires, ces produits sont-ils pour autant indispensables? Ne consommons-nous pas trop de denrées hyper-transformées? Par exemple, les pâtes à tartiner ou les produits de pâtisserie prêts à l'emploi sont-ils absolument nécessaires? Corley (2009) estime que 40 % des graisses consommées le sont dans

des produits «plaisirs» (non-essentiels?) de type cakes, biscuits, crackers, chips,... Quelles sont les conséquences de ces habitudes alimentaires d'un point de vue nutritionnel, sociologique, écologique? L'industrie alimentaire n'a aucun intérêt à revenir en arrière sur ces points: c'est au consommateur de poser ses choix. De même, en cas de substitution de l'huile de palme, le consommateur est-il prêt à accepter une légère modification des propriétés organoleptiques ou de conservation des produits auxquels il est habitué? Comment voit-il une éventuelle augmentation du prix de ces produits? A ce niveau, on le voit, l'éducation du consommateur est primordiale.

Conclusions

On le voit, la situation est complexe et fait appel à de nombreux domaines de compétences: technologie, nutrition, environnement, économie, sociologie,... Une réaction aussi simpliste que le boycott pur et simple de l'huile de palme ne peut donc constituer une réponse adéquate au problème.

Technologiquement, les possibilités de substitution sont actuellement peu nombreuses. La fraction solide nécessaire pourrait être obtenue par un retour aux matières grasses animales, mais avec un impact évident sur le goût et sur le prix de revient, ou aux matières grasses totalement hydrogénées, mais cette solution ne semble pas convenir ni aux distributeurs ni aux consommateurs. Les autres possibilités (inter-estérification, systèmes structurés,...) sont encore en cours de développement et ne permettent pas réellement de résoudre le problème environnemental.

D'un point de vue nutritionnel, le remplacement d'une matière grasse saturée par une autre tout aussi saturée n'est pas très intéressant. Et le recours à des huiles insaturées, donc liquides, se heurte aux impératifs technologiques. La solution la plus intelligente consisterait plutôt en une diminution de la teneur en matières grasses totales des produits alimentaires, et/ou en une diminution de la consommation de produits transformés. Cela répondrait en partie aux préoccupations du moment, aussi bien nutritionnelles (obésité, maladies cardio-vasculaires) qu'environnementales (une diminution de la consommation individuelle limite l'impact d'une augmentation du nombre d'individus). Cependant, cela suppose une réelle (mais difficile) éducation du consommateur aux «bonnes pratiques nutritionnelles», mais également une responsabilisation de l'industrie alimentaire par rapport à la qualité et aux conséquences sur la santé des produits qu'elle propose.

D'un point de vue éthique et environnemental, l'engagement de la filière dans une démarche durable semble la meilleure option. Cette approche a montré de bons résultats pour la filière bois

avec le système FSC (Forest Stewardship Council) (www.wwf.be). Cependant, le travail entrepris depuis 2004 au travers de la RSPO doit encore être amélioré. En effet, certaines associations de consommateurs et de défense de l'environnement reprochent à la RSPO d'être essentiellement constituée de grands industriels qui contrôlent l'ensemble de la filière, et donc qui pourraient manipuler le secteur et l'opinion publique en leur faveur sans fournir de réels efforts. Pour répondre à ces associations, la RSPO doit rechercher une transparence complète sur les critères fixés, les contrôles effectués, les résultats obtenus et l'organisation de la filière. Par ailleurs, ces associations réclament aussi une augmentation du nombre et de la sévérité des critères, l'organisation de contrôles effectifs et le passage du stade théorique (système de certificats – «Book & Claim») au stade pratique (production effective d'huile de palme issue de la filière durable – «Segregated»).

Plusieurs facteurs limitent le développement de cette filière. D'un côté, les acheteurs potentiels semblent retarder leur passage au CSPO² en raison du manque de disponibilité de celui-ci. En effet, il n'y a actuellement que peu d'huile de palme «durable» effectivement disponible sur le marché (pas assez pour satisfaire la demande si le système RSPO se généralisait). Cela peut s'expliquer par plusieurs raisons, dont par exemple le délai entre la plantation d'une exploitation durable et la récolte effective de la première production (environ 4 ans). Mais fondamentalement, le frein majeur semble être le surcoût lié à ce nouveau mode de production. Au niveau des producteurs, la démarche durable devrait donc être encouragée par des systèmes de primes par exemple, ou par une valorisation de l'effort fourni au travers d'une augmentation du prix de vente.

De l'autre côté de la chaîne, plusieurs obstacles s'opposent au recours à l'huile de palme «durable». Ainsi, les consommateurs semblent assez peu informés: mauvaise connaissance de la problématique et méconnaissance totale de la filière RSPO. Par ailleurs, du côté des distributeurs, certains, peut-être tout aussi mal informés, semblent s'entêter à vouloir supprimer totalement l'huile de palme de leur assortiment: sans acheteurs, une filière n'a aucune chance. Un vrai travail d'information doit donc être mené, de la façon la plus objective possible. A l'heure actuelle, on assiste plutôt à une sorte de duel excessif entre les grands industriels du secteur rassemblés au sein de la RSPO (forcément accusés de partialité) et les groupements activistes dont l'objectivité peut tout autant être mise en doute. Les médias pourraient ici jouer un rôle clé comme ils l'ont joué à l'origine du débat: après avoir jeté le pavé dans la marre, un vrai

travail d'information pourrait être entrepris. A titre indicatif, moins de la moitié de l'huile CSPO produite en novembre 2010 a trouvé acheteur (Omont, 2010). Ce constat est paradoxal puisqu'à la fois il est question d'un manque de disponibilité et à la fois d'un manque d'acheteurs: le marché de l'huile CSPO semble donc manquer de fluidité.

Enfin, l'huile de palme «RSPO» est un peu plus chère et la certification RSPO engendre des coûts pour les industries agro-alimentaires utilisatrices. Ces surcoûts ne sont pas forcément assumés par les acheteurs des produits transformés. Une piste de solution pour les contrebalancer pourrait être de diminuer la teneur en matières grasses des produits finis, ce qui améliorerait aussi leurs profils nutritionnels. Parallèlement, il semble indispensable d'optimiser la composition des shortenings afin de diminuer la teneur en acides gras saturés dans les produits finis, et de diminuer un peu la consommation individuelle d'huile de palme. Il devrait en effet être possible de diminuer la proportion d'huile de palme dans les shortenings tout en conservant de bonnes propriétés technologiques. A ce niveau, des procédés comme l'inter-estérification ou le recours à des agents structurants pourraient être d'une aide précieuse.

Pour terminer, rappelons que l'Occident ne consomme qu'une faible proportion de l'huile de palme produite à travers le monde (moins de 25 %). Un boycott même total au sein de ces pays n'aurait donc pas forcément l'effet escompté. Il paraît bien plus intéressant d'encourager l'ancrage de modes de production «propres» dans les pays concernés. Les campagnes «agressives» contre l'huile de palme semblent n'avoir pour seul résultat que de déforcer la RSPO. Or cette dernière est mentionnée par plusieurs auteurs comme l'espoir majeur d'enrayer les problèmes liés à l'huile de palme. Mais pour que l'avenir de la RSPO soit assuré, il faut qu'il y ait une demande forte. Et pour cela, les consommateurs doivent impérativement être informés de façon claire, précise et objective. Par ailleurs, une implication des gouvernements des pays concernés est nécessaire: en effet, la demande européenne seule risque de ne pas motiver suffisamment les producteurs à entrer dans le système RSPO si d'autres incitants ne sont pas mis en place.

Remerciements

Cet article a été rédigé dans le cadre du projet Nutrisens émergeant au programme Interreg IV France-Wallonie et cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), le Service Public Wallonie, la Communauté Urbaine d'Arras et la Région Nord - Pas de Calais.

² CSPO = Certified Sustainable Palm Oil: huile certifiée durable selon le système RSPO.

Bibliographie

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Abd.Razak, R.A., Kuntom, A., Siew, W.L. et al. (2012), «Detection and monitoring of 3-MCPD esters in cooking oils», *Food Control*, **25**, 355-360.

Anonyme (2010), «The quest to reduce saturated fats», *European Synchrotron Research Facility News*, Décembre 2010 (56), 15.

Anonyme (2011), ««ormulation: prêt pour le «sans palme»», *Process*, Mars 2011 (1279), 10.

Battaglia, M. (2010), «Noyé dans l'huile de palme. L'explosion de la demande mondiale», *Le Monde Magazine*, **39**, p. 14.

Berger, K.G., Idris, N.A. (2005), «Formulation of zero-trans acid shortenings and margarines and other food fats with products of the oil palm», *Journal of the American Oil Chemists' Society*, **82** (11), 775-782.

Corley, R.H.V. (2009), «How much palm oil do we need?», *Environmental Science & Policy*, **12**, 134-139.

Conseil Supérieur de la Santé (2009), *Recommandations nutritionnelles pour la Belgique*, SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Bruxelles, Belgique, 110 pp.

Conseil Supérieur de la Santé (2010), Avis n° 8656: Proposition de loi visant à interdire la vente des acides gras trans, www.css-hgr.be.

Crupkin, M., Zambelli, A. (2008), «Detrimental impact of trans fats on human health: stearic acid-rich fats as possible substitutes», *Comprehensive reviews in food science and food safety*, **7**, 1-9.

de Moraes Mizurini, D., da Costa Maia, I., de Carvalho Sardinha, F.L. et al. (2011), «Venous thrombosis risk: effects of palm oil and hydrogenated fat diet in rats», *Nutrition*, **27**, 233-238.

Fernandez-Moya, V., Martinez-Force, E., Garcès, R. (2005), «Oils from improved high stearic acid sunflower seeds», *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, **53**, 5326-5330?

Fitzherbert, E.B., Struebig, M.J., Morel, A. et al. (2008), «How will oil palm expansion affect biodiversity?», *Trends in ecology and evolution*, **23** (10), 538-545.

Graille, J., Pina, M. (1999), «L'huile de palme: sa place dans l'alimentation humaine», *Plantations, recherche, développement*, Mars-Avril, 85-90.

Greenpeace (2007), *How the palm oil industry is cooking the climate*, Greenpeace International, Pays-Bas.

Karleskind, A. (1992), *Manuel des corps gras*, Technique et Documentation, Lavoisier, Paris, France – ISBN 2-85206-662-9.

Kazier, H. (2007), *Palm oil versatile ingredient solution to challenge bakery applications*, 5th global oils and fats business forum, Las Vegas, USA.

Koh, L.P., Wilcove, D.S. (2007), «Cashing in palm oil for conservation», *Nature*, **448** (30), 993-994.

Koh, L.P., Wilcove, D.S. (2008), «Is oil palm agriculture really destroying tropical biodiversity?», *Conservation Letters*, **1**, 60-64.

Koh, L.P., Levang, P., Ghazoul, J. (2009), «Designer landscapes for sustainable biofuels», *Trends in Ecology and Evolution*, **24** (8), 431-438.

Kummerow, F.A. (2009), «The negative effects of hydrogenated trans fats and what to do about them», *Atherosclerosis*, **205**, 458-465.

Larsen, J.C. (2009), *3-MCPD esters in food products*, Workshop summary report, International Life Sciences Institute, Brussels, Belgium, 32 pp.

Legrand, P. (2010), «Intérêt nutritionnel des acides gras saturés», *Sciences des aliments*, **29**, 115-122.

Martin, A. et al. (2001), *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, 3^{ème} édition, Tec & Doc, Lavoisier, Paris, France, 658 pp.

Morin, O., Goullieux, I. (2011), «Formulations de matières grasses pour biscuiterie et feuilletages industriels: intégrer impératifs technologiques, qualités organoleptique et nutritionnelle», *Industries Alimentaires et Agricoles*, **05/06**, 34-35.

Omont, H. (2010), «Contributions de la production d'huile de palme au développement durable: problématique générale, controverses», *Oléagineux Corps gras Lipides*, **17** (6), 362-367.

PAHO (2008), *Healthy oils and the elimination of industrially produced trans fatty acids in the Americas*, Pan American Health Organization, Washington D.C., USA, 56 pp.

Parodi, P.W. (2009), «Has the association between saturated fatty acids, serum cholesterol and coronary heart disease been over emphasized?», *International Dairy Journal*, **19**, 345-361.

Pernetti, M., van Malssen, K., Kalnin, D. et al. (2007), «Structuring edible oil with lecithine and sorbitan tri-stearate», *Food Hydrocolloids*, **21**, 855-861.

Persey, S., Anhar, S. (2010), *Biodiversity information for palm oil*, International Conference on Oil Palm and Environment, Bali, Indonesia.

Remig, V., Fada, R.D., Franklin, B. et al. (2010), «Trans fats in America: a review of their use, consumption, health implications, and regulation», *Journal of the American dietetic association*, **110** (4), 585-592.

Rogers, M.A. (2009), «Novel structuring strategies for unsaturated fats – Meeting the zero-trans, zero-saturated fat challenge: a review», *Food Research International*, **42**, 747-753.

Rueda-Clausen, C.F., Silva, F.A., Lindarte, M.A. et al. (2007), «Olive, soybean and palm oils intake have a similar acute detrimental effect over the endothelial function in healthy young subjects», *Nutrition, metabolism & cardiovascular diseases*, **17**, 50-57.

Salas, J.J., Bootello, M.A., Martinez-Force, E. et al. (2011), «Production of stearate-rich butters by solvent fractionation of high stearic-high oleic sunflower oil», *Food Chemistry*, **124**, 450-458.

Sambanthamurthi, R., Sundram, K., Tan, Y-A. (2000), «Chemistry and biochemistry of palm oil», *Progress in Lipid Research*, **39** (6), 507-558.

Sodhi, N.S., Koh, L.P., Clements, R. et al. (2010), «Conserving Southeast Asian forest biodiversity in human-modified landscapes», *Biological Conservation*, **143**, 2375-2384.

Talbot, G. (2006), *Healthier alternatives to trans in bakery products*, Baking for a healthier diet: developing products for optimal nutrition. Campden and Chorleywood Food Research Association, UK.

Tan, K.T., Lee, K.T., Mohamed, A.R. et al. (2009), «Palm oil: Addressing issues and towards sustainable development», *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, **13**, 420-427.

Tarrago-Trani, M.T., Phillips, K.M., Lemar, L.E. et al. (2006), «New and existing oils and fats used in products with reduced trans-fatty acid content», *Journal of the American Dietetic Association*, **106** (6), 867-880.

Teoh, C.H. (2004), «Selling the green palm oil advantage?», *Oil Palm Industry Economic Journal*, **4** (1), 22-31.

Walrand, S., Fisch, F., Bourre, J.-M. (2010), «Tous les acides gras saturés ont-ils le même effet métabolique?», *Nutrition clinique et métabolisme*, **24**, 63-75.

Weil, A. (2010), *Palmier à huile et développement durable*, Oléagineux Corps gras Lipides, **17** (6), 360-361.

www.wwf.be – «L'huile de palme durable» [10/11/2011].

WWF (2010), *L'utilisation de l'huile de palme durable: une réelle urgence*, www.wwf.fr/s-informer/actualites/l-utilisation-d-huile-de-palme-durable-une-reelle-urgence [10/11/2011].

SCIENCE

Aperçu sur le dispositif national de nutrivigilance en France et question d'une application à l'échelle de l'Union européenne



E. Thébaud

Edern Thébaud, edern.thebaud@gmail.com

Doctorant en droit Université Libre de Bruxelles/Université de Nantes

Résumé

Le changement des modes de consommation alimentaire et le développement croissant sur le marché de certains produits susceptibles d'effets indésirables pour les consommateurs tels que les compléments alimentaires ou les aliments enrichis en vitamines et minéraux ont conduit les autorités françaises à organiser un dispositif national de nutrivigilance. Précurseur en Europe, ce système pourrait se révéler être un outil utile de gestion des risques alimentaires dans l'Union européenne.

Samenvatting

De veranderingen in ons eetpatroon en de groeiende ontwikkeling van bepaalde producten die vatbaar zijn voor ongewenste effecten voor de consument, zoals bijvoorbeeld voedingssupplementen of voedingsmiddelen verrijkt met vitamines en mineralen, hebben de Franse autoriteiten ertoe aangezet om een bijeenkomst te organiseren handelend over waakzaamheid omtrent voedingsmiddelen.

Abstract

Because of the changes in our diet and the growing development of certain products susceptible to undesirable effects for the consumer, like food supplements or food enriched with vitamins and minerals, the French authorities have organised an assembly concerning watchfulness towards food.

Introduction

En France, la loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires (dite loi HPST) a instauré un dispositif national de nutrivigilance ou vigilance alimentaire afin d'identifier rapidement les effets indésirables liés à la consommation de compléments alimentaires, d'aliments ou de boissons enrichis en substances à but nutritionnel ou physiologique, de nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que d'aliments destinés à une alimentation particulière (article R 1323-1 du Code de la santé publique). Unique en Europe, un tel système de vigilance s'inscrit, dans le constat d'une augmentation croissante de la consommation de tels produits, et dans le souci d'assurer une analyse à long terme de produits aujourd'hui reconnus comme susceptibles d'effets indésirables sur le consommateur tant dans des conditions normales d'emploi que lors d'un usage inadapté.

Après une présentation du dispositif et du bilan de deux années d'expérience, cet article tentera d'évaluer la faisabilité et l'intérêt d'une extension du système de nutrivigilance à l'ensemble de l'Union européenne.

Le dispositif national de nutrivigilance

La mise en œuvre du dispositif national de vigilance est assurée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) issue de la fusion de l'Agence française de la sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) et de l'Agence française de la sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (AFSSET).

Pour une mise en œuvre efficace du dispositif, un système d'échange d'informations en réseau pour une action rapide et coordonnée est établi. Sont ainsi associés au système, les professionnels de santé qui l'acceptent, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), la direction générale de l'alimentation et la direction générale de la santé, les producteurs et les distributeurs à travers leurs obligations au titre de la sécurité des produits, l'Institut de veille sanitaire, l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé et l'Agence française de lutte contre le dopage dans le cadre de leurs missions (articles R 1323-2 et R 1323-4 du Code de la santé publique).

Malgré cette multitude d'intervenants, quatre acteurs principaux se dégagent. Il s'agit, tout d'abord des professionnels de santé (médecins, pharmaciens, diététiciens, etc. ...) qui constituent le premier maillon de la chaîne dans la mesure où il leur appartient de déclarer auprès de l'Anses les effets indésirables rapportés par leurs patients. Cette déclaration s'effectue sur la base du volontariat (article R 1323-4 sous 1° du Code de la santé publique) – il ne s'agit donc nullement

d'une obligation légale à la charge de ces professionnels – par le biais, soit d'une télé-déclaration via un formulaire disponible sur le site web de l'Anses, soit par e-mail, télécopie ou voie postale. Notons que, pour l'heure, les consommateurs sont exclus du système de vigilance et doivent impérativement passer par un professionnel de santé pour effectuer une telle déclaration.

En second lieu, l'Anses est chargée de mettre en œuvre le dispositif de vigilance par :

- Le recueil des déclarations d'effets indésirables effectuées par les professionnels de santé ainsi que toutes informations sur les effets indésirables transmises, dans le cadre de leurs missions, par l'Institut de veille sanitaire, l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé, l'Agence française de lutte contre le dopage, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et la direction générale de l'alimentation (article R 1323-2 sous 1° et 2° du Code de la santé publique).
- L'enregistrement et l'évaluation des déclarations et informations précédemment mentionnées (article R 1323-2 sous 3° du Code de la santé publique).
- La formulation d'avis et de recommandations concernant la sécurité d'emploi des aliments concernés (article R 1323-2 sous 3° du Code de la santé publique).
- L'information des autorités compétentes, sur les effets indésirables rapportés (article R 1323-5 du Code de la santé publique).
- Le suivi des mesures de gestion des risques arrêtées par les ministères compétents (article R 1323-2 sous 4° du Code de la santé publique).

Le troisième acteur du système est la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Elle constitue un interlocuteur privilégié puisqu'elle est l'intermédiaire obligatoire entre l'Anses d'un côté, et les producteurs ou distributeurs des produits mis en cause d'autre côté. C'est en effet à elle qu'il incombe d'informer le producteur ou le distributeur concerné des effets indésirables portés à sa connaissance (article R 1323-5 du Code de la santé publique). C'est également à cette direction de transmettre, en cas d'effet indésirable, à l'Anses l'ensemble des informations relatives à la composition du produit (article R 1332-6 du Code de la santé publique). Il existe cependant une dérogation à cette obligation en cas d'effet indésirable grave. Dans ce cas l'Anses peut exiger directement, sur demande motivée, du producteur ou du distributeur les informations sur le produit en cause. L'Agence sera alors tenue d'informer la DGCCRF de sa demande

(article R 1323-6 du Code de la santé publique).

Enfin, les producteurs et les distributeurs participent au système national de vigilance d'une part dans le cadre de leur obligation de mettre sur le marché des produits sûrs (article L 221-1 du Code de la consommation) et d'autre part à travers l'obligation de communication avec les autorités compétentes lorsque le produit mis sur le marché ne répond pas aux exigences de sécurité requises (article L 221-1-3 du Code de la consommation).

Bilan du dispositif national de nutrivigilance

La mise en œuvre du dispositif a débuté en septembre 2009 par une phase pilote de vigilance sur les compléments alimentaires. Achevée fin 2010 pour être étendue à l'ensemble des denrées alimentaires prévues par la loi, cette période d'essai apporte des résultats significatifs et positifs quant à la lisibilité du système et à son efficacité.

Dans son rapport relatif au bilan de la phase pilote du dispositif national de nutrivigilance, en date d'octobre 2010, l'Anses fait état, sur la période allant du 1^{er} septembre 2009 (début de la phase) au 31 août 2010, d'un total de 123 signalements contre 46 signalements effectués avant la création du dispositif (de 2004 au 31 août 2009), soit un taux mensuel de signalement multiplié par 12 depuis la mise en place du dispositif. Une telle augmentation du nombre de déclarations démontre donc clairement l'intérêt réel du dispositif de vigilance sur les compléments alimentaires pour les professionnels de santé.

Par ailleurs, quant à l'origine des déclarations d'effets indésirables susceptibles d'être liés à la consommation de compléments alimentaires portés à la connaissance de l'Agence depuis 2004, le rapport met en évidence la lisibilité du dispositif de vigilance par les professionnels de santé, c'est-à-dire une utilisation adéquate par ces professionnels du système mis à leur disposition pour le signalement d'effets indésirables potentiellement liés à la consommation de compléments alimentaires. Ceci se traduit par une baisse significative du pourcentage de déclarations transmises par l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé – autrefois interlocuteur privilégié des professionnels de santé – au profit de déclarations directes par ces professionnels (qu'il s'agisse des centres régionaux de pharmacovigilance, du réseau allergovigilance, des médecins libéraux ou des pharmaciens) vers l'Anses.

Intérêt et faisabilité d'une nutrivigilance à l'échelle de l'Union européenne

Privée pour l'heure de tout texte normatif européen, la nutrivigilance semble cependant vouée à jouer un rôle fondamental dans la surveillance de certains

produits alimentaires après leur mise sur le marché. Les progrès scientifiques et techniques ainsi que l'accroissement permanent des connaissances en matière de risque sur la santé humaine, ont déjà mené à la mise en place d'une politique cohérente en matière de vigilance dans divers domaines. Qu'il s'agisse des médicaments, avec la pharmacovigilance, ou encore du don, de la transformation et du stockage de cellules et de tissus humains pour lesquels une biovigilance est organisée, ou avec l'hémovigilance en matière de sang humain, mais également d'une matériovigilance pour les dispositifs médicaux et d'une cosmétovigilance en ce qui concerne les produits cosmétiques, la vigilance se voit accorder une place de plus en plus importante dans la surveillance des produits après leur mise sur le marché.

Au même titre que l'ensemble de ces produits, la commercialisation d'aliments tels que ceux envisagés plus haut semble nécessiter un contrôle de sécurité dans des conditions réelles d'utilisation permettant de garantir leur innocuité en cas d'utilisation prolongée et/ou d'association avec d'autres produits qu'ils soient médicamenteux ou non. La consommation de tels aliments contenant des substances actives non dénuées d'une certaine toxicité peut, en effet, être à l'origine de dysfonctionnements organiques parfois graves.

Comme la commercialisation de tels produits dépasse immanquablement les seules frontières nationales, une généralisation du système de nutrivigilance, suivant une procédure européenne décentralisée, permettrait ainsi une approche uniforme dans la gestion de nouveaux risques alimentaires générés par le développement sur le marché de l'Union de ces nouvelles catégories de denrées alimentaires. Aussi, une augmentation de l'échantillon de référence par un système européen, contribuerait à une amélioration des connaissances quant aux effets indésirables de ces produits.

Références

- Loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires, JORF n° 167 du 22 juillet 2009, p. 12184.
- Ordonnance n° 2010-18 du 7 janvier 2010, portant création d'une agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, JORF n° 6 du 8 janvier 2010, p. 453.
- Règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004 établissant des procédures communautaires pour l'autorisation et la surveillance en ce qui concerne les médicaments à usage humain et à usage vétérinaire, et instituant une Agence européenne des médicaments, JOUE L 136 du 30 avril 2004, p. 1.
- Directive 2004/23/CE du Parlement européen et du Conseil du 31 mars 2004,

relative à l'établissement de normes de qualité et de sécurité pour le don, l'obtention, le contrôle, la transformation, la conservation, le stockage et la distribution des tissus et cellules humains, JOUE L 102 du 7 avril 2004, p. 48.

- Directive 2002/98/CE du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 2003, établissant des normes de qualité et de sécurité pour la collecte, le contrôle, la transformation, la conservation et la distribution du sang humain, et des composants sanguins, et modifiant la directive 2001/83/CE, JOUE L 33 du 8 février 2003, p. 30.

- Directive 90/385/CEE du Conseil du 20 juin 1990, concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux dispositifs médicaux implantables actifs, JOCE L 189 du 20 juillet 1990, p. 17.

- Règlement (CE) n° 1223/2009 du Parlement européen et du Conseil du 30 novembre 2009, relatif aux produits cosmétiques, JOUE L 343 du 22 décembre 2009, p. 59.

- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, Bilan de la phase pilote et propositions pour la mise en place du dispositif national de nutrivigilance, octobre 2010, 26 pages, disponible sur: www.anses.fr/Documents/BilanNutrivigilance2010.pdf.

Adviezen 1-2011 tot 22-2011 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV

1. Advies 1-2011: Herevaluatie van de "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren"

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren".

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de gids een praktisch, overzichtelijk en gestructureerd document is. Er zijn echter nog een aantal aandachtspunten die verder dienen uitgewerkt te worden. Dit is bijvoorbeeld het geval voor de analyse van de chemische en fysische gevaren, de reiniging en ontsmetting, de analyse- en bemonsteringsplannen en de meldingsplicht.

2. Advies 2-2011: Risicobeoordeling van de aanwezigheid van schadelijke nematoden in aanhangende grond of groeimedium van vormbomen en tropische planten ingevoerd uit derde landen

Het Wetenschappelijk Comité heeft een risicobeoordeling uitgevoerd over de aanwezigheid van schadelijke nematoden, die geen quarantaineorganismen zijn, in aanhangende grond of groeimedium van vormbomen en tropische planten die vanuit derde landen in België worden ingevoerd.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat idealiter een *Pest Risk Assessment* (PRA) zou moeten worden uitgevoerd voor elke soort schadelijke nema-

tode die wordt aangetroffen. Daarvoor is met name vereist dat men specifiek het vermogen van de nematode kent om het Belgische grondgebied binnen te komen, er zich te verspreiden en te vestigen. Die specifieke gegevens zijn thans echter amper of niet beschikbaar en er zou heel wat onderzoek moeten worden verricht om ze te achterhalen.

In het algemeen meent het Wetenschappelijk Comité dat het risico van de aanwezigheid van andere schadelijke nematoden dan quarantaineorganismen in aanhangende grond of groeimedium van uit derde landen ingevoerde vormbomen en tropische planten vrij beperkt is voor gekweekte planten en wilde flora in België. Dat risico zou echter aanzienlijk kunnen zijn voor de aangetaste planten, voor sommige producenten van planten en plantaardige producten in kassen en voor gekweekte planten en wilde flora in de Zuid-Europese landen waarnaar de in België ingevoerde planten achteraf zouden worden uitgevoerd.

Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om de invoer van partijen planten, die besmet zijn met schadelijke nematoden waarvan de aanwezigheid op het Belgische grondgebied is aangetoond, toe te staan voor zover deze nematoden geen virusvectoren en geen quarantaineorganismen zijn en niet vermeld zijn op de EPPO-lijsten (Action List en EPPO Alert List). Ingevoerde planten besmet met schadelijke nematoden die op de quarantaine-lijst voorkomen zouden vernietigd dienen te worden, in overeenstemming met de geldende wetgeving. Ingevoerde planten besmet met schadelijke nematoden die

op de EPPO-lijsten vermeld zijn, zouden zodanig dienen behandeld te worden dat de besmetting significant wordt vermindert. Ingevoerde planten besmet met schadelijke nematoden waarvan de aanwezigheid op het Belgische grondgebied niet bevestigd is en voor zover zij geen virusvectoren en geen quarantaineorganismen zijn en niet op de EPPO-lijsten vermeld zijn, kunnen op de markt gebracht worden op voorwaarde dat de detectie van deze schadelijke nematoden aan het FAVV gemeld wordt. Ingevoerde planten besmet met schadelijke nematoden die vectoren zijn van virussen (*Longidoridae* en *Trichodoridae*) zouden geanalyseerd moeten worden om de aanwezigheid van virus op te sporen. In het geval dat een quarantainevirus ontdekt wordt, dienen de aangetaste planten vernietigd te worden, in overeenstemming met de geldende wetgeving. In het geval dat een virus ontdekt wordt, dat geen quarantaineorganisme is, maar dat op de EPPO-lijsten voorkomt, of in het geval dat een virus ontdekt wordt, dat geen quarantaineorganisme is, dat niet op de EPPO-lijsten is vermeld en dat niet op het Belgische grondgebied voorkomt, zouden de aangetaste planten zodanig dienen behandeld te worden dat de besmetting significant wordt vermindert. In het geval dat een virus ontdekt wordt, dat geen quarantaineorganisme is, dat niet op de EPPO-lijsten vermeld is en dat op het Belgische grondgebied voorkomt, of in het geval dat geen virus vastgesteld is, zouden de planten op de markt kunnen gebracht worden.

Er worden een aantal bestrijdingsmethoden voorgesteld maar de efficiëntie van elk daarvan ten aanzien van de verschil-



lende gevonden schadelijke nematoden zou op gedetailleerde wijze moeten worden onderzocht.

3. Sneladvies 3-2011: Ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong – Herziening van het BSE-bewakingsprogramma

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om te beoordelen of een herziening van het BSE-bewakingsprogramma, namelijk een verhoging van de leeftijdsgrens tot 72 maand voor de verplichte tests voor de detectie van BSE voor met het oog op menselijke consumptie geslachte gezonde runderen, in voldoende mate de bescherming van de volksgezondheid en de diergezondheid garandeert. De leeftijdsgrens voor verplichte tests voor genoodslachte runderen blijft behouden op 48 maand.

Aangezien de bescherming van de volksgezondheid vooral wordt verzekerd door het verwijderen van het gespecificeerde risicomateriaal (GRM) bij het slachten en dat de bescherming van de diergezondheid vooral wordt verzekerd door het in stand houden van het verbod op gebruik van vlees- en beendermeel in voeder voor herkauwers (Feed Ban), benadrukt het Wetenschappelijk Comité vooral het doorslaggevende belang van het behoud van deze twee maatregelen.

De resultaten van de kwantitatieve risicoanalyse, die werd uitgevoerd met de recentste Belgische gegevens, geven aan dat het aantal niet-gedetectede BSE-gevallen (d.w.z. het aantal besmette runderen die in de voedselketen terecht zouden komen) in 2011 gelijk is aan 0,33 gevallen per jaar, of minder dan 1 geval per jaar, als de leeftijdsgrens op 48 maand ligt voor gezonde runderen en voor genoodslachte runderen (huidig scenario), en dat het aantal niet-gedetectede BSE-gevallen gelijk is aan 0,364 gevallen per jaar, of eveneens minder dan 1 geval per jaar, als de leeftijdsgrens wordt opgetrokken tot 72 maand voor gezonde runderen en op 48 maand behouden blijft voor genoodslachte runderen (toekomstig scenario). Er bestaat dus geen significant verschil tussen de risiconiveaus van het huidige bewakingsprogramma en het voorstel voor herziening van het bewakingsprogramma.

In conclusie keurt het Wetenschappelijk Comité het ontwerp koninklijk besluit goed dat voor advies is voorgelegd.

4. Advies 4-2011: Voorstellen voor onderwerpen van wetenschappelijk onderzoek in de voedselketen

Het Wetenschappelijk Comité stelt een niet-limitatieve lijst voor van onderwerpen voor wetenschappelijk onderzoek met betrekking tot de voedselketen die de aandacht verdienen van onderzoekers en financiers van wetenschappelijk onderzoek.

5. Advies 5-2011: Wijziging koninklijk besluit van 24 december 1987 betreffende koopverniegende gebreken bij verkoop of ruiling van huisdieren: toevoeging van neosporose aan de lijst van koopverniegende gebreken bij rundvee

Er werd aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om een advies te geven over de toevoeging van neosporose aan de lijst met koopverniegende gebreken bij runderen en over de bijhorende diagnostische testen.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de toevoeging van neosporose aan de lijst met koopverniegende gebreken bij runderen, gezien het economisch belang van de ziekte in België, verantwoord is. Het is echter absoluut noodzakelijk om een nationaal referentielaboratorium aan te stellen, dat instaat voor de validatie van de beschikbare diagnostische tests. Verder is het Wetenschappelijk Comité van mening dat de voorgestelde termijn van 30 dagen voor het instellen van een aankooponderzoek in sommige gevallen te kort is gezien seroconversie soms pas 6 weken na de infectie optreedt. Ook is het van belang om de sensitiviteit en specificiteit van de beschikbare diagnostische testen te kennen om een uitspraak te kunnen doen over hun diagnostische capaciteit. Ten slotte raadt het Wetenschappelijk Comité vanuit wetenschappelijk standpunt aan om de beschrijving van de diagnostische test in bijlage III voldoende ruim te laten om het toekomstig gebruik van andere en mogelijk betere testen dan de ELISA toe te laten.

6. Advies 6-2011: Risico's van migratie uit traditionele, metalen theepotten

In een studie van het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) werd een aanzienlijke migratie van metallische elementen aangetoond vanuit traditionele, messing theepotten. Aan het Wetenschappelijk Comité en de Hoge Gezondheidsraad werd een gemeenschappelijk advies gevraagd over deze problematiek.

Uitgaande van realistische consumptiescenario's (4 koppen thee natuur of thee citroen per dag, 15 minuten infusie) wordt voor een persoon van 60 kg een dagelijkse inname van 1,7 tot 320 µg lood per kg lichaamsgewicht geschat. Op basis van door de EFSA vastgelegde BMDL-waarden (EFSA, 2010) komt deze inname overeen

met een Margin of Exposure (MOE) lager tot veel lager dan 1, wat wijst op ernstige potentiële risico's voor de volksgezondheid. Uit vervolggexperimenten blijkt de blootstelling aan lood via theepotten bovendien eerder een chronisch karakter te hebben. Ofschoon de samenstelling van de theepotten belangrijk is, lijkt de hoeveelheid lood dat migreert hier niet aan gerelateerd te zijn. Ook voor nikkel werd een relatief hoge blootstelling waargenomen die tot 5 (thee natuur) à 14,8 (thee citroen) keer groter dan de door de WHO bepaalde toxicologische referentiewaarde van 0,7 mg/dag kan zijn (WHO, 2005). Voor de overige onderzochte metallische elementen bleek de migratie minder significant te zijn.

Hoewel enkel een uitgebreide studie, inclusief biomonitoring, ondubbelzinnig het risico verbonden aan het gebruik van traditionele, messing theepotten kan weergeven, wordt geadviseerd om het gebruik van dergelijke theepotten af te raden en de verkoop ervan te verbieden. Bovendien blijken naast dergelijke theepotten, ook andere contactmaterialen (keramische potten of schalen zoals bv. tajine) waarvan het gebruik eerder cultureel bepaald is, belangrijke risicofactoren voor de blootstelling aan metallische elementen (lood in het bijzonder) te zijn. Bijgevolg is een gerichte communicatie die wijst op de risico's van dergelijke contactmaterialen ten stelligste aangewezen. Daarenboven dient in het FAVV-controleprogramma de nodige aandacht besteed te worden aan de migratie van metallische elementen (lood, maar ook andere zoals nikkel) uit soortgelijke ambachtelijke voorwerpen (bv. messing, geëmailleerd gietijzer) en keramische materialen die met voeding in contact komen.

7. Advies 7-2011: Herevaluatie van de risico's van de blootstelling van de Belgische bevolking aan lood

De risico's voor de gezondheid, gebonden aan een blootstelling aan lood, werden opnieuw onderzocht door de EFSA en het JECFA in 2010. Beide instanties gaven aan dat de PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) van 25 µg lood/kg lichaamsgewicht niet langer geschikt is om de bescherming van de gezondheid te verzekeren. Rekening houdend met de nieuwe informatie over lood, heeft het Wetenschappelijk Comité op eigen initiatief een nieuw dossier geopend om de risico's van lood voor de Belgische bevolking opnieuw te evalueren en om bij gebrek aan een PTWI gebruik te maken van de bestaande methodologieën (Margin Of Exposure (MOE)-benadering) om de risico's te karakteriseren. Het CONTAM-panel van de EFSA identificeerde ontwikkelingsneurotoxiciteit bij kinderen en cardiovasculaire en nefrotoxische effecten bij volwassenen als kritische effecten voor de risico-evaluatie en leidde Benchmark Dose Lower Confidence Limits (BMDL)-waarden af voor deze kritische effecten. Op basis van loodgehalten in het bloed werd de laagste

BMDL-waarde voor de inname van lood via voeding afgeleid. Deze bedroeg 0,5 µg/kg lichaamsgewicht/dag voor wat betreft ontwikkelingseurotoxiciteit bij kinderen.

In de huidige evaluatie werden verschillende blootstellingsroutes beschouwd om de totale blootstelling aan lood van volwassenen en kinderen te berekenen. Blootstelling via de voeding is de belangrijkste route van blootstelling aan lood voor de algemene bevolking. Blootstelling aan lood via inname van bodem- en stofdeeltjes is belangrijker dan blootstelling via de voeding bij kinderen woonachtig in stedelijke gebieden. Bij bepaalde populaties kan de blootstelling worden verhoogd door bepaalde culturele factoren (gebruik van artisanale keukengerei en onwettelijke cosmetica). Margin Of Exposure-waarden tussen 1,5 en 5,4 werden geschat voor de totale blootstelling aan lood voor volwassenen op basis van de BMDL-waarden voorgesteld door EFSA. Bij kinderen zijn bepaalde MOE's kleiner dan 1, wat aangeeft dat nadelige effecten op de neurologische ontwikkeling niet kunnen worden uitgesloten. Het Wetenschappelijk Comité formuleert aanbevelingen voor de monitoring van lood in voedsel en het opzetten van specifieke studies. Het steunt initiatieven in verband met bewustmaking rond de bronnen van blootstelling.

8. Advies 8-2011: Blootstellingsschatting aan cefalosporineresistente *E. coli* door consumptie van kippenvlees

De verworven resistentie van *E. coli* tegenover cefalosporine-antibiotica wordt een steeds prominenter probleem in de vleeskippensector. In België zijn momenteel ongeveer 36 % van de *E. colistammen* die geïsoleerd worden bij levende vleeskippen resistent aan cefalosporines en zijn ongeveer 60 % van de levende vleeskippen drager van één of meerdere van deze cefalosporineresistente *E. coli*.

Het risico van de opname van cefalosporineresistente *E. coli* via de consumptie van kippenvlees bestaat vooral uit de overdracht van resistentiegenen naar andere, mogelijks pathogene kiemen aanwezig in het spijsverteringskanaal van de mens. De cefalosporineresistente *E. colistammen* van pluimvee zullen immers slechts uitzonderlijk infecties bij de mens veroorzaken.

Omwille van hogervermelde redenen wenst het Wetenschappelijk Comité, vanuit het oogpunt van de beheersing van voedselveiligheid, inzicht te krijgen over de mate van blootstelling van de mens aan cefalosporineresistente *E. coli* door consumptie van kippenvlees. Daartoe werd een kwantitatief risicoanalysemodel ontwikkeld dat tot doel heeft de opname van cefalosporineresistente *E. coli*'s door de Belgische consument in te schatten na consumptie van kippenvlees geproduceerd in België. Het model bestaat uit verschillende modules die de volledige

keten van productie en consumptie (o.a. kookgedrag) van kippenvlees simuleert.

De resultaten van deze studie tonen aan dat in ongeveer 1,5 % van de maaltijden met kippenvlees een blootstelling plaatsvindt aan meer dan 1.000 kolonievormende eenheden (kve) per maaltijd. Het risico verbonden aan deze blootstelling voor de gezondheid van de consument kan op dit moment niet worden ingeschat wegens een gebrek aan kennis en kwantitatieve gegevens over de infectieuze dosis en over de factoren die een invloed uitoefenen op de overdracht van cefalosporineresistentie van de opgenomen *E. coli* naar de kiemen in het spijsverteringskanaal van de mens.

Uit het model blijkt dat de blootstelling voornamelijk wordt veroorzaakt door kruiscontaminatie in de keuken, wat pleit voor het respecteren van goede hygiënepraktijken tijdens de bereiding van kippenvlees. Verder zijn ook de proportie aan cefalosporineresistente *E. coli*'s (binnen het totale aantal *E. coli*) in de primaire productie en de totale contaminatie van het karkas of deelstuk met *E. coli* van belang voor de blootstelling van de consument aan cefalosporineresistente *E. coli*. Dit betekent dat het hanteren van een verantwoord antibioticumbeleid in de primaire sector en het respecteren van goede hygiënepraktijken in het slachthuis en de uitsnijderij een gevoelige daling kunnen betekenen van het risico op blootstelling aan cefalosporineresistente *E. coli* via de consumptie van kippenvlees.

Ten slotte beveelt het Wetenschappelijk Comité aan om de antibioticumresistentieproblematiek van nabij op te volgen en om een verantwoord antibioticumgebruik in de dierlijke sector te stimuleren.

9. Advies 09-2011: Ontwikkeling van een barometer van de diergezondheid

Dit advies heeft tot doel een instrument voor te stellen om de algemene gezondheid van de nutsdierenpopulatie in België op jaarbasis te meten en op langere termijn op te volgen. Dit instrument is naast de barometer voor de voedselveiligheid (Advies 28-2010) en de barometer voor de plantengezondheid (Advies 10-2011) één van de 3 instrumenten die een algemeen beeld moeten geven van de veiligheid van de voedselketen in België.

Voor het meten van de toestand van de diergezondheid wordt voorgesteld om te werken met een korf van indicatoren, waarvan de samenstelling in de tijd kan variëren. Voor deze indicatoren dienen kwantitatieve gegevens beschikbaar te zijn. Er zijn in totaal 13 diergezondheidsindicatoren (DGI) geïdentificeerd waarvan de resultaten voor 12 indicatoren werden opgevolgd tussen 2007 en 2010.

Bij vergelijking tussen het referentiejaar 2007 en de jaren 2008, 2009 en 2010 kan op basis van deze 12 diergezondheidsindicatoren worden besloten dat er een verbetering van de globale diergezondheid in België heeft plaatsgevonden. De reële betekenis van deze positieve evolutie zal moeten beoordeeld worden op lange termijn.

Ten slotte is een voorstel voor een visuele voorstelling van de barometer van de diergezondheid uitgewerkt.

10. Advies 10-2011: Ontwikkeling van een barometer van de plantengezondheid

Dit advies heeft tot doel een instrument voor te stellen om de algemene fytosanitaire situatie van de planten en plantaardige producten in België op jaarbasis te meten en op langere termijn op te volgen. Dit instrument is naast de barometer voor de voedselveiligheid (Advies 28-2010) en de barometer voor de diergezondheid (Advies 09-2011) één van de 3 instrumenten die een algemeen beeld moeten geven van de veiligheid van de voedselketen in België.

Voor het meten van de situatie van de plantengezondheid wordt voorgesteld om te werken met een korf van indicatoren waarvan de samenstelling in de tijd kan wijzigen. Voor deze indicatoren dienen kwantitatieve gegevens beschikbaar te zijn. Er zijn in totaal 13 plantengezondheidsindicatoren (PGI) geïdentificeerd waarvan de resultaten werden opgevolgd tussen 2007 en 2010.

Op basis van de resultaten van de 13 indicatoren van de barometer van de plantengezondheid kan besloten worden dat de plantengezondheid (fytosanitaire situatie) in België sinds 2007 een positieve evolutie vertoont, waarvan de echte betekenis op langere termijn zal moeten beoordeeld worden.

Ten slotte is een voorstel voor een visuele voorstelling van de barometer van de plantengezondheid uitgewerkt.

11. Advies 11-2011: Evaluatie van de gids voor goede hygiënepraktijken in de broodbakkerij – banketbakkerij – chocoladebewerking – ijsbereiding

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de autocontrole gids voor de brood- en banketbakkerij. Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de goede hygiënepraktijken te evalueren alsook bijlage 10 en bijlage 11 van de gids.

De autocontrolegids (G-026) is van toepassing op broodproducten, banketbakkerijproducten, viennoiserie en patisserieproducten alsook op chocolade, ijsbereidingen en belegde broodjes. De risicobeoordelingen met betrekking tot de opslag en het transport van gekoelde en diepgevroren producten op basis waarvan de aanpassingen in de gids gebaseerd zijn, zijn wetenschappelijk goed onderbouwd. De aanpassingen in de gids zijn correct en duidelijk uitgewerkt en worden bijgevolg goedgekeurd. Bijlage 10 inzake rauwe melk is over het algemeen goed uitgewerkt en wordt goedgekeurd mits enkele aanpassingen. Bijlage 11 inzake broodfermentatie wordt goedgekeurd.

12. Sneldadvies 12-2011: Aanwezigheid van thiouracil in een urinestaal van een rund

Na een routinecontrole in het kader van het controleplan van het FAVV werd de aanwezigheid van thiouracil aan een concentratie van 15 ppb gedetecteerd in een urinestaal van een rund. Andere stalen die tijdens een bijkomend onderzoek werden genomen, waren conform. Het resultaat van de tegenanalyse van het oorspronkelijke urinestaal bedroeg 29,7 ppb. De interpretatie van dit niet-conforme resultaat wordt besproken in het licht van de recente gegevens uit de wetenschappelijke literatuur.

13. Advies 13-2011: Evaluatie van de risico's verbonden aan chemische en biotechnologische stoffen die in contact komen met de voedselketen

Het Wetenschappelijk Comité heeft op eigen initiatief een dossier geopend om de risico's te bestuderen die verbonden zijn aan chemische en biotechnologische stoffen die in contact komen met de voedselketen. Met uitzondering van enzympreparaten, biociden en extractiemiddelen, zijn technologische hulpstoffen niet gereguleerd in België en op Europees niveau.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat, wat chemische en biotechnologische stoffen die in contact komen met de voedselketen betreft, de gevarenanalyse volgens het type HACCP-plan (Hazard Analysis and Critical Control Points) door de leverancier, en een risicoanalyse door de klant/gebruiker (voedingsindustrie) zou moeten worden uitgevoerd.

De problematiek werd geïllustreerd door een gevalsstudie over de besmetting van HCl door dioxines. Deze gevalsstudie toonde aan dat de geleverde verklaring over de oorzaak van de besmetting niet volledig voldoet en dat ook nader bepaald moet worden wat de agrovoedingsmiddelensector bedoelt met de vermelding 'food grade' voor technologische hulpstoffen zoals HCl.

14. Advies 14-2011: Vleeskeuring zonder insnijdingen bij vleesvarkens en runderen tot acht maanden oud

Er werd aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om een advies te geven over de praktische toepassing van de vleeskeuring zonder insnijdingen (visuele keuring) bij vleesvarkens en runderen tot acht maanden oud, zoals voorzien in de Verordening (EG) 2074/2005.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat het beperken van de vleeskeuring tot een louter visuele keuring voor vleesvarkens en kalveren tot acht maanden oud verantwoord is vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid. Daarbij weegt het nadeel van een iets minder gevoelige detectie van potentiële letsels tijdens de vleeskeuring niet op tegen het voordeel van een verminderde kruiscontaminatie tussen de karkassen aan de slachtlijn.

Verder wordt er aangeraden steeds een volledige keuring uit te voeren bij het constateren van afwijkingen tijdens de visuele keuring van jonge runderen.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat een monitoring voor zoönotische agentia tijdens de levende fase belangrijk is in het kader van een goede bewaking van de volksgezondheid. Deze monitoring heeft echter geen directe implicaties voor de uit te voeren handelingen tijdens de vleeskeuring. Voor wat betreft de lijst met ziekten bij vleesvarkens waarvoor een monitoring tijdens de levende fase aangewezen is, sluit het Wetenschappelijk Comité zich aan bij de wetenschappelijke opinie van de EFSA (2011) over de herziening van de vleeskeuring bij varkens waarin wordt gesteld dat *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* en *Trichinella* spp. de belangrijkste zoönotische agentia zijn onder de huidige epidemiologische omstandigheden. Het Wetenschappelijk Comité stelt dat er bij varkens minimaal een monitoring voor *Salmonella* spp. moet worden uitgevoerd, waarbij het verwijst naar het lopende dossier Sci Com 2011/05 over de evaluatie van het *Salmonella*-actieplan waarvoor een advies in voorbereiding is. Voor wat de opvolging van *Trichinella* betreft, wordt verwezen naar het Sci Com advies 23-2009. Indien het FAVV ook voor de andere twee ziekten een monitoring wenst op te starten, zal de organisatie daarvan aan de hand van een uitgebreide studie onderzocht moeten worden.

Het Wetenschappelijk Comité doet in dit advies geen uitspraak over de lijst met ziekten bij vleeskalveren waarvoor een monitoring tijdens de levende fase dient te worden uitgevoerd. Deze problematiek zal in een later advies worden behandeld.

15. Advies 15-2011: Evaluatie van de risico's en baten van de consumptie van rauwe koemelk en het effect van thermische behandeling van rauwe melk op deze risico's en baten

Talrijke voor de mens pathogene micro-organismen, waaronder *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., humaan pathogene verocytotoxineproducerende *E. coli*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia*, enterotoxineproducerende *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Cryptosporidium parvum*, enz. alsook de toxines van *Clostridium botulinum* kunnen in rauwe koemelk worden aangetroffen. De prevalentie van deze ziekteverwekkers in rauwe koemelk varieert, maar hun aanwezigheid werd in verscheidene studies aangetoond. In de geïndustrialiseerde landen vertegenwoordigen humane uitbraken door consumptie van rauwe melk of producten op basis van rauwe melk 2 tot 6 % van de voedselinfecties.

Deze studie heeft als doel om de risico's en de baten van de consumptie van rauwe koemelk in België en de effecten van een thermische behandeling van rauwe melk op deze risico's en baten te evalueren, waarbij zowel de microbiologische, als de (bio)chemische en nutritionele aspecten aan bod komen.

De meeste gerapporteerde humane uitbraken die aan de consumptie van rauwe koemelk te wijten zijn, worden veroorzaakt door *Campylobacter* spp., *E. coli* O157 en niet-O157-pathogene *E. coli*-tammen, *Salmonella* spp., en in enkele incidenteel beschreven gevallen door *Listeria monocytogenes*. Humaan pathogene verocytotoxineproducerende *E. coli* en *Listeria monocytogenes* kunnen zeer ernstige ziekten veroorzaken, gevolgd door *Campylobacter* spp. en *Salmonella* spp. Deze 4 ziekteverwekkers kunnen in België aanwezig zijn in runderen, in de omgeving van de landbouwbedrijven en in rauwe koemelk. Vanuit microbiologisch standpunt wordt de consumptie van rauwe koemelk als een risicoproduct voor voedselinfectie beschouwd. De beschikbaarheid van automaten voor de rechtstreekse verkoop van rauwe melk bevordert de verkoop van rauwe melk onder de bevolking. Indien de consument niet goed geïnformeerd wordt over de noodzaak van het koken van de rauwe melk vóór consumptie kan dit de blootstelling en dus het risico op voedselinfectie vooral voor risicopopulaties (YOPI's, d.w.z. jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en mensen met een verlaagde immuniteit of die aan een ziekte lijden) verhogen. Dergelijke automaten dienen goed beheerd te worden en duidelijke informatie dient verstrekt te worden.

Het risico dat aan de consumptie van rauwe melk verbonden is, wordt aanzienlijk verminderd, en zelfs geëlimineerd door thermische behandeling. Pasteurisatie (min. 71 °C/15 s of 63 °C/30 min, of equivalent) reduceert de vegetatieve pathogenen in melk tot een niveau dat als veilig voor de volksgezondheid wordt beschouwd. Pasteurisatie is echter niet in staat om de sporen van *Clostridium botu-*

linum en *Bacillus cereus* te vernietigen en de hiteschok kan hun ontkieming bevorderen. Door sterilisatie en UHT-behandeling van melk worden de vegetatieve vormen van de ziekteverwekkers alsook hun sporulerende vormen vernietigd en wordt een commercieel steriel product bekomen.

Er worden een aantal microbiologische voordelen gekoppeld aan de consumptie van rauwe koemelk, waaronder de inhibitie van de groei van ziekteverwekkers door antimicrobiële systemen (voornamelijk enzymen) en door melkzuurbacteriën, een verhoging van de immuniteit, een vermindering van allergieën en de heilzame effecten van probiotica. De activiteit van de meeste antimicrobiële enzymen is echter beperkt bij de koeltemperatuur die gebruikt wordt om rauwe melk te bewaren en veel antimicrobiële systemen behouden hun activiteit na pasteurisatie. Na sterilisatie (waaronder ook UHT-behandeling) is de meeste antimicrobiële activiteit verdwenen, maar is deze niet meer nodig omdat de melk commercieel steriel is. De groei van melkzuurbacteriën en de daaruit volgende verzuring en coagulatie van de rauwe melk beperken de groei van pathogene bacteriën maar ook de houdbaarheid van rauwe melk. De pathogenen die een uitgroei vereisen in de rauwe melk vooraleer hun infectieuze dosis te bereiken, leveren bijgevolg minder risico op voor de consument. Het huidige bewijs voor de veronderstelde relatie tussen een frequente consumptie van rauwe melk en een verbeterde immuniteit enerzijds en minder allergieën anderzijds is omstreden en de onderliggende mechanismen zijn niet gekend. Het is bijgevolg moeilijk om conclusies te trekken over een eventueel effect van thermische behandeling van melk op deze parameters. De groei van probiotische bacteriën is te beperkt in rauwe melk om gunstige effecten voor de gezondheid van de consument te hebben.

De nutritionele voordelen verbonden aan de consumptie van rauwe melk blijven in het algemeen behouden na pasteurisatie, UHT-behandeling en/of homogenisatie van de melk (veranderingen van technologische aard werden niet beschouwd). Melk is een belangrijke bron van calcium, fosfor, proteïnen en essentiële aminozuren (vooral lysine), en de vitamines B₂ en B₁₂. Het effect van een hittebehandeling op de aanbreng van deze nutriënten is hoegenaamd verwaarloosbaar. De overige nutriënten in melk die al dan niet (gedeeltelijk) door verhitten vernietigd worden, dragen minder bij tot de dagelijkse behoefte. Een verlaagd gehalte aan deze nutriënten wordt zonder meer gecompenseerd door een evenwichtige voeding.

Daarnaast wordt hittebehandeling (en/of homogenisatie), hoogst waarschijnlijk ten onrechte, geassocieerd met een minder goede verteerbaarheid van de melk, een inactivatie van nuttige enzymen, een reductie van lactose met vorming van lactulose, en een verhoogd risico op allerlei aandoeningen (bv. melkallergie, lactose-intolerantie, diabetes, osteoporose, artri-

tis). Deze argumenten worden in dit advies weerlegd en/of in een wetenschappelijke context geplaatst. Het belangrijkste negatieve effect van biochemische aard van een hittebehandeling is het gewijzigd organoleptisch profiel van melk, ofschoon dit eerder een kwestie van individuele perceptie is.

Uit dit advies blijkt dat bij consumptie van rauwe melk de blootstelling aan microbiologische gevaren reëel is en dat dit meerdere malen heeft geleid tot voedsel-toxi-infecties. Warmtebehandeling (pasteurisatie, koken, maar vooral UHT) is een historisch en wetenschappelijk bewezen, efficiënte methode om de microbiële veiligheid van melk te garanderen zonder de voedingswaarde van melk noemenswaardig aan te tasten. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om bij aankoop van rauwe melk deze tot het kookpunt te verhitten alvorens de melk te consumeren.

16. Advies 16-2011: Evaluatie van drie sectorale bemonsteringsplannen aangaande diervoeders

Het Wetenschappelijk Comité heeft drie sectorale bemonsteringsplannen aangaande diervoeders geëvalueerd en formuleert verschillende opmerkingen.

17. Sneladvies 17-2011: Aanwezigheid van prednisolone in varkensurine

Prednisolone is een synthetisch glucocorticoïde met ontstekingswerende en immunomodulerende eigenschappen. Het gebruik van prednisolone bij varkens is niet toegestaan. In het kader van het FAVV-controleplan werden er dit jaar echter in meerdere gevallen kleine concentraties prednisolonerisiduen in varkensurine vastgesteld. In verband met deze vaststellingen werden twee vragen aan het Wetenschappelijk Comité gesteld.

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat er geen informatie bestaat in de wetenschappelijke literatuur over de mogelijke aanwezigheid van prednisolonerisiduen bij varkens.

In afwachting om over een actielimiet te kunnen beslissen, raadt het Wetenschappelijk Comité aan dat het FAVV het onderzoek naar prednisolonerisiduen bij varkens verderzet om meer informatie over deze problematiek te verzamelen.

Het Wetenschappelijke Comité raadt aan om experimenteel wetenschappelijk onderzoek bij varkens uit te voeren om de invloed van stress op de eventuele endogene aanmaak van prednisolone en de uitscheiding ervan in urine te bestuderen, evenals de mogelijkheid dat prednisolone in varkensurine door microbiële enzymen aangemaakt wordt.

Het Wetenschappelijk Comité raadt eveneens aan om de stabiliteit van prednisolone in urinemonsters onder verschillende

bewaringsomstandigheden te bestuderen.

18. Advies 18-2011: Consumptiebloed: microbiologische procesnormen en temperatuurvoorschriften

Dit advies van het Wetenschappelijk Comité betreft een vraag over het tijd-temperatuurtraject bij het vervoer van vers bloed van het slachthuis naar een bloedverwerkend bedrijf en over de microbiologische richtwaarden van het bloed op het moment van de ontvangst ervan op het bedrijf.

Het Wetenschappelijk Comité gaat, op basis van de analyse van de data, akkoord met de voorgestelde microbiologische procesrichtwaarden voor het totaal aëroob mesofiel kiemgetal in consumptiebloed op het ogenblik van ontvangst op het bedrijf.

Tevens besluit het Wetenschappelijk Comité, op basis van modelsimulaties en de analyse van de data, dat een afwijking op de temperatuurnorm van 3 °C bij het vervoer van vers bloed kan worden toegestaan.

De voorgestelde richtwaarden en het voorgestelde tijd-temperatuurtraject kunnen enkel worden toegestaan indien een sluitende controle kan uitgevoerd worden op de naleving van de voorwaarden wat betreft koeling, temperatuur en tijd tussen het slachten en de verwerking. Daarnaast dienen in het autocontrolesysteem de nodige correctieve acties opgenomen te worden voor het geval zich afwijkende situaties zouden voordoen.

19. Advies 19-2011: Evaluatie van het document "Actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen"

Dit advies betreft een evaluatie van de richtwaarden van de bijlage van het document "Actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen", alsook een beoordeling van de aanpassingen die voorgesteld werden door het DG Controlebeleid.

Voor wat betreft de evaluatie van de richtwaarden, maakt het Wetenschappelijk Comité algemene opmerkingen en stelt het specifieke wijzigingen voor. Vooreerst wordt benadrukt dat een overschrijding van de richtwaarden wijst op een potentieel probleem. De richtwaarden dienen beschouwd te worden in de context van het controleprogramma van het FAVV en moeten aan het FAVV toelaten om, in geval van overschrijding, gepaste en uniforme maatregelen te kunnen nemen in het belang van de volksgezondheid.

Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om in de distributiesector voor gekoelde producten richtwaarden voor het psychrotoof (koudetolerant) kiemgetal in

plaats van voor het mesofiel kiemgetal te hanteren. Daarbij wordt aangeraden dat indien de richtwaarde van het mesofiel of psychrotroof kiemgetal overschreden wordt ten gevolge van de groei van melkzuurbacteriën, het levensmiddelenbedrijf de mogelijkheid wordt gelaten om aan het FAVV aan te tonen dat dit geen indicatie is van een laag hygiëneniveau. Het Wetenschappelijk Comité stelt dat er wetenschappelijke argumenten zijn om de distributierichtwaarden voor de parameters *Bacillus cereus*, gisten/schimmels en het kiemgetal in gekoelde levensmiddelen waar microbiële groei mogelijk is, te laten gelden op het moment van het einde van de houdbaarheid van het levensmiddel. Tevens wordt opgemerkt dat het onderscheid tussen bepaalde categorieën van levensmiddelen niet altijd duidelijk is. Het Wetenschappelijk Comité raadt bijgevolg aan bepaalde categorieën beter te definiëren en bepaalde categorieën onder dezelfde noemer te brengen.

Ten slotte gaat het Wetenschappelijk Comité akkoord met de aanpassingen die voorgesteld werden door het DG Controlebeleid, met uitzondering van de richtwaarden voor *E. coli* O104. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat er onvoldoende wetenschappelijke argumenten zijn om deze parameter routinematig op te nemen in het controleprogramma van het FAVV. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan de volgende parameters (en de bijhorende risicomatrixen) op te nemen in de bijlage van het document: verocytotoxigene *E. coli* O157, *E. coli* O26, *E. coli* O103, *E. coli* O111 en *E. coli* O145.

20. Advies 20-2011: Ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Het Wetenschappelijk Comité heeft het ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen geëvalueerd en formuleert één opmerking in verband met de toelating van bepaalde grootkeukens.

21. Advies 21-2011: Evaluatie van de autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de voorschoolse groepsopvang

Het Wetenschappelijk Comité werd gevraagd om de autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de voorschoolse groepsopvang te evalueren. Het Wetenschappelijk Comité meent dat de gids goed geschreven, praktisch en gemakkelijk leesbaar is. Toch meent het Comité dat de theoretische achtergrondkennis

over HACCP-principes en microbiologische gevaren (fiches van de ziektekiemen die het meest frequent verantwoordelijk zijn voor voedseltoxi-infecties) opnieuw herwerkt dienen te worden. Bovendien raadt het Wetenschappelijk Comité aan om meer aandacht te besteden aan de maatregelen die genomen moeten worden als de kinderen en het opvangpersoneel ziek zijn, aan het verschil tussen reiniging en ontsmetting, aan de afkoeling van maaltijden, aan de tijd- en temperatuurvoorschriften voor warm bewaarde voedingsproducten (bijv. zuigflessen), aan de allergenen en aan het wassen van de handen van kinderen.

22. Advies 22-2011: Ontwerp van het koninklijk besluit betreffende de erkenning van de laboratoria die analyses uitvoeren in het kader van de veiligheid van de voedselketen

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp van koninklijk besluit betreffende de erkenning van de laboratoria die analyses uitvoeren in het kader van de veiligheid van de voedselketen te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité heeft enkele opmerkingen geformuleerd op het ontwerp van koninklijk besluit. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat sommige noties te vaag zijn en beter moeten worden gedefinieerd.

Xavier Van Huffel

Avis 1-2011 jusqu'à 20-2011 du Comité scientifique de l'AFSCA

1. Avis 1-2011: Réévaluation du «Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation»

Le présent avis concerne la réévaluation du «Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation».

Le Comité scientifique est d'avis que le guide est un document pratique, clair et structuré. Un certain nombre de points doivent toutefois encore être développés. C'est par exemple le cas pour l'analyse des dangers chimiques et physiques, le nettoyage et la désinfection, les plans d'échantillonnage et d'analyse, et la notification obligatoire.

2. Avis 2-2011: Evaluation du risque lié à la présence de nématodes nuisibles dans la terre ou le milieu de culture adhérent aux arbres topiaires et plantes tropicales importées de pays tiers

Le Comité scientifique a réalisé une évaluation du risque lié à la présence de nématodes nuisibles, qui ne sont pas de quarantaine, dans la terre ou le milieu de culture adhérent aux arbres topiaires et plantes tropicales importées en Belgique de pays tiers.

Le Comité scientifique est d'avis qu'idéalement un *Pest Risk Assessment* (PRA) devrait être réalisé pour chacune des espèces de nématode nuisible détecté. Cela nécessite notamment de connaître spécifiquement la capacité du nématode nuisible à s'introduire, à s'étendre et à

s'établir sur le territoire belge. Or, ces données spécifiques sont peu ou pas disponibles actuellement et leur détermination nécessiterait un important travail de recherche.

De manière générale, le Comité scientifique considère qu'*a priori* le risque, que représente la présence de nématodes nuisibles, qui ne sont pas de quarantaine, dans la terre ou le milieu de culture adhérent aux arbres topiaires et plantes tropicales importées de pays tiers, est assez limité pour les végétaux cultivés et la flore sauvage en Belgique. Toutefois, ce risque pourrait être significatif pour la plante infestée, pour certains producteurs de végétaux et produits végétaux sous serre et pour les végétaux cultivés et la flore sauvage des pays du sud de l'Europe vers lesquels les végétaux importés en Belgique seraient ensuite réexportés.

Le Comité scientifique propose d'autoriser l'importation sur le territoire belge des lots de végétaux infestés de nématodes nuisibles dont la présence en Belgique est avérée, pour autant que ces nématodes ne soient ni vecteurs de virus, ni de quarantaine, ni mentionnés sur les listes de l'EPPO (Action List et EPPO Alert List). Les végétaux importés et infestés de nématodes nuisibles qui figurent sur la liste de quarantaine doivent être détruits, conformément à la législation en vigueur. Les végétaux importés et infestés de nématodes nuisibles figurant sur les listes de l'EPPO devraient être traités de manière à réduire significativement l'infestation. Les végétaux importés et infestés de nématodes nuisibles dont la présence en Belgique n'est pas confirmée

et qui ne sont ni vecteurs de virus, ni de quarantaine, ni mentionnés sur les listes de l'EPPO peuvent être mis sur le marché à condition de notifier à l'AFSCA la détection de ces nématodes nuisibles. Les végétaux importés et infestés de nématodes nuisibles vecteurs de virus (*Longidoridae* et *Trichodoridae*) devraient être analysés afin de détecter la présence de virus. Dans le cas où un virus de quarantaine est détecté, les végétaux infestés doivent être détruits, conformément à la législation en vigueur. Dans le cas où un virus qui n'est pas de quarantaine mais qui est repris sur les listes de l'EPPO est détecté, ou dans le cas où un virus qui n'est pas de quarantaine, qui ne figure pas sur les listes de l'EPPO et qui n'est pas présent sur le territoire belge est détecté, les végétaux devraient être traités de manière à réduire significativement l'infestation. Dans le cas où un virus qui n'est pas de quarantaine, qui ne figure pas sur les listes de l'EPPO et qui est présent sur le territoire belge est détecté, ou dans le cas où aucun virus n'est détecté, les végétaux pourraient être mis sur le marché.

Différentes méthodes de lutte sont proposées mais leur efficacité respective par rapport aux différents nématodes nuisibles détectés devrait être évaluée en détail.

3. Avis rapide 3-2011: Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la

consommation humaine – Révision du programme de surveillance ESB

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer si une révision du programme de surveillance de l'ESB, c'est-à-dire un relèvement de l'âge limite à 72 mois des tests obligatoires pour la détection de l'ESB pour les bovins sains abattus pour la consommation humaine, garantit de manière suffisante la protection de la santé humaine et de la santé animale. L'âge limite des tests obligatoires pour les bovins abattus en urgence reste de 48 mois.

La protection de la santé publique étant principalement assurée par le retrait des matériels à risque spécifiés (MRS) lors de l'abattage, et la protection de la santé animale étant principalement assurée par le maintien de l'interdiction des farines animales dans l'alimentation des ruminants (Feed Ban), le Comité scientifique insiste avant tout sur le rôle prépondérant du maintien de ces deux mesures.

Les résultats de l'analyse de risque quantitative, réalisée avec les données belges les plus récentes, indiquent que le nombre de cas d'ESB non détectés (c'est-à-dire le nombre de bovins infectés qui rentreraient dans la chaîne alimentaire) lorsque la limite d'âge est fixée à 48 mois pour les bovins sains et les bovins abattus en urgence (scénario actuel) est de 0,33 cas par an en 2011, soit moins de 1 cas par an, et que le nombre de cas d'ESB non détectés lorsque la limite d'âge est élevée à 72 mois pour les bovins sains et maintenue à 48 mois pour les bovins abattus en urgence (scénario futur) est de 0,364 cas par an, soit également moins de 1 cas par an. Il n'y a donc pas de différence significative entre les niveaux de risque du programme de surveillance actuel et la proposition de révision du programme de surveillance.

En conclusion, le Comité scientifique approuve le projet d'arrêté royal qui lui est soumis pour avis.

4. Avis 4-2011: Propositions de sujets de recherche scientifique dans le domaine de la chaîne alimentaire

Le Comité scientifique propose une liste non restrictive de sujets de recherche scientifique dans le domaine de la chaîne alimentaire qui méritent l'attention des chercheurs et des bailleurs de fonds de recherche scientifique.

5. Avis 5-2011 : Modification de l'arrêté royal du 24 décembre 1987 relatif aux vices réhivitoires dans les ventes ou échanges d'animaux domestiques: ajout de la néosporose dans la liste des vices réhivitoires pour les bovins

Le Comité scientifique s'est vu demander de formuler un avis à propos de l'ajout de la néosporose à la liste des vices réhivitoires

pour les bovins et à propos des tests diagnostiques correspondants.

Le Comité scientifique est d'avis que l'ajout de la néosporose dans la liste des vices réhivitoires pour les bovins se justifie vu l'impact économique de cette maladie en Belgique. Il est néanmoins absolument nécessaire de désigner un laboratoire national de référence qui se chargera de la validation des tests diagnostiques disponibles. En outre, le Comité scientifique estime que le délai de 30 jours prévu pour initier une analyse à l'achat pourrait être trop court dans certains cas, la séroconversion ne survenant parfois que 6 semaines après l'infection. Ensuite, il est important de connaître la sensibilité et la spécificité des tests diagnostiques disponibles afin de pouvoir se prononcer sur leur capacité diagnostique. Enfin, d'un point de vue scientifique, le Comité scientifique conseille de laisser la description du test diagnostique assez générale pour que des tests alternatifs et éventuellement meilleurs puissent être utilisés dans le futur.

6. Avis 6-2011: Risques de migration dans les théières traditionnelles en métal

Une étude de l'Institut scientifique de Santé publique (ISP) a mis en avant une migration considérable d'éléments métalliques dans les théières traditionnelles en laiton. Un avis conjoint a été demandé au Comité scientifique et au Conseil Supérieur de la Santé sur cette problématique.

Sur base de scénarios de consommation réalistes (4 tasses de thé nature ou de thé citron par jour, avec un temps d'infusion de 15 minutes), une ingestion journalière de 1,7 à 320 µg de plomb par kg de poids corporel (pc) a été estimée pour une personne de 60 kg. Sur base des valeurs BMDL fixées par l'EFSA (EFSA, 2010), cette ingestion correspond à une marge d'exposition (MOE) inférieure voire très inférieure à 1, ce qui indique des risques potentiels graves pour la santé publique. De plus, il ressort d'expérimentations complémentaires que l'exposition au plomb par le biais de ces théières présenterait plutôt un caractère chronique. Bien que la composition des théières soit un élément important, la quantité de plomb migrant ne semble pas y être liée.

Pour le nickel également, une exposition relativement élevée a été observée, qui peut aller jusqu'à 5 (thé nature) à 14,8 (thé citron) fois supérieure à la valeur toxicologique de référence de 0,7 mg/jour telle que définie par l'OMS (WHO, 2005). La migration s'est avérée moins significative pour les autres éléments métalliques étudiés.

Bien que seule une étude approfondie, incluant un *biomonitoring*, puisse refléter sans équivoque le risque lié à l'utilisation de théières traditionnelles en laiton, il est recommandé de déconseiller l'utilisa-

tion de telles théières et d'interdire leur vente. De plus, outre ce type de théières, d'autres matériaux de contact (pots ou plats en céramique, p.ex. tajines) dont l'usage est plutôt défini culturellement s'avèrent également être des facteurs de risque importants au niveau de l'exposition aux éléments métalliques (et au plomb en particulier). Par conséquent, une communication ciblée soulignant les risques de tels matériaux de contact est formellement recommandée. En outre, le programme de contrôle de l'AFSCA doit prendre en considération la migration d'éléments métalliques (plomb, mais aussi autres métaux tels le nickel) en provenance d'ustensiles artisanaux similaires (p.ex. laiton, fonte émaillée) et de matériaux en céramique entrant en contact avec des denrées alimentaires.

7. Avis 7-2011: Réévaluation des risques liés à l'exposition de la population belge au plomb

Les risques pour la santé, liés à une exposition au plomb, ont été réévalués par l'EFSA et le JECFA en 2010. Ces deux instances ont conclu que la PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) de 25 µg de plomb/kg poids corporel n'était plus appropriée pour assurer la protection de la santé. Considérant les nouvelles informations sur le plomb, le Comité scientifique s'est saisi d'un dossier pour réévaluer les risques du plomb pour la population belge et pour utiliser les méthodologies existantes (approche Margin Of Exposure, MOE) pour caractériser les risques en absence de PTWI. Le groupe CONTAM de l'EFSA a identifié la neurotoxicité développementale chez les enfants, les effets cardiovasculaires et la néphrotoxicité chez les adultes comme effets critiques pour l'évaluation des risques et a dérivé des valeurs Benchmark Doses Lower Confidence Limits (BMDL) pour ces effets critiques. Sur base des concentrations en plomb dans le sang, la valeur BMDL la plus basse pour l'ingestion de plomb via l'alimentation a été dérivée. Celle-ci est de 0,5 µg plomb/kg poids corporel/jour pour ce qui concerne la neurotoxicité développementale chez les enfants.

Dans l'évaluation actuelle, différentes voies d'exposition ont été considérées pour calculer l'exposition totale au plomb des adultes et des enfants. L'exposition alimentaire est la voie d'exposition principale au plomb pour la population générale. L'exposition au plomb via l'ingestion de particules de sol et de poussières est plus importante que l'exposition alimentaire chez les enfants résidant dans les zones urbaines. Chez certaines populations, l'exposition peut être accentuée du fait de certains facteurs culturels (utilisation d'ustensiles de cuisine artisanaux et de cosmétiques illicites). Des valeurs de Margin Of Exposure entre 1,5 et 5,4 ont été estimées pour l'exposition totale au plomb des adultes en utilisant les valeurs BMDL proposées par l'EFSA. Chez les enfants, les MOE déterminées sont inférieures à 1 ce qui indique que des effets

nuisibles sur le développement neurologique ne seraient pas à exclure.

Le Comité scientifique émet des recommandations sur le contrôle du plomb dans les denrées alimentaires et sur la mise en place d'études spécifiques. Il soutient les initiatives de sensibilisation aux sources d'exposition.

8. Avis 8-2011: Evaluation de l'exposition aux *E. coli* résistantes aux céphalosporines par la consommation de viande de poulet

La résistance acquise d'*E. coli* au groupe d'antibiotiques des céphalosporines devient un problème de plus en plus marqué dans le secteur des poulets de chair. Actuellement en Belgique, environ 36 % des souches d'*E. coli* isolées chez les poulets de chair vivants sont résistantes aux céphalosporines et environ 60 % des poulets de chair vivants sont porteurs d'une ou plusieurs de ces *E. coli* résistantes aux céphalosporines.

Le risque pour l'homme de l'ingestion d'*E. coli* résistantes aux céphalosporines consiste principalement en la transmission de gènes de résistance à d'autres germes, éventuellement pathogènes, présents dans le tube digestif humain. Les souches d'*E. coli* résistantes aux céphalosporines présentes chez des volailles ne provoqueront en effet qu'exceptionnellement des infections chez l'homme.

Vu les raisons mentionnées ci-dessus, le Comité scientifique souhaite, du point de vue de la sécurité alimentaire, étudier la transmission potentielle, de la volaille à l'homme, de la résistance aux céphalosporines de germes présents chez les poulets aux germes présents dans le système gastro-intestinal de l'homme via la consommation de viande de poulet. Pour cela, un modèle d'analyse quantitative des risques a été élaboré, qui a pour but d'estimer l'exposition aux *E. coli* résistantes aux céphalosporines du consommateur belge après consommation de viande de poulet produite en Belgique. Le modèle consiste en différents modules, qui simulent avec précision la filière belge de production de viande de poulet et le comportement du consommateur belge (notamment concernant la cuisson).

Les résultats de cette étude montrent que lors d'environ 1,5 % des repas comprenant de la viande de poulet, il se produit une exposition de plus de 1.000 unités formant colonie (ufc) par repas. Le risque lié à cette exposition pour la santé du consommateur ne peut actuellement pas être estimé en raison d'un manque de connaissances et de données quantitatives à propos de la dose infectieuse nécessaire et des facteurs d'influence dans le système digestif de l'homme pour que la résistance aux céphalosporines des *E. coli* ingérés soit transmise aux germes présents chez l'homme.

Le modèle met en avant que l'exposition est principalement due à une contamination croisée survenant dans les cuisines, ce qui ne fait que plaider pour la nécessité de bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation de la viande de poulet. D'autres éléments importants pour l'exposition du consommateur aux *E. coli* résistantes aux céphalosporines sont aussi la proportion d'*E. coli* résistantes aux céphalosporines (dans le nombre total d'*E. coli*) dans la production primaire, et la contamination totale de la carcasse ou du morceau par *E. coli*. Cela signifie que l'application d'une stratégie judicieuse en matière d'antibiotiques dans le secteur primaire et le respect de bonnes pratiques d'hygiène à l'abattoir et à l'atelier de découpe peuvent représenter une baisse sensible du risque d'exposition aux *E. coli* résistantes aux céphalosporines via la consommation de viande de poulet.

Enfin, le Comité scientifique fait quelques recommandations en vue de suivre de près la problématique de l'antibiorésistance et de stimuler l'utilisation raisonnable des antibiotiques dans le secteur de la production animale.

9. Avis 9-2011: Développement d'un baromètre de la santé animale

Cet avis a pour but de présenter un instrument permettant de mesurer sur base annuelle la situation générale du cheptel en Belgique et de suivre celle-ci à plus long terme. Cet instrument est, à côté du baromètre pour la sécurité alimentaire (Avis 28-2010) et du baromètre pour la santé animale (Avis 10-2011), l'un des 3 instruments devant donner une image générale de la sécurité de la chaîne alimentaire en Belgique.

Pour la mesure de la situation de la santé animale, il est proposé de travailler avec un éventail d'indicateurs, dont la composition peut varier dans le temps. Pour ces indicateurs, des données quantitatives doivent être disponibles afin de permettre un suivi dans le temps. Au total, 13 indicateurs de la santé animale (ISA) ont été identifiés et les résultats de 12 indicateurs ont été suivis entre 2007 et 2010.

Lors d'une comparaison entre l'année de référence 2007 et les années 2008, 2009 et 2010, on a pu conclure qu'une amélioration de la santé animale globale en Belgique avait été observée sur base de ces 12 indicateurs. La valeur de cette évolution positive doit cependant être évaluée à long terme.

Enfin, une proposition de représentation visuelle du baromètre de la santé animale a été mise au point.

10. Avis 10-2011: Développement d'un baromètre de la santé végétale (situation phytosanitaire)

Cet avis a pour but de présenter un instrument permettant de mesurer sur base

annuelle la situation phytosanitaire générale des végétaux et produits végétaux en Belgique et de suivre celle-ci à plus long terme. Cet instrument est, à côté du baromètre pour la sécurité alimentaire (Avis 28-2010) et du baromètre pour la santé animale (Avis 09-2011), l'un des 3 instruments devant donner une image générale de la sécurité de la chaîne alimentaire en Belgique.

Pour la mesure de la situation de la santé végétale, il est proposé de travailler avec un éventail d'indicateurs, dont la composition peut varier dans le temps. Pour ces indicateurs, des données quantitatives doivent être disponibles. Au total, 13 indicateurs de la santé végétale (ISV) ont été identifiés et les résultats de ceux-ci ont été suivis entre 2007 et 2010.

Sur base des résultats des 13 indicateurs du baromètre de la santé végétale, il ressort que la santé végétale (situation phytosanitaire) en Belgique montre une évolution positive depuis 2007, dont la réelle signification devra être évaluée à plus long terme.

Enfin, une proposition de représentation visuelle du baromètre de la santé végétale a été mise au point.

11. Avis 11-2011: Evaluation du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie – pâtisserie – chocolaterie – glacerie

Le présent avis porte sur l'évaluation scientifique du guide d'autocontrôle pour boulangeries et pâtisseries. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que les annexes 10 et 11 du guide.

Le guide d'autocontrôle (G-026) s'applique aux produits de la boulangerie, de la pâtisserie, aux viennoiseries ainsi qu'au chocolat, à la préparation de glaces et aux petits pains garnis. Les évaluations du risque relatives à l'entreposage et au transport de produits réfrigérés et surgelés sur lesquelles se basent les adaptations dans le guide sont bien étayées scientifiquement. Les adaptations dans le guide ont été réalisées de manière correcte et claire et sont par conséquent approuvées. L'annexe 10 concernant le lait cru a, de manière générale, été bien élaborée et est approuvée moyennant quelques adaptations. L'annexe 11 concernant la fermentation du pain est approuvée.

12. Avis rapide 12-2011: Présence de thiouracil dans un échantillon d'urine de bovin

Suite à un contrôle de routine effectué dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA, la présence de thiouracil a été détectée dans un échantillon d'urine de bovin à la concentration de 15 ppb. D'autres échantillons prélevés lors de l'enquête complémentaire étaient conformes. Le résultat de la contre-ana-

lyse de l'échantillon initial d'urine était de 29,7 ppb. L'interprétation de ces résultats non conformes est discutée en rapport avec les données récentes de la littérature scientifique.

13. Avis 13-2011: Evaluation des risques liés aux substances chimiques et biotechnologiques qui entrent en contact avec la chaîne alimentaire

Le Comité scientifique s'est saisi d'un dossier pour étudier les risques liés aux substances chimiques et biotechnologiques qui entrent en contact avec la chaîne alimentaire. A l'exception des préparations enzymatiques, des biocides et des solvants d'extraction, les auxiliaires technologiques ne sont pas réglementés en Belgique et au niveau européen.

Le Comité scientifique estime que pour les substances chimiques et biotechnologiques qui entrent en contact avec la chaîne alimentaire une analyse des dangers de type plan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) devrait être effectuée par le fournisseur et une évaluation des risques par le client/utilisateur (industrie alimentaire).

La problématique a été illustrée par une étude de cas sur la contamination de l'HCl par des dioxines. Cette étude de cas a montré que les explications fournies quant à la cause de la contamination ne sont pas entièrement satisfaisantes et qu'il reste aussi à préciser ce que l'industrie agro-alimentaire entend par la mention 'food grade' pour des auxiliaires technologiques tels que HCl.

14. Avis 14-2011: Inspection des viandes sans incision chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de huit mois

Le Comité scientifique s'est vu demander d'émettre un avis sur l'application pratique de l'inspection des viandes sans incision (inspection visuelle) chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de huit mois, telle que prévue dans le Règlement (CE) 2074/2005.

Le Comité scientifique est d'avis qu'il est justifié, du point de vue de la sécurité alimentaire, de limiter l'inspection des viandes à une simple inspection visuelle chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de huit mois. L'inconvénient d'une détection légèrement moins sensible des lésions potentielles lors de l'inspection des viandes est ici contrebalancé par une diminution de la contamination croisée entre les carcasses sur la chaîne d'abattage.

En outre, il est recommandé de toujours effectuer une inspection complète lorsque des non-conformités sont constatées au cours de l'inspection visuelle de jeunes bovins.

Le Comité scientifique est d'avis qu'un monitoring des agents zoonotiques durant la phase de vie des animaux est important dans le cadre d'une bonne surveillance de la santé publique. Ce monitoring n'a néanmoins pas d'implications directes sur les opérations à mener lors de l'inspection des viandes.

En ce qui concerne la liste des maladies chez les porcs d'engraissement pour lesquelles un monitoring est recommandé lors de la phase de vie des animaux, le Comité scientifique se rallie à l'opinion scientifique de l'EFSA (2011) relative à la révision de l'inspection des viandes chez les porcs, qui mentionne que les principaux agents zoonotiques dans les conditions épidémiologiques actuelles sont *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* et *Trichinella* spp. Le Comité scientifique soutient que, chez les porcs, un monitoring pour *Salmonella* spp. doit au minimum être réalisé, et renvoie au dossier Sci Com 2011/05 sur l'évaluation du plan d'action *Salmonella*, à propos duquel un avis est en préparation. En ce qui concerne le suivi de *Trichinella*, on renvoie à l'avis 23-2009 du Sci Com. Si l'AFSCA souhaite également lancer un monitoring pour les deux autres maladies, l'organisation de celui-ci devra être examinée à l'aide d'une étude approfondie.

Le Comité scientifique ne se prononce pas dans cet avis sur la liste des maladies touchant les veaux de boucherie pour lesquelles un monitoring doit être réalisé lors de la phase de vie. Cette problématique fera l'objet d'un avis ultérieur.

15. Avis 15-2011: Evaluation des risques et bénéfices de la consommation de lait cru de bovins, et de l'effet du traitement thermique du lait cru sur ces risques et bénéfices

De nombreux pathogènes pour l'homme, dont *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., *E. coli* pathogènes pour l'homme et producteurs de vérocytotoxine, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia*, *Staphylococcus aureus* producteurs d'entérotoxines, *Bacillus cereus*, *Cryptosporidium parvum*, etc. ainsi que les toxines de *Clostridium botulinum* peuvent être retrouvés dans le lait cru des bovins. La prévalence de ces agents dans le lait cru de bovins varie, mais leur présence a été démontrée dans beaucoup d'études. Dans les pays industrialisés, les épidémies humaines dues à la consommation de lait cru ou de produits à base de lait cru représentent 2 à 6 % des épidémies humaines d'origine alimentaire.

Le but de cette étude est d'évaluer les risques et les bénéfices liés à la consommation de lait cru de bovins en Belgique et les effets du traitement thermique du lait cru sur ces risques et bénéfices, considérant les aspects microbiologiques, ainsi que les aspects (bio)chimiques et nutritionnels.

La majorité des épidémies humaines rapportées dues à la consommation de lait cru de bovins est causée par *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., et les souches d'*E. coli* O157 et non O157 pathogènes, avec quelques cas rares décrits pour *Listeria monocytogenes*. *E. coli* pathogènes pour l'homme et producteurs de vérocytotoxine et *Listeria monocytogenes* peuvent provoquer des maladies très graves, suivis par *Campylobacter* spp. et *Salmonella* spp. Ces 4 agents pathogènes peuvent être présents en Belgique chez les bovins, dans l'environnement des exploitations et dans le lait cru de bovins. D'un point de vue microbiologique, la consommation de lait cru de bovins est considérée comme un produit de risque pour une infection alimentaire humaine. La disponibilité de distributeurs automatiques de lait cru pour la vente directe facilite la vente du lait cru à la population. L'exposition et donc le risque d'une infection alimentaire peuvent être augmentés, spécialement pour la population à risque (les YOPI, c.-à-d. les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées ou souffrant d'une autre maladie), si le consommateur n'est pas bien informé sur la nécessité de faire bouillir le lait cru avant la consommation. De tels distributeurs doivent être bien gérés et des informations claires doivent être fournies.

Le risque lié à la consommation de lait cru est considérablement réduit voire éliminé par le traitement thermique du lait cru. La pasteurisation (min. 71 °C/15s ou 63 °C/30 min, ou équivalent) réduit les pathogènes présents sous forme végétative dans le lait jusqu'à un niveau considéré comme sûr pour la santé publique. Cependant, la pasteurisation est incapable de détruire les spores de *Clostridium botulinum* et de *Bacillus cereus* et le choc thermique peut provoquer leur germination. La stérilisation et le traitement UHT du lait détruisent les formes végétatives des agents pathogènes ainsi que leurs formes sporulées, et un produit commercialement stérile est fourni.

Plusieurs bénéfices microbiologiques sont liés à la consommation de lait cru de bovins, notamment l'inhibition de la croissance des pathogènes par les systèmes antimicrobiens (principalement enzymatiques) et par les bactéries lactiques, une augmentation de l'immunité, une réduction des allergies, et les effets bénéfiques des probiotiques. Cependant, l'activité de la plupart des enzymes antimicrobiennes est limitée à la température de réfrigération utilisée pour stocker le lait cru, et beaucoup de systèmes antimicrobiens conservent leur activité après pasteurisation. Après stérilisation (y compris le traitement UHT), la plupart des activités antimicrobiennes sont éliminées, mais celles-ci ne sont plus nécessaires vu que le lait est commercialement stérile. La croissance des bactéries lactiques et l'acidification et la coagulation subséquentes du lait cru limitent la croissance des bactéries pathogènes, mais aussi la

conservation du lait cru. Les pathogènes nécessitant une croissance dans le lait cru avant d'atteindre leur dose infectieuse représentent donc un moindre risque pour le consommateur. Les preuves actuelles concernant la relation présumée entre la consommation fréquente de lait cru et l'augmentation de l'immunité, d'une part, et la diminution des allergies, d'autre part, sont l'objet de controverses, et les mécanismes sous-jacents sont inconnus. Il est par conséquent difficile de conclure à un effet éventuel du traitement thermique du lait sur ces paramètres. La croissance des bactéries probiotiques dans le lait cru est trop limitée pour induire des effets bénéfiques sur la santé du consommateur.

Les avantages nutritionnels liés à la consommation de lait cru demeurent en général inchangés après une pasteurisation, un traitement UHT et/ou une homogénéisation du lait (les modifications de nature technologique n'ont pas été prises en compte). Le lait est une source importante de calcium, de phosphore, de protéines et d'acides aminés essentiels (particulièrement la lysine), et de vitamines B₂ et B₁₂. L'effet d'un traitement thermique sur l'apport de ces nutriments est quasiment négligeable. Les autres nutriments présents dans le lait qui sont détruits (partiellement) ou non par le traitement thermique contribuent moins aux besoins journaliers. Une teneur réduite en ces nutriments est simplement compensée par une alimentation équilibrée.

Par ailleurs, le traitement thermique (et/ou l'homogénéisation) est souvent associé, très probablement à tort, à une moins bonne digestion du lait, à une inactivation d'enzymes utiles, à une réduction du lactose avec formation de lactulose et à un risque accru de toutes sortes d'affections (p.ex. allergie au lait, intolérance au lactose, diabète, ostéoporose, arthrite). Ces arguments sont réfutés dans cet avis et/ou replacés dans un contexte scientifique. Le principal effet négatif de nature biochimique d'un traitement thermique est une modification du profil organoleptique du lait, même s'il s'agit plutôt d'une question de perception individuelle.

Il ressort de cet avis que par la consommation de lait cru l'exposition aux dangers microbiologiques est réelle et que cela a abouti plusieurs fois aux intoxications alimentaires. Le traitement thermique (la pasteurisation, bouillir, mais surtout le traitement UHT) est une méthode historiquement et scientifiquement prouvée comme étant efficace pour garantir la sécurité microbienne du lait sans pour autant dégrader sa valeur nutritionnelle de façon appréciable. A l'achat de lait cru, le Comité scientifique recommande de chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition avant sa consommation.

16. Avis 16-2011: Evaluation de trois plans sectoriels d'échantillonnage concernant les aliments pour animaux

Le Comité scientifique a évalué trois plans sectoriels d'échantillonnage concernant les aliments pour animaux et formule plusieurs remarques.

17. Avis rapide 17-2011: Présence de prednisolone dans l'urine de porcs

La prednisolone est un glucocorticoïde de synthèse ayant des propriétés anti-inflammatoires et immuno-modulatoires. L'utilisation de prednisolone n'est pas autorisée chez les porcs. Cependant, plusieurs cas de détection de présence de résidus de prednisolone en faible concentration dans les urines de porcs ont été constatés cette année dans le cadre du plan de contrôle de l'AFSCA. Deux questions sont adressées au Comité scientifique en relation avec ces détections.

Le Comité scientifique constate qu'il n'y a pas d'information dans la littérature scientifique sur la présence éventuelle de résidus de prednisolone chez le porc.

En attendant de pouvoir décider d'une limite d'action, le Comité scientifique recommande que l'AFSCA poursuive ses investigations sur la présence de résidus de prednisolone chez le porc dans le but de rassembler plus d'informations sur la problématique.

Le Comité scientifique recommande de réaliser des recherches scientifiques expérimentales chez le porc dans le but d'étudier l'effet du stress sur la formation endogène éventuelle de prednisolone et son élimination dans l'urine, de même que la possibilité de formation de prednisolone dans l'urine de porc sous l'effet d'enzymes microbiens.

Le Comité scientifique recommande également d'étudier la stabilité de la prednisolone dans les échantillons d'urine sous différentes conditions de conservation.

18. Avis 18-2011: Sang de consommation: normes microbiologiques de processus et prescriptions en matière de température

Cet avis du Comité scientifique concerne une question à propos du trajet durée-température lors du transport du sang frais de l'abattoir vers un établissement de transformation du sang et à propos des valeurs microbiologiques indicatives du sang au moment de sa réception à l'établissement.

Sur base de l'analyse des données, le Comité scientifique marque son accord sur les valeurs microbiologiques indicatives de processus proposées pour le nombre total de germes aérobies mésophiles dans le sang de consommation au moment de sa réception à l'établissement.

En même temps, sur base de modèles de simulations et de l'analyse des données, le Comité scientifique conclut qu'un écart

de 3 °C par rapport à la norme de température peut être toléré pour le transport du sang frais.

Les valeurs indicatives proposées et le trajet durée-température proposé ne peuvent être autorisés que si un contrôle concluant peut être opéré quant au respect des conditions concernant la réfrigération, la température et le temps écoulé entre l'abattage et la transformation. En outre, les actions correctives nécessaires doivent être incluses dans le système d'autocontrôle pour le cas où des situations anormales se présenteraient.

19. Avis 19-2011: Evaluation du document «Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires»

Le présent avis porte sur l'évaluation des valeurs indicatives présentées dans l'annexe du document «Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires», ainsi que sur l'évaluation des adaptations qui ont été proposées par la DG Politique de Contrôle.

En ce qui concerne l'évaluation des valeurs indicatives, le Comité scientifique formule des remarques générales et propose des modifications spécifiques. Il insiste tout d'abord sur le fait qu'un dépassement des valeurs indicatives témoigne d'un problème potentiel. Les valeurs indicatives doivent être envisagées dans le contexte du programme de contrôle de l'AFSCA et doivent permettre à l'AFSCA, en cas de dépassement, de pouvoir prendre des mesures adéquates et uniformes dans l'intérêt de la santé publique.

Pour les produits réfrigérés dans le secteur de la distribution, le Comité scientifique recommande l'utilisation de valeurs indicatives pour les germes psychrotrophes (tolérants au froid) totaux au lieu des germes mésophiles totaux. De plus, en cas de dépassement de la valeur indicative des germes mésophiles ou psychrotrophes totaux suite à une croissance de bactéries lactiques, il recommande que l'entreprise alimentaire ait la possibilité de prouver à l'AFSCA que ce dépassement ne traduit pas un faible niveau d'hygiène. Concernant les paramètres *Bacillus cereus*, levures/moisissures et germes totaux dans les denrées alimentaires réfrigérées où une croissance microbienne est possible, le Comité scientifique estime qu'il existe des arguments scientifiques pour que le respect des valeurs indicatives pour la distribution soit vérifié au terme de la durée de conservation de l'aliment. Il souligne également que la distinction entre certaines catégories de denrées alimentaires n'est pas toujours claire. Le Comité scientifique recommande par conséquent d'améliorer la définition de certaines catégories et de regrouper certaines d'entre elles sous la même dénomination.

Enfin, le Comité scientifique exprime son accord avec les adaptations proposées par la DG Politique de Contrôle, à l'exception des valeurs indicatives pour *E. coli* O104. Le Comité scientifique est d'avis que les arguments scientifiques sont insuffisants pour intégrer ce paramètre de routine dans le programme de contrôle de l'AFSCA. Il conseille de reprendre les paramètres suivants (et matrices à risque correspondantes) dans l'annexe du document: *E. coli* O157, *E. coli* O26, *E. coli* O103, *E. coli* O111 et *E. coli* O145, producteurs de vérocytotoxines.

20. Avis 20-2011: Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Le Comité scientifique a évalué le projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et formule une remarque relative à l'autorisation de certaines cuisines de collectivités.

21. Avis 21-2011: Evaluation du guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance. Le Comité scientifique estime que le guide est bien écrit, pratique et se laisse lire facilement. Cependant, il estime que les connaissances théoriques de base sur les principes HACCP et les dangers microbiologiques (fiches des microbes les plus fréquemment responsables de toxi-infection alimentaire) devraient être retravaillés. De plus, le Comité scientifique recommande qu'une plus grande attention soit attirée sur les mesures à prendre lorsque les enfants et le personnel d'accueil sont malades, la différence entre le nettoyage et la désinfection, le refroidissement des repas, les consignes de temps et de température pour les produits alimentaires conservés au chaud (ex. biberons), les allergènes et le lavage des mains des enfants.

22. Avis 22-2011: Projet d'arrêté royal relatif à l'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer un projet d'arrêté royal relatif à l'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses en rapport avec la sécurité de la chaîne alimentaire.

Le Comité scientifique a émis des remarques sur le projet d'arrêté royal. Le Comité scientifique estime que certaines notions sont trop vagues et nécessitent d'être mieux définies.

Xavier Van Huffel



Nieuwigheden in de Belgische en Europese reglementering met betrekking tot de voedselketen

Nieuwigheden in de Belgische en Europese reglementering met betrekking tot de voedselketen

Periode: 1 september 2011 tot 30 november 2011.

Toelichting.

In de overzichten van de reglementering komen de volgende aspecten aan bod:

- het opschrift van de reglementering;
- zo nodig een korte commentaar;
- verwijzingen naar relevante Belgische of Europese reglementering;
- referenties van de publicatie in Belgisch Staatsblad (BS) of (Europees) Publicatieblad (PB, reeks L of C);
- eventueel inwerkingtredingsmodaliteiten (indien de reglementering reeds in werking is bij het verschijnen van *FS&L* wordt de inwerkingtredingsdatum niet meer vermeld);
- waar van toepassing, verwijzing naar de Warenwetgeving van die Keure.

Opmerking:

Europese verordeningen zijn rechtstreeks van toepassing en hoeven niet in Belgisch recht te worden omgezet.

1. Erkende certificeringsinstellingen (autocontrole)

(Warenwetgeving deel 1A, hoofdstuk 0.6: werking en organisatie van het FAVV)

Krachtens artikel 10 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen erkent het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen volgende certificeringsinstellingen voor de validatie van autocontrolesystemen:

- Promag SPRL, rue André Féher 1, 6900 Marche-en-Famenne, tel.: 32(0)84460346, erkenningsnummer CI-007, tot 6 juni 2013 voor de validatie van autocontrolesystemen op basis van de gids (BS 4.10.2011): G-007 "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren".
- Quality Partner S.A., rue Hayeneux 62, 4040 Herstal, tel.: 32(0)42407500, erkenningsnummer CI-004, tot 20 november 2012 voor de validatie van

autocontrolesystemen op basis van de gids (BS 21.10.2011):

G-039 "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de groothandel in voedingswaren".

- Foodcheck NV, Ardooisesteeweg 116, 8800 Roeselare, tel.: 32(0)51268836, erkenningsnummer CI-019, tot 11 november 2014 voor de validatie van autocontrolesystemen op basis van de gids (BS 24.11.2011): G-003 "Gids voor de autocontrole in de slagerij".

2. Vergunningen voor het toevoegen van toevoegingsmiddelen in diervoeder

(Warenwetgeving deel diergeneeskunde, hoofdstuk 6.1: dierlijke voeding – wet van 11 juli 1969) (wordt niet opgenomen)

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 881/2011 van de Commissie van 2 september 2011 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 1137/2007 wat betreft de samenstelling van het toevoegingsmiddel *Bacillus subtilis* DSM 17299 (vergunninghouder Chr. Hansen A/S) en het gebruik ervan



in diervoeding die mierenzuur bevat (PB L 228/9 van 3.9.2011).

De bijlage bij Verordening (EG) nr. 1137/2007 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 885/2011 van de Commissie van 5 september 2011 tot verlening van een vergunning voor *Bacillus subtilis* (ATCC PTA-6737) als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor opfokleghennen, mesteenden, kwartels, fazanten, patrijzen, parelhoenders, duiven, mestganzen en struisvogels (vergunninghouder Kemin Europa N.V.) (PB L 229/3 van 6.9.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde preparaat wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "darmflorastabilisatoren" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 886/2011 van de Commissie van 5 september 2011 tot verlening van een vergunning voor 6-fytase (EC 3.1.3.26), geproduceerd door *Trichoderma reesei* (CBS 122001), als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor zeugen (vergunninghouder Roal Oy) (PB L 229/5 van 6.9.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde enzym wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "verteringsbevorderaars" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 887/2011 van de Commissie van 5 september 2011 tot verlening van een vergunning voor een preparaat van *Enterococcus faecium* CECT 4515 als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor mestkippen (vergunninghouder Norel SA) (PB L 229/7 van 6.9.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde preparaat wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "darmflorastabilisatoren" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 888/2011 van de Commissie van 5 september 2011 tot verlening van een vergunning voor diclazuril als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor mestkalkoenen (vergunninghouder Janssen Pharmaceutica NV) en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2340/1999 (PB L 229/9 van 6.9.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde preparaat wordt in de categorie "coccidiostatica en histomonostatica" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

De onder registratienummer 27 opgenomen vermelding in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2430/1999 betreffende diclazuril voor kalkoenen wordt geschrapt.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 900/2011 van de Commissie van 7 september 2011 tot verlening van een vergunning voor lasalocide A natrium als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor fazanten, parelhoenders, kwartels en patrijzen, met uitzondering van legvogels (vergunninghouder Alpharma (Belgium) BVBA) (PB L 231/15 van 6.9.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde preparaat wordt in de categorie "coccidiostatica en histomonostatica" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1068/2011 van de Commissie van 21 oktober 2011 tot verlening van een vergunning voor een enzympreparaat van endo-1,4- β -xylanase, geproduceerd door *Aspergillus niger* (CBS 109.713), en endo-1,4- β -glucanase, geproduceerd door *Aspergillus niger* (DSM 18404), als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor opfokleghennen, fokkalkoenen, opfokkalkoenen, andere kleine vogelsoorten (met uitzondering van mesteenden) en siervogels (vergunninghouder BASF SE) (PB L 277/11 van 22.10.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde enzympreparaat wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "verteringsbevorderaars" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1074/2011 van de Commissie van 24 oktober 2011 tot verlening van een vergunning voor *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R-625 als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor gespeende biggen (vergunninghouder Integro Gida SAN. ve TIC. A.S., vertegenwoordigd door RM Associates Ltd) (PB L 278/5 van 25.10.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde enzympreparaat wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "darmflorastabilisatoren" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1088/2011 van de Commissie van 27 oktober 2011 tot verlening van een vergunning voor een enzympreparaat van endo-1,4- β -xylanase, geproduceerd door *Trichoderma reesei* (MULC 49755), en endo-1,3(4)- β -glucanase, geproduceerd door *Trichoderma reesei* (MULC 49754), als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor gespeende biggen (vergunninghouder Aveve NV) (PB L 281/14 van 28.10.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde enzympreparaat wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "verteringsbevorderaars" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1110/2011 van de Commissie van 3 november 2011 tot verlening van een vergunning voor een enzympreparaat van endo-1,4- β -xylanase, geproduceerd door *Trichoderma reesei* (CBS 114044), als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor legkippen, kleine pluimveesoorten en mestvarkens (vergunninghouder Roal Oy) (PB L 287/27 van 4.11.2011).

Het in het opschrift van de verordening vermelde enzympreparaat wordt in de categorie "zoötechnische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "verteringsbevorderaars" in diervoeding voor de genoemde dieren toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1111/2011 van de Commissie van 3 november 2011 tot verlening van een vergunning voor *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30236) als toevoegingsmiddel voor diervoeding voor alle diersoorten (PB L 287/27 van 4.11.2011).

De in het opschrift van de verordening vermelde bacterie wordt in de categorie "technologische toevoegingsmiddelen" en de functionele groep "toevoegingsmiddelen voor kuilvoer", in diervoeding toegelaten onder de voorwaarden van de bijlage.

3. Geregistreerde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen

(Warenwetgeving deel 3, hoofdstuk 4.1: oorsprong en herkomst – algemeen: toepassing van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen; zie Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie van 12 juni 1996 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad)

Toelichting:

BOB = Beschermde Oorsprongsbenaming
BGA = Beschermde Geografische Aanduiding

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 981/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Jabłka grójeckie (BGA) [Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt – Polen] (PB L 260/1 van 5.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 982/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Κατσικάκι

Ελασσόνας (Katsikaki Elasonas) (BOB) (Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvalen) – Griekenland) (PB L 260/3 van 5.10.2011).

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 983/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Cordero de Extremadura (BGA) (Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvalen) – Spanje) (PB L 260/5 van 5.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 984/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Vinagre del Condado de Huelva (BOB) (Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.) – Spanje) (PB L 260/7 van 5.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 985/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Vinagre de Jerez (BOB) (Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.) – Spanje) (PB L 260/9 van 5.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 986/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Queso Casín (BOB) (Categorie 1.3. Kaas – Spanje) (PB L 260/11 van 5.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 987/2011 van de Commissie van 30 september 2011: Nanoški sir (BOB) (Categorie 1.3. Kaas – Slovenië) (PB L 260/13 van 5.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1050/2011 van de Commissie van 20 oktober 2011: Darjeeling (BGA) (Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.) – India) (PB L 276/5 van 21.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1072/2011 van de Commissie van 20 oktober 2011: Liquirizia di Calabria (BOB) (Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.) en Categorie 2.4. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerwaren – Italië) (PB L 278/1 van 25.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1073/2011 van de Commissie van 20 oktober 2011: Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca (BOB) (Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt – Polen) (PB L 278/3 van 25.10.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1098/2011 van de Commissie van 27 oktober 2011: 金大蒜 (Jinxiang Da Suan) (BGA) (Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt – Volksrepubliek China) (PB L 285/6 van 1.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1117/2011 van de Commissie van 31 oktober 2011: Lough Neagh Eel (BGA) (Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren – Verenigd Koninkrijk) (PB L 289/6 van 8.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1118/2011 van de Commissie van 31 oktober 2011: Coppa di Parma (BGA)

(Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.) – Italië) (PB L 289/8 van 8.11.2011).

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1119/2011 van de Commissie van 31 oktober 2011: Brovada (BOB) (Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt – Italië) (PB L 289/10 van 8.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1120/2011 van de Commissie van 31 oktober 2011: Carciofo Brindisino (BGA) (Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt – Italië) (PB L 289/12 van 8.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1121/2011 van de Commissie van 31 oktober 2011: Native Shetland Wool (BOB) (Categorie 3.6. Wol – Verenigd Koninkrijk) (PB L 289/14 van 8.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1154/2011 van de Commissie van 10 november 2011: Zgornjesavinjski želodec (BGA) (Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.) – Slovenië) (PB L 296/14 van 15.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1155/2011 van de Commissie van 10 november 2011: Šebreljski želodec (BGA) (Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.) – Slovenië) (PB L 296/16 van 15.11.2011).
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1156/2011 van de Commissie van 10 november 2011: Kočevski gozdni med (BOB) (Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter, enz.) – Slovenië) (PB L 296/18 van 15.11.2011).

4. Geregistreerde gegarandeerde traditionele specialiteiten

(Warenwetgeving deel 3, hoofdstuk 4.1: oorsprong en herkomst – algemeen: toepassing van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen; zie register van gegarandeerde traditionele specialiteiten)

Toelichting:

GTS = Gegarandeerde Traditionele Specialiteit

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1044/2011 van de Commissie van 19 oktober 2011: Kabanosy (GTS) (Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.) – Polen) (PB L 275/16 van 20.10.2011).

5. Laboratoria

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 10.4: laboratoria)

Uitvoering van het koninklijk besluit van 15 april 2005 betreffende de aanduiding van de officiële laboratoria, tot bepaling

van de procedure en de erkenningsvoorwaarden van laboratoria die analyses uitvoeren in het kader van de controleopdracht van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot uitvoering van de wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale, antihormonale, betaadrenergische of productiestimulerende werking.

- Bericht van 26 augustus 2011 betreffende het toekennen van analyses en het aanvaarden van de laboratoriumresultaten (BS 2.9.2011).

De analyses met betrekking tot de detectie van Enterohemorragische *Escherichia coli* (EHEC) O104 bij groenten worden tot 6 juni 2012 toegewezen aan het laboratorium CARAH (Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut), Rue Paul Pastur 11, 7800 Ath.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 926/2011 van de Commissie van 12 september 2011 ter uitvoering van Beschikking 2009/470/EG van de Raad wat betreft de financiële steun van de Unie aan de referentielaboratoria van de EU voor diervoeders, levensmiddelen en diergezondheid (PB L 237/2 van 14.9.2011).

Deze verordening stelt voorschriften vast voor de uitvoering van Verordening (EG) nr. 882/2004 en Beschikking 2009/470/EG wat betreft de regelingen voor de toekenning van financiële steun van de Unie voor de activiteiten van de referentielaboratoria van de EU met uitzondering van het Gemeenschappelijk Centrum voor onderzoek, inclusief voor de organisatie van workshops, alsook de voorwaarden waaronder die steun wordt verleend.

Deze verordening is van toepassing op alle referentielaboratoria van de EU waarvan de kaderpartnerschapsovereenkomsten eind 2011 aflopen en op referentielaboratoria van de EU waarvan de kaderpartnerschapsovereenkomsten met wederzijds goedvinden worden beëindigd, ter vervanging van Verordening (EG) nr. 1754/2006. Voor referentielaboratoria van de EU waarvan de kaderpartnerschapsovereenkomsten niet worden beëindigd, blijft Verordening (EG) nr. 1754/2006 van toepassing.

De verordening bevat bepalingen over het werkprogramma en de geraamde begroting, de te gebruiken wisselkoers, de goedkeuring van het jaarlijks financieringsbesluit, de voorfinanciering (ten belope van 70 % van de totale steun voor het werkprogramma van de referentielaboratoria), de voorwaarden voor de betaling van de steun, de te bezorgen bewijsstukken, de uit te voeren controles, de activiteiten van de referentielaboratoria en organisatie van workshops zoals vastgesteld in artikel 32 van Verordening (EG) nr. 882/2004.

- Uitvoeringsbesluit 2011/717/EU van de Commissie van 27 oktober 2011 tot wijziging van Beschikking 98/536/EG houdende vaststelling van de lijst van nationale referentielaboratoria

voor de opsporing van residuen (PB L 285/46 van 1.11.2011).

De bijlage bij Beschikking 98/536/EG wordt vervangen door de tekst in de bijlage bij dit besluit omdat sommige lidstaten extra nationale referentielaboratoria hebben aangewezen of de aangewezen laboratoria door andere laboratoria vervangen hebben. Voorts zijn de contactgegevens en de groepen residuen die door sommige momenteel in de bijlage bij Beschikking 98/536/EG vermelde laboratoria gecontroleerd worden, gewijzigd.

6. Invoer

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 4.2: invoer)

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 914/2011 van de Commissie van 13 september 2011 tot wijziging van Verordening (EU) nr. 605/2010 tot vaststelling van de volks- en diergezondheidsvoorwaarden en de veterinaire certificeringsvoorschriften voor het binnenbrengen in de Europese Unie van rauwe melk en zuivelproducten, bestemd voor menselijke consumptie (PB L 237/1 van 14.9.2011).

In artikel 1 van Verordening (EU) nr. 605/2010 wordt de volgende tweede alinea toegevoegd: "Deze verordening is van toepassing onverminderd eventuele specifieke certificeringsvoorschriften die in andere rechtshandelingen van de Unie of in door de Unie met derde landen gesloten overeenkomsten zijn vastgesteld.". De delen 2 (Model Melk-RM, Model Melk-RMP, Model Melk-HTB, Model Melk-HTC) en 3 (Model Melk-T/S) van bijlage II worden vervangen.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 961/2011 van de Commissie van 27 september 2011 tot vaststelling van bijzondere voorwaarden voor de invoer van levensmiddelen en diervoeders van oorsprong uit of verzonden vanuit Japan in verband met het ongeval in de kerncentrale van Fukushima, en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 297/2011 (PB L 252/10 van 28.9.2011).
- Sinds medio juli 2011 is de Commissie er door de Japanse autoriteiten van op de hoogte gesteld dat in vlees van in diverse prefecturen in Japan gehouden runderen een hoog gehalte aan cesium is aangetroffen. Aangezien de invoer van rundvlees uit Japan in de EU, om redenen van dier- en menselijke gezondheid die niet met radioactiviteit te maken hebben, verboden is, hebben deze bevindingen geen gevolgen voor de Europese consument. Daarnaast is recent in andere levensmiddelen een niveau van radioactiviteit aangetroffen dat de maximumwaarden overschrijdt. Deze bevindingen, en het feit dat in de besmette zone nieuwe/andere land- en tuinbouwproducten worden geteeld en geogst, zijn redenen om de huidige maatregelen ook na 30 september 2011 te handhaven.

Derhalve moet deze verordening niet zoals oorspronkelijk gepland tot 30 september 2011, maar tot 31 december 2011 van kracht blijven. Het principe van de maandelijkse evaluatie van de uitvoering van de verordening wordt behouden. Aangezien Verordening (EU) nr. 297/2011 herhaaldelijk is gewijzigd, wordt Verordening (EU) 297/2011 door een nieuwe verordening vervangen. Uitvoeringsbesluit 2011/662/EU van de Commissie van 6 oktober 2011 tot wijziging van Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU betreffende noodmaatregelen van toepassing op fenegriekzaden en bonen uit Egypte (PB L 263/20 van 7.10.2011).

Bepaalde partijen fenegriekzaad uit Egypte zijn geïdentificeerd als de oorzaak van een uitbraak in de EU van shigatoxineproducerende *Escherichia coli*-bacteriën (STEC) van serotype O104:H4. Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU van de Commissie van 6 juli 2011 betreffende noodmaatregelen van toepassing op fenegriekzaden en bepaalde zaden en bonen uit Egypte stelde een verbod in op de invoer van producten met een bepaalde tariefcode, die in de bijlage van dat besluit zijn opgesomd.

Van 21 tot en met 25 augustus 2011 heeft het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Commissie in Egypte een onderzoek uitgevoerd om de mogelijke infectiebron van de recente uitbraken van *E. coli* (serotype O104:H4) in het noorden van Duitsland en in Bordeaux, Frankrijk, op te sporen en om de productie- en verwerkingsomstandigheden van de verdachte zaden te beoordelen.

Hoewel de conclusies van het onderzoek en de door Egypte genomen maatregelen nog worden besproken, zijn toch al bepaalde tekortkomingen vastgesteld in de productie van zaden voor menselijke consumptie die voor kieming kunnen worden gebruikt. Die tekortkomingen waren echter niet aanwezig op de plaatsen waar verse peulgroenten voor rechtstreekse menselijke consumptie worden geproduceerd. Bovendien kunnen de zaden van verse of gekoelde peulgroenten niet voor kieming worden gebruikt omdat op het moment waarop zij worden verhandeld, de zaden nog niet rijp zijn. Verse of gekoelde peulgroenten uit Egypte die geen scheuten zijn, hoeven niet langer als een risico voor de voedselveiligheid te worden beschouwd en de invoer ervan moet opnieuw worden toegelaten. Daarom moeten de noodmaatregelen van Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU op basis van deze nieuwe informatie worden herzien en moet de bijlage van dat besluit dienovereenkomstig worden gewijzigd.

Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU maakt binnen GN-code 1207 50 een onderscheid tussen mosterdzaad voor zaaidoeleinden en andere mosterdzaden. Aangezien dit alle zaden zijn die onder GN-code 1207 50 vallen, moet de tekst van Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU op dit punt worden vereenvoudigd. Bovendien moet de volgorde van de GN-codes in overeenstemming worden gebracht met die van de tariefnomenclatuur.

De bijlage bij Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU wordt daarom in die zin vervangen door de bijlage bij dit besluit.

- Uitvoeringsbesluit 2011/718/EU van de Commissie van 28 oktober 2011 tot wijziging van Uitvoeringsbesluit 2011/402/EU betreffende noodmaatregelen van toepassing op fenegriekzaden en bepaalde zaden en bonen uit Egypte (PB L 285/53 van 1.11.2011).

Het verbod voor het in de vrije verkeer in de Unie brengen van de in de bijlage van het gewijzigde besluit vermelde zaden en bonen uit Egypte wordt van 31 oktober 2011 tot 31 maart 2012 verlengd.

- Uitvoeringsbesluit 2011/742/EU van de Commissie van 15 november 2011 tot wijziging van Beschikking 2008/630/EG betreffende noodmaatregelen van toepassing op uit Bangladesh ingevoerde schaaldieren bestemd voor menselijke consumptie (PB L 297/68 van 16.11.2011).

De Commissie heeft in maart-april 2011 een inspectie verricht in Bangladesh. De resultaten van die inspectie bevestigden dat er aanzienlijke verbeteringen zijn gerealiseerd in dat derde land, met name wat betreft de toepassing van analytische methoden voor het toezicht op residuen en de traceerbaarheid van dieren en producten. Op basis van de resultaten van die inspectie lijkt het niet noodzakelijk dat de lidstaten doorgaan met aanvullende monsterneming en analytische tests van uit Bangladesh geïmporteerde zendingen van schaaldieren voor het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische werking, voordat die op de markt van de Unie gebracht worden. Beschikking 2008/630/EG wordt daarom dienovereenkomstig gewijzigd: een aantal bepalingen wordt geschrapt of vervangen.

7. Dierenziekten

(Warenwetgeving deel diergeneeskunde, hoofdstuk 4.4: diergezondheid – dierenziekten)

- Bericht van 28 september 2011 omtrent de nieuwe indexatie van de vergoeding van de erkende dierenartsen, rundveesector. Uitvoering van het koninklijk besluit van 29 augustus 2009 tot wijziging van het koninklijk besluit van 17 oktober 2002 betreffende de bestrijding van runder-tuberculose, van het koninklijk besluit van 29 augustus 2009 tot wijziging van het koninklijk besluit van 6 december 1978 tot bevordering van de runderbrucellosebestrijding, van het koninklijk besluit van 29 augustus 2009 tot wijziging van het koninklijk besluit van 16 december 1991 betreffende de bestrijding van de runderleucose en van het koninklijk besluit van 7 mei 2008 betreffende de bestrijding en uitroeiing van blauwtong (BS 5.10.2011).

De indexering van de vergoedingen van de erkende dierenartsen in de rundveesector wordt aangepast op basis van de ge-

zondheidsindex van de maand juli 2010 en juli 2011.

- Uitvoeringsbesluit 2011/648/EU van de Commissie van 4 oktober 2011 tot wijziging van Beschikking 2008/185/EG door opnemng van België in de lijst van als van de ziekte van Aujeszky vrij erkende lidstaten (PB L 260/19 van 5.10.2011).

Op grond van de door België ingediende bewijsstukken ter staving van zijn aanvraag om het Belgische grondgebied vrij van de ziekte van Aujeszky te laten verklaren kan België (alle regio's) uit de lijst van bijlage II (lidstaten of regio's daarvan waar goedgekeurde nationale bestrijdingsprogramma's ter uitroeiing van de ziekte van Aujeszky ten uitvoer worden gelegd) bij Beschikking 2008/185/EG worden geschrapt en aan de lijst van bijlage I (lidstaten of regio's daarvan die vrij zijn van de ziekte van Aujeszky en waar vaccinatie niet is toegestaan) worden toegevoegd.

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 991/2011 van de Commissie van 5 oktober 2011 tot wijziging van bijlage II bij Beschikking 2007/777/EG en bijlage I bij Verordening (EG) nr. 798/2008 wat betreft de gegevens voor Zuid-Afrika in de lijsten van derde landen of delen daarvan met betrekking tot hoogpathogene aviaire influenza (PB L 261/19 van 6.10.2011).

Bijlage II bij Beschikking 2007/777/EG wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening en bijlage I bij Verordening (EG) nr. 798/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

De gegevens voor Zuid-Afrika worden zodanig gewijzigd dat rekening wordt gehouden met de nieuwe ziektesituatie wat betreft hoogpathogene aviaire influenza in dat derde land en de daaruit voortvloeiende gevolgen voor de beperkingen op de invoer van getroffen producten in de Unie.

8. Toevoegsels

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 6: toevoegsels en deel 1C, hoofdstuk 5: toevoegsels)

- Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie van 11 november 2011 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad door opstelling van een EU-lijst van levensmiddelenadditieven (PB L 295/1 van 12.11.2011).

Deze uiterst belangrijke verordening van 177 bladzijden vervangt de (tot nog toe eigenlijk lege) bijlage II (de EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en gebruiksvoorwaarden) van Verordening (EG) nr. 1333/2008. Het is de nu volledige lijst van alle toevoegsels (zoetstoffen, kleurstoffen en de andere additieven) in levensmiddelen en vervangt zo de bijlagen van de respectieve richtlijnen over deze verschillende soorten toevoegsels. De verordening

treedt op enkele uitzonderingen na op 1 juni 2013 in werking. Tegen dan zullen de Belgische uitvoeringsbesluiten over deze toevoegsels opgeheven moeten worden, aangezien deze gebaseerd zijn op de dan niet meer geldige richtlijnen.

De structuur van de nieuwe bijlage II is als volgt opgebouwd:

Deel A:

Tabel 1: levensmiddelen waarin de aanwezigheid van een additief niet krachtens het "carry-over"-beginsel mag worden toegestaan.

Tabel 2: levensmiddelen waarin de aanwezigheid van een levensmiddelenkleurstof niet krachtens het "carry-over"-beginsel mag worden toegestaan.

Deel B: lijst van alle additieven (per soort met E-nummer en naam).

Deel C: definities van groepen additieven: groep I; groep II: in quantum satisfactieve hoeveelheid toegestane levensmiddelenkleurstoffen; groep III: levensmiddelenkleurstoffen met een gecombineerd maximum; groep IV: polyolen; andere additieven die in combinatie mogen worden gereguleerd.

Deel D: levensmiddelen categorieën.

Deel E: toegestane levensmiddelenadditieven en voorwaarden voor het gebruik in levensmiddelen categorieën (beginnend met de in alle levensmiddelen categorieën toegestane levensmiddelenadditieven en vervolgens per groep en soort van levensmiddelen).

- Verordening (EU) nr. 1130/2011 van de Commissie van 11 november 2011 tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenadditieven door de opstelling van een EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen, levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen goedgekeurde levensmiddelenadditieven (PB L 295/178 van 12.11.2011).

Deze verordening vervangt de (tot nog toe eigenlijk lege) bijlage III van Verordening (EG) nr. 1333/2008: de EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen, levensmiddelenaroma's en voedingsstoffen goedgekeurde levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, en desbetreffende gebruiksvoorwaarden.

De structuur van de nieuwe bijlage III is als volgt opgebouwd:

Deel 1: draagstoffen in levensmiddelenadditieven.

Deel 2: andere levensmiddelenadditieven dan draagstoffen in levensmiddelenadditieven.

Deel 3: levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in voedingsenzymen.

Deel 4: levensmiddelenadditieven, met inbegrip van draagstoffen, in levensmiddelenaroma's.

Deel 5: levensmiddelenadditieven in voedingsstoffen.

Deel 6: definiëring van groepen levensmiddelenadditieven voor de toepassing van de delen 1 tot en met 5.

- Verordening (EU) nr. 1131/2011 van de Commissie van 11 november 2011 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft steviolglycosiden (PB L 295/205 van 12.11.2011).

Deze verordening voegt in bijlage II van Verordening (EG) nr. 1333/2008 steviolglycosiden, geëxtraheerd uit de bladeren van de *Stevia rebaudiana Bertoni*-plant, als toegelaten zoetstof toe in een aantal voedingsmiddelen. Deze verordening treedt echter in afwijking van de hiervoor genoemde Verordening (EU) nr. 1129/2011 in werking op 2 december 2011. Ondanks de toelating voor het gebruik van steviolglycosiden blijft *Stevia rebaudiana Bertoni* niet toegelaten als novel food.

9. Voedingsclaims

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 9.1: reclame)

- Verordening (EU) nr. 1160/2011 van de Commissie van 14 november 2011 tot verlening en tot weigering van een vergunning voor bepaalde gezondheidsclaims voor levensmiddelen die over ziekterisicobeperking gaan (PB L 296/26 van 15.11.2011).

Wordt aanvaard als gezondheidsclaim onder bepaalde voorwaarden:

Bèta-glucaan van haver: het is aangetoond dat bèta-glucaan van haver het bloedcholesterol kan verlagen/vermindern. Een hoog cholesterolgehalte is een risicofactor bij de ontwikkeling van coronaire hartziekten.

Worden afgewezen als gezondheidsclaims:

Het is aangetoond dat soja-eiwit het bloedcholesterol verlaagt/vermindert; een verlaging van het bloedcholesterol kan het risico van (coronaire) hartziekten vermindern.

ACTIMEL® *Lactobacillus casei* DN-114 001 en yoghurt symbiose: gefermenteerde melk die de probiotische *Lactobacillus casei* DN-114 001 en yoghurt symbiose bevat, vermindert de aanwezigheid van *Clostridium difficile*-toxinen in de darmen (van gevoelige ouderen). De aanwezigheid van *Clostridium difficile*-toxinen houdt verband met de incidentie van acute diarree.

- Verordening (EU) nr. 1170/2011 van de Commissie van 16 november 2011 tot weigering van een vergunning voor bepaalde gezondheidsclaims voor levensmiddelen die over de ziekterisicobeperking gaan (PB L 299/1 van 17.11.2011).

Worden afgewezen als gezondheidsclaims:

De regelmatige consumptie van aanzienlijke hoeveelheden water kan het risico van de ontwikkeling van dehydratie en de daarmee gepaard gaande prestatievermindering beperken.

Calciumbevattende vruchtensappen: vermindert risico voor tanderosie.

- Verordening (EU) nr. 1171/2011 van de Commissie van 16 november 2011 tot weigering van een vergunning voor bepaalde gezondheidsclaims voor levensmiddelen die niet over ziekterisicobeperking en de ontwikkeling en de gezondheid van kinderen gaan (PB L 299/4 van 17.11.2011).

Worden afgewezen als gezondheidsclaims:

De dagelijkse consumptie van de levende *Lactobacillus casei*-stam *Shirota* als aanwezig in een gefermenteerd melkproduct helpt bij het behoud van de defensie van de bovenste luchtwegen doordat zij de immuunfuncties helpt ondersteunen.

De regelmatige consumptie (ten minste drie weken) van 50 g/dag Súdamejuust ("hartkaas") van het merk HarmonyTM, probiotische *Lactobacillus plantarum* TENSTM bevattende, helpt bij het behoud van de gezondheid van het hart- en vaatstelsel/hart door de verlaging van de bloeddruk/hartsymbool.

10. Bestrijdingsmiddelen

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 7: contaminanten)

- Verordening (EU) nr. 978/2011 van de Commissie van 3 oktober 2011 tot wijziging van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de maximumresidugehalten voor acetamiprid, bifenyl, captan, chlorantraniliprole, cyflufenamid, cymoxanil, dichloorprop-P, difenoconazool, dimethomorf, dithiocarbamaten, epoxiconazool, ethefon, flutriafol, fluxapyroxad, isopyrazam, propamocarb, pyraclostrobine, pyrimethanil en spirotramat in of op bepaalde producten (PB L 258/12 van 4.10.2011).

De bijlagen bij Verordening (EG) nr. 396/2005 worden als volgt gewijzigd: in bijlage II worden de kolommen voor acetamiprid, captan, dithiocarbamaten en pyraclostrobine vervangen en worden de voetnoten voor de MRL voor ethefon op tafelolijven en op katoenzaad vervangen; in bijlage III, deel A worden de kolommen voor bifenyl, chlorantraniliprole, cyflufenamid, cymoxanil, dichloorprop-P, difenoconazool, dimethomorf, epoxiconazool, flutriafol, isopyrazam, propamocarb, pyrimethanil en spirotramat vervangen en wordt een kolom voor fluxapyroxad toegevoegd en in deel B worden de kolommen voor acetamiprid en pyraclostrobine vervangen.

- Koninklijk besluit van 7 november 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 13 maart 2011 betreffende de verplichte keuring van spuittoestellen en tot wijziging van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende retributies bepaald bij artikel 5 van de wet van 9 december 2004 houdende de financiering van het Federaal Agentschap voor de

Veiligheid van de Voedselketen (BS 25.11.2011).

Dit besluit voorziet in de omzetting van artikel 8 van Richtlijn 2009/128/EG van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van een kader voor communautaire actie ter verwezenlijking van een duurzaam gebruik van pesticiden. Er worden enkele wijzigingen aangebracht aan het koninklijk besluit van 13 maart 2011.

11. Biologische productie

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 3.4: biologische producten)

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1084/2011 van de Commissie van 27 oktober 2011 tot wijziging en rectificatie van Verordening (EG) nr. 1235/2008 houdende bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad wat de regeling voor de invoer van biologische producten uit derde landen betreft (PB L 281/3 van 28.10.2011).

In bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1235/2008 wordt de tekst voor de Bevoegde autoriteit van Tunesië vervangen en wordt de tekst met betrekking tot Canada gewijzigd.

(wordt niet in de Warenwetgeving opgenomen)

12. Novel Foods

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 3.5: nieuwe voedingsmiddelen)

- Uitvoeringsbesluit 2011/761/EU van de Commissie van 24 november 2011 tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van flavonoïden uit *Glycyrrhiza glabra* L. als nieuw voedsel ingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 313/37 van 26.11.2011).

Flavonoïden uit *Glycyrrhiza glabra* L. (hierna "Glavonoid" genoemd), zoals gespecificeerd in bijlage I, mogen in de Unie in de handel worden gebracht als nieuw voedsel ingrediënt voor het in bijlage II vermelde gebruik en overeenkomstig de bepalingen van het besluit. Glavonoid mag niet als zodanig aan de eindverbruiker worden verkocht.

Het wordt in de etikettering van het levensmiddel dat het ingrediënt bevat aangeduid met "Glavonoid".

- Uitvoeringsbesluit 2011/762/EU van de Commissie van 24 november 2011 tot verlening van een vergunning voor het in de handel brengen van bèta-glucanen uit gist als nieuw voedsel ingrediënt krachtens Verordening (EG) nr. 258/97 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 313/41 van 26.11.2011).

Bèta-glucanen uit gist (*Saccharomyces cerevisiae*), zoals in bijlage I omschreven, mogen in de Unie als nieuw voedsel ingrediënt in de handel gebracht worden voor het gebruik en overeenkomstig de maximale gehalten zoals omschreven in bijla-

ge II en onverminderd de bepalingen van Richtlijn 2002/46/EG, Verordening (EG) nr. 1925/2006 en Richtlijn 2009/39/EG.

Ze worden in de etikettering van het levensmiddel dat het ingrediënt bevat, aangeduid met "bèta-glucanen uit gist (*Saccharomyces cerevisiae*)".

13. Genetisch gemodificeerde organismen (GGO's)

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 3: fabricage- en bewaarmethoden en deel 1C, hoofdstuk 11: allerlei)

- Arrest van het Hof (Grote kamer) van 6 september 2011 (verzoek om een prejudiciële beslissing ingediend door het Bayerische Verwaltungsgerichtshof – Duitsland) – Karl Heinz Bablok e.a./Freistaat Bayern (Zaak C-442/09).

Dictum

1) Het begrip *genetisch gemodificeerd organisme* in de zin van artikel 2, punt 5 van Verordening (EG) nr. 1829/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders, moet aldus worden uitgelegd dat een stof zoals stuifmeel van een genetisch gemodificeerd maisras, die geen reproductiecapaciteit meer bezit en niet in staat is tot overdracht van het daarin aanwezige genetische materiaal, niet meer onder dat begrip valt.

2) De artikelen 2, punten 1, 10 en 13, en 3, lid 1, sub c van Verordening (EG) nr. 1829/2003, artikel 2 van Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, en artikel 6, lid 4, sub a van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame, moeten aldus worden uitgelegd dat wanneer een stof zoals stuifmeel dat genetisch gemodificeerd DNA en genetisch gemodificeerde eiwitten bevat, niet kan worden beschouwd als een genetisch gemodificeerd organisme, producten zoals honing en voedings-supplementen waarin een dergelijke stof is opgenomen, "levensmiddelen zijn die ingrediënten bevatten die met GGO's zijn geproduceerd" in de zin van artikel 3, lid 1, sub c van Verordening (EG) nr. 1829/2003. Een dergelijke kwalificatie is mogelijk ongeacht of de betrokken stof opzettelijk dan wel onvoorziën is opgenomen.

3) De artikelen 3, lid 1, en 4, lid 2 van Verordening (EG) nr. 1829/2003 moeten aldus worden uitgelegd dat wanneer op grond van deze bepalingen voor een levensmiddel een vergunning moet worden afgegeven en daarop toezicht moet worden uitgeoefend, op die verplichtingen niet mutatis mutandis een tolerantiedrempel kan worden toegepast als die waarin ter zake van etikettering is voorzien bij artikel 12, lid 2 van die verordening.

14. Controle

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 10.1: bevoegde ambtenaren)

- Verordening (EU) nr. 880/2011 van de Commissie van 2 september 2011 tot rectificatie van Verordening (EU) nr. 208/2011 tot wijziging van bijlage VII bij Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, Verordening (EG) nr. 180/2008 van de Commissie en Verordening (EG) nr. 737/2008 van de Commissie wat lijsten en benamingen van EU-referentielaboratoria betreft (PB L 228/8 van 3.9.2011).

In bijlage VII, deel II (EU-referentielaboratoria voor diergezondheid en levende dieren) van Verordening (EG) nr. 882/2004 wordt het volgende punt 18 toegevoegd: "18. EU-referentielaboratorium voor bijengezondheid, ANSES — Sophia-Antipolis Laboratory, Sophia-Antipolis, Frankrijk."

15. Traceerbaarheid

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 15: de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid)

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Commissie van 19 september 2011 inzake de traceerbaarheidsvoorschriften die bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld (PB L 242/2 van 20.9.2011).

Deze verordening stelt bepalingen vast ter uitvoering van de traceerbaarheidsvoorschriften van Verordening (EG) nr. 178/2002 voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven wat levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft. Deze verordening is van toepassing op levensmiddelen die in artikel 2, lid 1 van Verordening (EG) nr. 852/2004 zijn omschreven als onverwerkte en verwerkte producten. Zij is niet van toepassing op levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten.

De traceerbaarheidsvoorschriften zijn de volgende, naast de informatie die wordt vereist uit hoofde van de relevante bepalingen van de wetgeving van de Unie betreffende de traceerbaarheid van levensmiddelen van dierlijke oorsprong: de exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat de volgende informatie betreffende zendingen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong wordt verstrekt aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan de levensmiddelen worden geleverd en op verzoek aan de bevoegde autoriteit:

- a) een nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen;
- b) het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen;
- c) de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden;
- d) de naam en het adres van de verzender (eigenaar), indien ver-

schillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden;

- e) de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden;
- f) de naam en het adres van de ontvanger (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden;
- g) een referentie ter identificatie van de partij of zending, naargelang het geval;
- h) de datum van verzending.

De bedoelde informatie wordt dagelijks bijgewerkt en wordt ten minste beschikbaar gehouden totdat redelijkerwijs kan worden aangenomen dat de levensmiddelen zijn geconsumeerd.

Op verzoek van de bevoegde autoriteit verstrekt de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de informatie onverwijld. De leverancier van de levensmiddelen kiest vrij de passende vorm waarin de informatie moet worden verstrekt, zolang de verlangde informatie duidelijk en ondubbelzinnig ter beschikking gesteld wordt van en kan worden opgezocht door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan de levensmiddelen worden geleverd.

16. Broedeieren en pluimvee

- Verordening (EU) nr. 939/2011 van de Commissie van 23 september 2011 tot rectificatie van Verordening (EG) nr. 617/2008 houdende bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor broedeieren en kuikens van pluimvee (PB L 248/1 van 24.9.2011).

Bijlage II (de vermeldingen voor broedeieren in de verschillende talen van de EU) bij Verordening (EG) nr. 617/2008 wordt vervangen door de tekst in de bijlage bij deze verordening (verbetering van de Litouwse benaming).

(Warenwetgeving deel diergezondheid, hoofdstuk 4.5: diergezondheid – handel, invoer, uitvoer en doorvoer)

- Koninklijk besluit van 5 oktober 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee (BS 14.11.2011, ed. 2).
- Ministerieel besluit van 5 oktober 2011 tot wijziging van het ministerieel besluit van 19 augustus 1998 betreffende de modaliteiten ter toepassing van het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee (BS 14.11.2011, ed. 2).

Aan het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 en aan het ministerieel besluit van 19 augustus 1998 worden een groot aantal detailwijzigingen aangebracht.

(Warenwetgeving deel diergezondheid, hoofdstuk 4.3: diergezondheid – diergezondheids politie)

17. Schoolmelk

(Warenwetgeving deel 3, hoofdstuk 5.1.3: zuivelproducten)

- Besluit van de Brusselse hoofdstedelijke regering van 8 september 2011 betreffende de verstrekking van melk en bepaalde zuivelproducten aan leerlingen in onderwijsinstellingen (BS 10.10.2011).
- Ministerieel besluit van 29 september 2011 tot verstrekking van melk en bepaalde zuivelproducten aan leerlingen in onderwijsinstellingen (BS 10.10.2011).

Deze besluiten stellen voor het Brusselse Hoofdstedelijke Gewest de uitvoeringsbepalingen vast voor de Verordening (EG) nr. 657/2008 van de Commissie van 10 juli 2008 houdende bepalingen voor de uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ten aanzien van de toekenning van communautaire steun voor de verstrekking van melk en bepaalde zuivelproducten aan leerlingen in onderwijsinstellingen (de voorwaarden voor de steun, het bedrag ervan, de organisaties die de steun kunnen aanvragen, de beroepsmodaliteiten, de betrokken producten).

18. Raadgevend en Wetenschappelijk Comité van het FAVV

(Warenwetgeving deel 1A, hoofdstuk 0.3: Raadgevend Comité van het FAVV en hoofdstuk 0.4: Wetenschappelijk Comité van het FAVV)

- Ministerieel besluit van 23 september 2011 tot wijziging van het ministerieel besluit van 12 maart 2001 tot vaststelling van de vergoedingen en het presentiegeld waarop de leden en deskundigen van het Wetenschappelijk Comité en de deskundigen van het Raadgevend Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen recht hebben (BS 3.10.2011).

Het ministerieel besluit van 12 maart 2001 wordt op enkele plaatsen gewijzigd.

19. Nanomateriaal

(Warenwetgeving deel 1C, hoofdstuk 11: allerlei)

- Aanbeveling 2011/696/EU van de Commissie van 18 oktober 2011 inzake de definitie van nanomateriaal (PB L 275/38 van 20.10.2011).

De lidstaten, de agentschappen van de Unie en het bedrijfsleven worden opgeroepen de volgende definitie van de term "nanomateriaal" te gebruiken bij de vaststelling en tenuitvoerlegging van wetgeving en beleids- en onderzoeksprogramma's inzake producten van nanotechnologieën.

"Nanomateriaal" wordt gedefinieerd als: een natuurlijk, incidenteel of geproduceerd materiaal dat uit deeltjes bestaat, hetzij in ongebonden toestand of als een aggregaat of agglomeraat en waarvan minstens 50 % van de deeltjes in de gekwantificeerde grootteverdeling een of

meer externe dimensies bezitten binnen het bereik van 1 nm tot 100 nm. In specifieke gevallen en waar nodig vanuit milieu-, gezondheids-, veiligheids- of mededingingsoogpunt kan de drempelwaarde van 50 % voor de gekwantificeerde grootteverdeling worden vervangen door een drempel tussen 1 en 50 %.

In afwijking hiervan dienen fullerenen, grafeenvlokken en enkelwandige koolstofnanobuizen met één of meer externe dimensies beneden 1 nm als nanomaterialen te worden beschouwd.

“Deeltje”, “agglomeraat” en “aggregaat” worden als volgt gedefinieerd:

“deeltje”: een miniem stukje materiaal met afgebakende fysieke grenzen;

“agglomeraat”: een verzameling los met elkaar verbonden deeltjes of aggregaten waarvan de totale externe oppervlakte gelijk is aan de som van de oppervlakten van de individuele componenten;

“aggregaat”: een deeltje dat uit sterk verbonden of gefuseerde deeltjes bestaat.

Wanneer technisch haalbaar en vereist in specifieke wetgeving, kan de overeenstemming met de definitie worden bepaald op basis van de specifieke oppervlakte per volume. Een materiaal wordt geacht onder de definitie te vallen wanneer zijn specifieke oppervlakte per volume materiaal groter is dan $60 \text{ m}^2/\text{cm}^3$. Een materiaal dat, op basis van zijn gekwantificeerde grootteverdeling, echter een nanomateriaal vormt, moet geacht worden te voldoen aan de definitie, zelfs wanneer het een specifieke oppervlakte heeft van minder dan $60 \text{ m}^2/\text{cm}^3$.

Tegen december 2014 worden de definities herzien in het licht van de ervaring en de wetenschappelijke en technologische ontwikkelingen. Bij de evaluatie moet met name worden nagegaan of de drempelwaarde van 50 % voor de gekwantificeerde grootteverdeling moet worden verhoogd dan wel verlaagd.

20. Microbiologische normen

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 5.2: hygiënemaatregelen)

- Verordening (EU) nr. 1086/2011 van de Commissie van 27 oktober 2011 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad en van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie wat betreft salmonella in vers pluimveevlees (PB L 281/7 van 28.10.2011).

In bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt in hoofdstuk 1 een rij 1.28 toegevoegd voor *Salmonella typhimurium* en *Salmonella enteritidis* in vers pluimveevlees. In hoofdstuk 2 van bijlage I wordt rij 2.1.5 vervangen voor *Salmonella* spp. in karkassen van vleeskuikens en kalkoenen.

In hoofdstuk 3 van bijlage I wordt deel 3.2 (bacteriologische bemonstering in slachthuizen en in bedrijven die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees en vers vlees produceren) vervangen.

21. Grensinspectieposten en veterinaire eenheden in TRACES

(Warenwetgeving deel 4, hoofdstuk 4.8: controle – E.U.-bepalingen)

- Uitvoeringsbesluit 2011/707/EU van de Commissie van 26 oktober 2011 tot wijziging van Beschikking 2009/821/EG wat betreft de lijsten van grensinspectieposten en veterinaire eenheden in TRACES (PB L 281/29 van 28.10.2011).

De bijlagen I en II bij Beschikking 2009/821/EG worden gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij dit besluit. De wijzigingen hebben voor bijlage I betrekking op België (Brussel-Zaventem), Denemarken, Estland, Italië, Letland, Nederland, Portugal, Zweden, het Verenigd Koninkrijk en voor bijlage II op Denemarken, Duitsland en Polen.

22. Trichinella

(Warenwetgeving deel 4, hoofdstuk 2.5: vlees van slachtdieren – E.U.-bepalingen)

- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1109/2011 van de Commissie van 3 november 2011 tot wijziging van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2075/2005 wat de gelijkwaardige methoden voor controles op *Trichinella* betreft (PB L 287/23 van 4.11.2011).

In hoofdstuk II van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2075/2005 wordt deel C, punt 1, f) (pepsine) gewijzigd en wordt een deel D toegevoegd: magneetroerdermethode voor verzameldigestie/“isolatie op filter” en detectie van larven door een latexagglutinatietest.

23. Nutriënten

(Warenwetgeving deel 1A, hoofdstuk 2.13: bijzondere voedingsmiddelen en deel 1C, hoofdstuk 9: bijzondere voeding)

- Verordening (EU) nr. 1161/2011 van de Commissie van 14 november 2011 tot wijziging van Richtlijn 2002/46/EG van het Europees Parlement en de Raad, Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en Verordening (EG) nr. 953/2009 van de Commissie, wat betreft de lijsten van mineraalverbindingen die aan levensmiddelen mogen worden toegevoegd (PB L 296/29 van 15.11.2011).

In punt B van bijlage II bij Richtlijn 2002/46/EG worden ammoniumijzer(II) fosfaat, natriumijzer-EDTA, natriumsulfaat en kaliumsulfaat toegevoegd. In punt 2 van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1925/2006 en in categorie 2 (Mineralen) van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 953/2009 worden ammoniumijzer(II) fosfaat, natriumijzer-EDTA en chroompicolinaat toegevoegd.

24. Etikettering

(Warenwetgeving deel 1B, hoofdstuk 9.2: etikettering)

- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304/18 van 22.11.2011).

Deze zeer belangrijke verordening vervangt of wijzigt een aantal richtlijnen en verordeningen die te maken hebben met etikettering van voedingsmiddelen, de nutritionele of voedingswaarde-etikettering, de vermelding van het alcoholgehalte, en dgl. met uitzondering van de vermelding van het lot- of partijnummer. Ze treedt grotendeels in werking op 13 december 2014. Tegen die datum zullen de Belgische koninklijke besluiten, die de uitvoering zijn van de opgeheven vroegere Europese reglementeringen, moeten opgeheven worden.

Er zijn veel detailwijzigingen maar de belangrijkste nieuwigheid is de invoering van een verplichte voedingswaardevermelding voor alle voedingsmiddelen (art. 9, 1, letter l van deze verordening).

25. Financiering

(Warenwetgeving, meerdere plaatsen)

- Koninklijk besluit van 13 november 2011 tot vaststelling van de retributies en bijdragen verschuldigd aan het Begrotingsfonds voor de grondstoffen en de producten (BS 29.11.2011, ed. 1).

Dit besluit bepaalt het bedrag van de retributies die aan de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu moeten betaald worden op het vlak van de voedselketen en bepaalde andere producten, ter vervanging van het koninklijk besluit van 14 januari 2004 tot vaststelling van de retributies en bijdragen verschuldigd aan het Begrotingsfonds voor de grondstoffen en de producten.

Het betreft onder meer de betaling van alle aanvragen voor bestrijdingsmiddelen, aanvragen in verband met meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten, genetisch gemodificeerde organismen, biociden, stoffen die gevaarlijk kunnen zijn voor de mens of voor zijn leefmilieu, notificatie voor voedings-supplementen of voor de toevoeging van nutriënten, novel foods, toevoegsels en contaminanten, tabaksproducten, cosmetica, verpakkingsmateriaal, detergents, certificaten op het vlak van de bescherming van in het wild levende dier- en plantensoorten (CITES).

Guy Temmerman

Ere-adviseur-generaal FAVV

Nouveautés dans la réglementation belge et européenne relatives à la chaîne alimentaire

Nouveautés dans la réglementation belge et européenne relatives à la chaîne alimentaire

Période: du 1^{er} septembre 2011 jus-qu'au 30 novembre 2011.

Note explicative.

Dans les aperçus de la réglementation, les aspects suivants sont traités:

- l'intitulé de la réglementation;
- si nécessaire, un commentaire bref;
- des références à la réglementation belge et européenne pertinente;
- des références à la publication au Moniteur belge (MB) ou au Journal Officiel (de l'Union Européenne) (JO, série L ou C);
- éventuellement les modalités d'entrée en vigueur (si la réglementation en question est déjà en vigueur au moment de la parution de *FS&L*, la date d'entrée en vigueur n'est plus mentionnée);
- le cas échéant les références à la Législation alimentaire de La Charte.

Remarque:

Les règlements européens sont directement applicables et ne doivent pas être transposés en droit belge.

1. Organismes certificateurs agréés (autocontrôle)

(Législation alimentaire partie 1A, chapitre 0.6: fonctionnement et organisation de l'AFSCA)

En vertu de l'article 10 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire agréée les organismes certificateurs suivants dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle:

- Promag SPRL, rue André Féher 1, 6900 Marche-en-Famenne, tél.: 32(0)84460346, n° d'agrément CI-007, jusqu'au 6 juin 2013 pour la validation des systèmes d'autocontrôle basés sur le guide (MB 4.10.2011):

G-007 «Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale».

- Quality Partner S.A., rue Hayeneux 62, 4040 Herstal, tél.: 32(0)42407500, n° d'agrément CI-004, jusqu'au 20 novembre 2012 pour la validation des systèmes d'autocontrôle basés sur le guide (MB 21.10.2011):

G-039 «Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation».

- Foodcheck NV, Ardoisesteenweg 116, 8800 Roeselare, tél.: 32(0)51268836, n° d'agrément CI-019, jusqu'au 11 novembre 2014 pour la validation des systèmes d'autocontrôle basés sur le guide (MB 24.11.2011):

G-003 «Guide d'autocontrôle en boucherie».

2. Autorisations pour l'addition des additifs dans l'alimentation des animaux

(Législation alimentaire partie médecine vétérinaire, chapitre 6.1: alimentation des animaux – la loi du 11 juillet 1969) (non repris)

- Règlement d'exécution (UE) n° 881/2011 de la Commission du 2 septembre 2011 modifiant le Règlement (CE) n° 1137/2007 en ce qui concerne la composition de l'additif de la préparation de *Bacillus subtilis* DSM 17299 (titulaire de l'autorisation: Chr. Hansen A/S) et son utilisation dans les aliments pour animaux



contenant de l'acide formique (JO L 228/9 du 3.9.2011).

L'annexe du Règlement (CE) n° 1137/2007 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

- Règlement d'exécution (UE) n° 885/2011 de la Commission du 5 septembre 2011 concernant l'autorisation de *Bacillus subtilis* (ATCC PTA-6737) en tant qu'additif alimentaire destiné aux poulettes élevées pour la ponte, canards d'engraissement, cailles, faisans, perdrix, pintades, pigeons, oies d'engraissement et autruches (titulaire de l'autorisation: Kemin Europa N.V.) (JO L 229/3 du 6.9.2011).

La préparation citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «stabilisateurs de la flore intestinale» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 886/2011 de la Commission du 5 septembre 2011 concernant l'autorisation de la 6-phytase (EC 3.1.3.26) produite par *Trichoderma reesei* (CBS 122001) en tant qu'additif alimentaire destiné aux truies (titulaire de l'autorisation: Roal Oy) (JO L 229/5 du 6.9.2011).

L'enzyme citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «améliorateurs de digestibilité» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 887/2011 de la Commission du 5 septembre 2011 concernant l'autorisation d'une préparation d'*Enterococcus faecium* CECT 4515 en tant qu'additif dans l'alimentation des poulets d'engraissement (titulaire de l'autorisation: Norel SA) (JO L 229/7 du 6.9.2011).

La préparation citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «stabilisateurs de la flore intestinale» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 888/2011 de la Commission du 5 septembre 2011 concernant l'autorisation du diclazuril en tant qu'additif pour l'alimentation des dindons d'engraissement (titulaire de l'autorisation: Janssen Pharmaceutica N.V.) et modifiant le Règlement (CE) n° 2430/1999 (JO L 229/9 du 6.9.2011).

La préparation citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «coccidiostatiques et histomonostatiques» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe. L'entrée relative à l'utilisation du diclazuril chez les dindons dans l'annexe II du Règlement (CE) n° 2430/1999, sous le

numéro d'enregistrement 27, est supprimée.

- Règlement d'exécution (UE) n° 900/2011 de la Commission du 7 septembre 2011 concernant l'autorisation du lasalocide A sodium en tant qu'additif dans l'alimentation des faisans, des pintades, des cailles et des perdrix autres que les volailles de ponte (titulaire de l'autorisation: Alpharma (Belgique) BVBA) (JO L 231/15 du 6.9.2011).

La préparation citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «coccidiostatiques et histomonostatiques» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 1068/2011 de la Commission du 21 octobre 2011 concernant l'autorisation d'une préparation enzymatique à base d'endo-1,4- β -xylanase produite par *Aspergillus niger* (CBS 109713) et d'endo-1,4- β -glucanase produite par *Aspergillus niger* (DSM 18404) en tant qu'additif alimentaire pour les poulettes élevées pour la ponte, les dindons reproducteurs, les dindons élevés pour la reproduction, d'autres espèces aviaires mineures (autres que les canards d'engraissement) et les oiseaux d'ornement (titulaire de l'autorisation: BASF SE) (JO L 277/11 du 22.10.2011).

La préparation enzymatique citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «améliorateurs de digestibilité» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 1074/2011 de la Commission du 24 octobre 2011 concernant l'autorisation de *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R-625 en tant qu'additif dans l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Integro Gida SAN. ve TIC. A.S., représenté par RM Associates Ltd) (JO L 278/5 du 25.10.2011).

La préparation enzymatique citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «stabilisateurs de la flore intestinale» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 1088/2011 de la Commission du 27 octobre 2011 concernant l'autorisation d'une préparation enzymatique à base d'endo-1,4- β -xylanase produite par *Trichoderma reesei* (MUCL 49755) et d'endo-1,3(4)- β -glucanase produite par *Trichoderma reesei* (MUCL 49754) en tant qu'additif pour l'alimentation des porcelets sevrés (titulaire de l'autorisation: Aveve NV) (JO L 281/14 du 28.10.2011).

La préparation enzymatique citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au

groupe fonctionnel des «améliorateurs de digestibilité» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 1110/2011 de la Commission du 3 novembre 2011 concernant l'autorisation d'une préparation enzymatique à base d'endo-1,4- β -xylanase produite par *Trichoderma reesei* (CBS 114044) en tant qu'additif pour l'alimentation des poules pondeuses, des espèces aviaires mineures et des porcs d'engraissement (titulaire de l'autorisation: Roal Oy) (JO L 287/27 du 4.11.2011).

La préparation enzymatique citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs zootechniques» et au groupe fonctionnel des «améliorateurs de digestibilité» est autorisée à l'alimentation des animaux cités, dans les conditions fixées à l'annexe.

- Règlement d'exécution (UE) n° 1111/2011 de la Commission du 3 novembre 2011 concernant l'autorisation de *Lactobacillus plantarum* (NCIMB 30236) en tant qu'additif pour l'alimentation de toutes les espèces animales (JO L 287/30 du 4.11.2011).

La bactérie citée dans l'intitulé du règlement appartenant à la catégorie «additifs technologiques» et au groupe fonctionnel des «additifs pour l'ensilage» est autorisée à l'alimentation des animaux, dans les conditions fixées à l'annexe.

3. Appellations d'origine enregistrées et indications géographiques protégées

(Législation alimentaire partie 3, chapitre 4.1: provenance et origine – généralités: application du Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires; voir Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil)

Explication:

AOP = Appellation d'Origine Protégée
IGP = Indication Géographique Protégée

- Règlement d'exécution (UE) n° 981/2011 de la Commission du 30 septembre 2011: Jabłka grójeckie (IGP) (Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés – Pologne) (JO L 260/1 du 5.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 982/2011 de la Commission du 30 septembre 2011: Κατσικάκι Ελασσόνας (Katsikaki Elassonas) (AOP) (Classe 1.1. Viande (et abats) frais – Grèce) (JO L 260/3 du 5.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 983/2011 de la Commission du 30

septembre 2011: Cordero de Extremadura (IGP) (Classe 1.1. Viande (et abats) frais – Espagne) (JO L 260/5 du 5.10.2011).

- Règlement d'exécution (UE) n° 984/2011 de la Commission du 30 septembre 2011: Vinagre del Condado de Huelva (AOP) (Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.) – Espagne) (JO L 260/7 du 5.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 985/2011 de la Commission du 30 septembre 2011: Vinagre de Jerez (AOP) (Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.) – Espagne) (JO L 260/9 du 5.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 986/2011 de la Commission du 30 septembre 2011: Queso Casín (AOP) (Classe 1.3. – Espagne) (JO L 260/11 du 5.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 987/2011 de la Commission du 30 septembre 2011: Nanoški sir (AOP) (Classe 1.3. Fromage – Slovénie) (JO L 260/13 du 5.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1050/2011 de la Commission du 20 octobre 2011: Darjeeling (IGP) (Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.) – Inde) (JO L 276/5 du 21.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1072/2011 de la Commission du 20 octobre 2011: Liquirizia di Calabria (AOP) (Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.) et Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie – Italie) (JO L 278/1 du 25.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1073/2011 de la Commission du 20 octobre 2011: Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca (AOP) (Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés – Pologne) (JO L 278/3 du 25.10.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1098/2011 de la Commission du 27 octobre 2011: 金大蒜 (Jinxiang Da Suan) (IGP) (Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés – République populaire de Chine) (JO L 285/6 du 1.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1117/2011 de la Commission du 31 octobre 2011: Lough Neagh Eel (IGP) (Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés – Royaume-Uni) (JO L 289/6 du 8.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1118/2011 de la Commission du 31 octobre 2011: Coppa di Parma (IGP) (Classe 1.2. Produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.) – Italie) (JO L 289/8 du 8.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1119/2011 de la Commission du 31 octobre 2011: Brovada (AOP) (Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés – Italie) (JO L 289/10 du 8.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1120/2011 de la Commission du 31

octobre 2011: Carciofo Brindisino (IGP) (Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés – Italie) (JO L 289/12 du 8.11.2011).

- Règlement d'exécution (UE) n° 1121/2011 de la Commission du 31 octobre 2011: Native Shetland Wool (AOP) (Classe 3.6. Laine – Royaume-Uni) (JO L 289/14 du 8.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1154/2011 de la Commission du 10 novembre 2011: Zgornjesavinjski želodec (IGP) (Classe 1.2. Produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.) – Slovénie) (JO L 296/14 du 15.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1155/2011 de la Commission du 10 novembre 2011: Šebreljski želodec (IGP) (Classe 1.2. Produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.) – Slovénie) (JO L 296/16 du 15.11.2011).
- Règlement d'exécution (UE) n° 1156/2011 de la Commission du 10 novembre 2011: Kočevski gozdni med (AOP) (Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.) – Slovénie) (JO L 296/18 du 15.11.2011).

4. Spécialités traditionnelles garanties enregistrées

(Législation alimentaire partie 3, chapitre 4.1: provenance et origine – généralités: application du Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires; voir registre des spécialités traditionnelles garanties)

Explication:

STG = Spécialité Traditionnelle Garantie

- Règlement d'exécution (UE) n° 1044/2011 de la Commission du 19 octobre 2011: Kabanosy (STG) (Classe 1.2. Produits à base de viande (chauffés, salés, fumés, etc.) – Pologne) (JO L 275/16 du 20.10.2011).

5. Laboratoires

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 10.4: laboratoires)

Application de l'arrêté royal du 15 avril 2005 relatif à la désignation des laboratoires officiels, fixant la procédure et les conditions d'agrément des laboratoires qui effectuent des analyses dans le cadre des missions de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et portant exécution de la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet anti-hormonal, à effet bêta-adrénergique ou à effet stimulateur de production chez les animaux.

- Avis du 26 août 2011 relatif à l'attribution d'analyses et l'acceptation de résultats de laboratoires (MB 2.9.2011). Jusqu'au 6 juin 2012 les analyses relatives à la détection d'*Escherichia coli*

entérohémorragique (EHEC) O104 dans les légumes sont attribuées au laboratoire CARAH (Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut), Rue Paul Pastur 11, 7800 Ath.

- Règlement d'exécution (UE) n° 926/2011 de la Commission du 12 septembre 2011 aux fins de la Décision 2009/470/CE du Conseil concernant une aide financière de l'Union aux laboratoires de référence de l'Union européenne pour les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et au secteur de la santé animale (JO L 237/2 du 14.9.2011). Le présent règlement établit les modalités d'exécution du Règlement (CE) n° 882/2004 et de la Décision 2009/470/CE concernant les modalités d'octroi d'une aide financière de l'Union européenne prévue pour les activités des laboratoires de référence de l'Union européenne autres que le Centre commun de recherche, y compris pour l'organisation des séminaires, et les conditions à respecter pour l'octroi de cette aide.

Le présent règlement s'applique à l'ensemble des laboratoires de référence de l'Union européenne dont les conventions-cadres de partenariat arrivent à échéance en 2011 ou sont annulées d'un commun accord, en remplacement du Règlement (CE) n° 1754/2006. Le Règlement (CE) n° 1754/2006 reste applicable aux laboratoires de l'Union européenne dont les conventions-cadres ne sont pas annulées.

Ce règlement contient des dispositions relatives au programme de travail et budget prévisionnel, aux taux de change à appliquer, à l'approbation de la décision annuelle de financement, au préfinancement (jusqu'à hauteur de 70 % du total de l'aide pour leur programme de travail), aux conditions du paiement de l'aide, aux pièces justificatives à introduire, aux contrôles à appliquer, aux activités des laboratoires de référence, à l'organisation de séminaires, tels que définies à l'article 32 du Règlement (CE) n° 882/2004.

- Décision d'exécution 2011/717/UE de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant la Décision 98/536/CE arrêtant la liste des laboratoires nationaux de référence pour la recherche de résidus (JO L 285/46 du 1.11.2011).

L'annexe de la Décision 98/536/CE est remplacée par le texte de l'annexe de la présente décision parce que certains Etats membres ont désigné des laboratoires nationaux de référence supplémentaires ou ont remplacé les laboratoires qui avaient été désignés par d'autres laboratoires. En outre, certaines coordonnées de contact ou groupes de résidus contrôlés par certains laboratoires, figurant actuellement sur la liste à l'annexe de la Décision 98/536/CE, ont changé.

6. Importation

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 4.2: importation)

- Règlement d'exécution (UE) n° 914/2011 de la Commission du 13 septembre 2011 modifiant le Règlement (UE) n° 605/2010 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de lait cru et de produits laitiers destinés à la consommation humaine (JO L 237/1 du 14.9.2011).

A l'article 1^{er} du Règlement (UE) n° 605/2010, le deuxième alinéa suivant est ajouté: «Le présent règlement s'applique sans préjudice des exigences spécifiques en matière de certification prévues dans d'autres actes de l'Union ou dans des accords conclus par l'Union avec des pays tiers.»

A l'annexe II, les parties 2 (Modèle Milk-RM, Modèle Milk-RMP, Modèle Milk-HTB, Modèle Milk-HTC) et 3 (Modèle Milk-T/S) sont remplacées.

- Règlement d'exécution (UE) n° 961/2011 de la Commission du 27 septembre 2011 imposant des conditions particulières à l'importation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux originaires ou en provenance du Japon à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima et abrogeant le Règlement (UE) n° 297/2011 (JO L 252/10 du 28.9.2011).

Depuis la mi-juillet 2011, la Commission a été informée par les autorités japonaises de la découverte de hauts niveaux de césium dans le bœuf provenant d'élevages situés dans différentes préfectures du Japon. Comme l'importation de bœuf du Japon dans l'UE n'est pas permise pour des raisons de santé animale et de santé publique autres que la radioactivité, ces révélations n'affectent pas le consommateur européen. Il a également été découvert récemment que d'autres produits alimentaires contenaient des niveaux de radioactivité supérieurs aux niveaux maximaux. Ces résultats et le fait que de nouvelles/d'autres cultures agricoles/horticoles sont pratiquées et récoltées dans la zone contaminée démontrent la nécessité de maintenir les mesures actuelles après le 30 septembre 2011. Il convient donc de continuer à appliquer le présent règlement jusqu'au 31 décembre 2011, au lieu du 30 septembre comme initialement prévu. Le principe d'un rapport mensuel sur l'application du règlement est maintenu. Etant donné que le Règlement (UE) n° 297/2011 a été modifié à plusieurs reprises en peu de temps, il est remplacé par un nouveau règlement.

- Décision d'exécution 2011/662/UE de la Commission du 6 octobre 2011 modifiant la Décision d'exécution 2011/402/UE relative à des mesures d'urgence applicables aux graines de fenugrec et à certaines graines et fèves importées d'Égypte (JO L 263/20 du 7.10.2011).

Certains lots de graines de fenugrec en provenance d'Égypte ont été désignés comme responsables de l'apparition, dans l'Union, d'un foyer d'infections provoquées par le sérotype O104:H4 de bactéries *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines (STEC). La Décision d'exécution 2011/402/UE de la Commission du 6 juillet 2011 relative à des mesures d'urgence applicables aux graines de fenugrec et à certaines graines et fèves importées d'Égypte a interdit les importations de produits correspondant aux codes fiscaux spécifiques figurant dans l'annexe.

Du 21 au 25 août 2011, l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission a effectué un audit en Égypte afin de déterminer la source d'infection possible des foyers d'*E. coli* (sérotype O104:H4) apparus récemment dans le nord de l'Allemagne et à Bordeaux, en France, et d'évaluer les conditions de production et de transformation des graines incriminées.

Si les résultats de l'audit et les mesures prises par l'Égypte sont toujours à l'examen, des déficiences ont toutefois été constatées dans la production de graines pour la consommation humaine qui sont susceptibles de germer. Ces déficiences n'ont cependant pas été relevées sur les sites de production de légumes à cosse frais destinés à la consommation humaine directe. En outre, comme les échanges de légumes à cosse frais ou réfrigérés se produisent à un moment où les graines ne sont pas encore mûres, ces graines ne peuvent pas être utilisées pour la germination. Les légumes à cosse frais ou réfrigérés autres que les graines germées qui sont importés d'Égypte ne devraient plus être considérés comme un risque pour la sécurité alimentaire et leur importation devrait être à nouveau autorisée. Il convient donc de revoir les mesures d'urgence de la Décision d'exécution 2011/402/UE à la lumière de ces nouvelles informations et de modifier l'annexe de cette décision d'exécution en conséquence.

La Décision d'exécution 2011/402/UE fait la distinction entre les graines de moutarde destinées à l'ensemencement et les autres graines de moutarde regroupées sous le code NC 1207 50. Puisque ces graines représentent l'ensemble des graines correspondant au code NC 1207 50, la formulation de ladite décision d'exécution devrait être simplifiée. De surcroît, le numéro d'ordre des codes NC devrait être aligné sur la nomenclature douanière.

L'annexe de la Décision d'exécution 2011/402/UE est dès lors remplacée dans ce sens par l'annexe de la présente décision.

- Décision d'exécution 2011/718/UE de la Commission du 28 octobre 2011 modifiant la Décision d'exécution 2011/402/UE relative à des mesures d'urgence applicables aux graines de fenugrec et à certaines graines et fèves importées d'Égypte (JO L 285/53 du 1.11.2011).

L'interdiction de la mise en libre pratique, dans l'Union, des

graines et des fèves provenant d'Égypte qui sont mentionnées en annexe de la décision modifiée est prolongée du 31 octobre 2011 jusqu'au 31 mars 2012.

- Décision d'exécution 2011/742/UE de la Commission du 15 novembre 2011 modifiant la Décision 2008/630/CE relative à des mesures d'urgence applicables aux crustacés importés du Bangladesh et destinés à la consommation humaine (JO L 297/68 du 16.11.2011).

La Commission a effectué une inspection au Bangladesh en mars-avril 2011. Les résultats de cette inspection ont confirmé que ce pays tiers a apporté des améliorations importantes, notamment à la mise en œuvre des méthodes d'analyse utilisées pour le contrôle des résidus et la traçabilité des animaux et des produits. Sur la base des résultats de cette inspection, il semble inutile que les États membres continuent de prélever des échantillons et de réaliser des analyses de détection supplémentaires sur des lots de crustacés importés du Bangladesh pour y détecter la présence de résidus de substances pharmacologiquement actives, avant leur commercialisation sur le marché de l'Union. La Décision 2008/630/CE est modifiée en conséquence: certaines dispositions sont supprimées ou modifiées.

7. Maladies des animaux

(Législation alimentaire partie médecine vétérinaire, chapitre 4.4: santé des animaux – maladies des animaux)

- Avis du 28 septembre 2011 relatif à la nouvelle indexation des vacances des vétérinaires agréés, secteur bovin. Exécution de l'arrêté royal du 29 août 2009 modifiant l'arrêté royal du 17 octobre 2002 relatif à la lutte contre la tuberculose bovine, de l'arrêté royal du 29 août 2009 modifiant l'arrêté royal du 6 décembre 1978 relatif à l'encouragement de la lutte contre la brucellose, de l'arrêté royal du 29 août 2009 modifiant l'arrêté royal du 16 décembre 1991 relatif à la lutte contre la leucose bovine et de l'arrêté royal du 7 mai 2008 relatif à la lutte et à l'éradication de la fièvre catarrhale du mouton (MB 5.10.2011).

Pour leur indexation, les vacances des vétérinaires agréés du secteur bovin sont ajustées sur base des indices santé des mois de juillet 2010 et juillet 2011.

- Décision d'exécution 2011/648/UE de la Commission du 4 octobre 2011 modifiant la Décision 2008/185/CE en ce qui concerne l'inscription de la Belgique sur la liste des États membres indemnes de la maladie d'Aujeszky (JO L 260/19 du 5.10.2011).

A la suite de l'évaluation des justifications présentées par la Belgique à l'appui de sa demande visant à ce que son territoire soit déclaré indemne de la maladie d'Aujeszky, il n'est plus nécessaire de faire

figurer la Belgique (toutes les régions) à l'annexe II (Etats membres ou régions des Etats membres ayant instauré des programmes de lutte contre la maladie d'Aujeszky qui ont été approuvés) de la Décision 2008/185/CE; elle est maintenant inscrite sur la liste figurant à l'annexe I (Etats membres ou régions des Etats membres indemnes de la maladie d'Aujeszky et où la vaccination est interdite).

- Règlement d'exécution (UE) n° 991/2011 de la Commission du 5 octobre 2011 modifiant l'annexe II de la Décision 2007/777/CE et l'annexe I du Règlement (CE) n° 798/2008 en ce qui concerne les inscriptions relatives à l'Afrique du Sud sur les listes de pays tiers ou de parties de pays tiers pour l'influenza aviaire hautement pathogène (JO L 261/19 du 6.10.2011).

L'annexe II de la Décision 2007/777/CE est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement et l'annexe I du Règlement (CE) n° 798/2008 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

L'inscription relative à l'Afrique du Sud est modifiée afin de prendre en compte la nouvelle situation sanitaire concernant l'influenza aviaire hautement pathogène dans ce pays tiers et ses conséquences sur les restrictions à l'importation des produits concernés dans l'Union.

8. Additifs

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 6: additifs et partie 1C, chapitre 5: additifs)

- Règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires (JO L 295/1 du 12.11.2011).

Ce règlement extrêmement important de 177 pages remplace l'annexe II (la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et conditions d'utilisation) (en réalité actuellement vide) du Règlement (CE) n° 1333/2008. Il s'agit de la liste maintenant complète de tous les additifs (édulcorants, colorants et les autres additifs) dans les denrées alimentaires remplaçant ainsi les annexes des directives respectives des différentes sortes d'additifs. Ce règlement entre en vigueur le 1^{er} juin 2013, sauf quelques exceptions. A ce moment les arrêtés belges d'exécution desdites directives devront être abrogés, puisqu'ils sont basés sur des directives qui ne sont plus en vigueur.

La structure de la nouvelle annexe II est conçue comme suit:

Partie A:

Tableau 1: denrées alimentaires dans lesquelles la présence d'un additif ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert.

Tableau 2: denrées alimentaires dans lesquelles la présence d'un colorant alimen-

taire ne peut pas être permise en vertu du principe de transfert.

Partie B: liste exhaustive des additifs (par sorte avec numéro E et dénomination).

Partie C: définition de groupes d'additifs: groupe I; groupe II: colorants alimentaires autorisés sur la base du principe quantum satis; groupe III: colorants alimentaires avec limite maximale combinée; groupe IV: polyols; autres additifs pouvant être réglementés ensemble.

Partie D: catégories de denrées alimentaires.

Partie E: additifs alimentaires autorisés dans les différentes catégories de denrées alimentaires et conditions d'utilisation (en commençant avec les additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires, puis par groupe et sorte de denrées alimentaires).

- Règlement (UE) n° 1130/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe III du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments (JO L 295/178 du 12.11.2011).

Ce règlement remplace l'annexe III (en réalité actuellement vide) du Règlement (CE) n° 1333/2008: la liste de l'Union des additifs alimentaires, y compris les supports, autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments, et leurs conditions d'utilisation.

La structure de la nouvelle annexe III est conçue comme suit:

Partie 1: supports dans les additifs alimentaires.

Partie 2: additifs alimentaires autres que les supports dans les additifs alimentaires.

Partie 3: additifs alimentaires, y compris les supports, dans les enzymes alimentaires.

Partie 4: additifs alimentaires, y compris les supports, dans les arômes alimentaires.

Partie 5: additifs alimentaires dans les nutriments.

Partie 6: définition de groupes d'additifs alimentaires aux fins des parties 1 à 5.

- Règlement (UE) n° 1131/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les glycosides de stéviol (JO L 295/205 du 12.11.2011).

Ce règlement ajoute à l'annexe II du Règlement (CE) n° 1333/2008 les glycosides de stéviol, extraits des feuilles de la plante *Stevia rebaudiana Bertoni*, utilisés en tant qu'édulcorant autorisé dans une série de denrées alimentaires. Par dérogation au Règlement (UE) n° 1129/2011, le présent règlement entre en vigueur le 2 décembre 2011. Malgré l'autorisation de l'utilisation des glycosides de stéviol la plante *Stevia*

rebaudiana Bertoni reste non autorisée en tant que nouvel aliment.

9. Allégations alimentaires

[Législation alimentaire partie 1B, chapitre 9.1: publicité]

- Règlement (UE) n° 1160/2011 de la Commission du 14 novembre 2011 concernant l'autorisation et le refus d'autorisation de certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction du risque de maladie (JO L 296/26 du 15.11.2011).

Allégation de santé autorisée (moyennant certaines conditions):

Il a été démontré que le bêta-glucane d'avoine abaissait/réduisait la cholestérolémie. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement de maladie coronarienne.

Allégations de santé dont l'autorisation est refusée:

Il a été démontré que les protéines de soja abaissaient/réduisaient la cholestérolémie; l'abaissement de la cholestérolémie peut réduire le risque de maladie cardiaque (coronarienne).

ACTIMEL® *Lactobacillus casei* DN-114 001 et symbiose du yaourt.

Le lait fermenté contenant le probiotique *Lactobacillus casei* DN-114 001 associé aux ferments traditionnels du yaourt diminue la présence de toxines de *Clostridium difficile* dans l'intestin (chez les personnes âgées prédisposées). La présence de toxines de *Clostridium difficile* est associée à l'incidence des diarrhées aiguës.

- Règlement (UE) n° 1170/2011 de la Commission du 16 novembre 2011 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction d'un risque de maladie (JO L 299/1 du 17.11.2011).

Allégations de santé dont l'autorisation est refusée:

La consommation régulière de quantités significatives d'eau peut réduire le risque de survenue d'une déshydratation et d'une baisse concomitante de performances.

Jus de fruits contenant du calcium: diminution du risque d'érosion dentaire.

- Règlement (UE) n° 1171/2011 de la Commission du 16 novembre 2011 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants (JO L 299/4 du 17.11.2011).

Allégations de santé dont l'autorisation est refusée:

La consommation quotidienne de souches vivantes de *Lactobacillus casei Shirota* contenues dans un produit laitier fermenté aide à préserver les défenses des voies respiratoires supérieures en contribuant au soutien des fonctions immunitaires.

La consommation régulière (pendant au moins trois semaines) de 50 grammes par jour de Südamejuust («fromage ami du cœur») de la marque HarmonyTM contenant le probiotique *Lactobacillus plantarum* TENSIA™ aide au maintien du système cardiovasculaire/de la santé du cœur en réduisant la pression sanguine/symbole du cœur.

10. Pesticides

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 7: contaminants)

- Règlement (UE) n° 978/2011 de la Commission du 3 octobre 2011 modifiant les annexes II et III du Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'acétamipride, de biphényle, de captane, de chlorantraniliprole, de cyflufénamid, de cymoxanil, de dichlorprop-P, de difénoconazole, de diméthomorphe, de dithiocarbamates, d'époxiconazole, d'éthéphon, de flutriafol, de fluxapyroxad, d'isopyrazam, de propamocarbe, de pyraclostrobine, de pyriméthanol et de spirotetramat présents dans ou sur certains produits (JO L 258/12 du 4.10.2011).

Les annexes du Règlement (CE) n° 396/2005 sont modifiées comme suit: à l'annexe II, les colonnes relatives à l'acétamipride, au captane, aux dithiocarbamates et à la pyraclostrobine sont remplacées et les notes de bas de page relatives à la LMR pour l'éthéphon sur les olives de table et sur les graines de coton sont remplacées; à l'annexe III partie A les colonnes relatives au biphényle, au chlorantraniliprole, au cyflufénamid, au cymoxanil, au dichlorprop-P, au difénoconazole, au diméthomorphe, à l'époxiconazole, au flutriafol, à l'isopyrazam, au propamocarbe, au pyriméthanol et au spirotetramat sont remplacées et une colonne relative au fluxapyroxad est ajoutée et dans la partie B, les colonnes relatives à l'acétamipride et à la pyraclostrobine sont remplacées.

- Arrêté royal du 7 novembre 2011 modifiant l'arrêté royal du 13 mars 2011 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs et modifiant l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (MB 25.11.2011).

Le présent arrêté transpose l'article 8 de la Directive 2009/128/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 instaurant un cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le

développement durable. Quelques modifications sont apportées à l'arrêté royal du 13 mars 2011.

11. Production biologique

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 3.4: produits biologiques)

- Règlement d'exécution (UE) n° 1084/2011 de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant et rectifiant le Règlement (CE) n° 1235/2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers (JO L 281/3 du 28.10.2011).

A l'annexe III du Règlement (CE) n° 1235/2008 le texte de l'Autorité compétente concernant la Tunisie est remplacé et le texte concernant le Canada est modifié.

(non repris dans la législation alimentaire)

12. Nouveaux aliments

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 3.5: nouveaux aliments)

- Décision d'exécution 2011/761/UE de la Commission du 24 novembre 2011 autorisant la mise sur le marché de flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra* L. en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (JO L 313/37 du 26.11.2011).

La mise sur le marché dans l'Union de flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra* L. (ci-après dénommés «Glavonoïd») conformes aux spécifications de l'annexe I, en tant que nouvel ingrédient alimentaire pour les utilisations visées à l'annexe II, est autorisée dans les conditions de la décision. Le Glavonoïd ne peut être vendu comme tel au consommateur final. Ils sont dénommés «flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra* L.» dans l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent.

- Décision d'exécution 2011/762/UE de la Commission du 24 novembre 2011 autorisant la mise sur le marché des bêta-glucanes de levure en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (JO L 313/34 du 26.11.2011).

Les bêta-glucanes de levure (*Saccharomyces cerevisiae*), tels que spécifiés dans l'annexe I, peuvent être mis sur le marché de l'Union en tant que nouvel ingrédient alimentaire aux fins des utilisations définies dans l'annexe II et à concurrence des niveaux maximaux établis dans cette annexe, sans préjudice des dispositions de la Directive 2002/46/CE, du Règlement (CE) n° 1925/2006 et de la Directive 2009/39/CE.

Ils sont dénommés «bêta-glucanes de levure (*Saccharomyces cerevisiae*)» dans l'étiquetage des denrées alimentaires qui en contiennent.

13. Organismes modifiés génétiquement (OGM)

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 3: méthodes de fabrication et de conservation et partie 1C, chapitre 11: divers)

- Arrêt de la Cour (grande chambre) du 6 septembre 2011 (demande de décision préjudicielle du Bayerischer Verwaltungsgerichtshof – Allemagne) – Karl Heinz Bablok e.a./ Freistaat Bayern (Affaire C-442/09).

Dispositif

1) La notion d'organisme génétiquement modifié au sens de l'article 2, point 5 du Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil, du 22 septembre 2003, concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, doit être interprétée en ce sens qu'une substance telle que du pollen issu d'une variété de maïs génétiquement modifié, qui a perdu sa capacité de reproduction et qui est dépourvue de toute capacité de transférer du matériel génétique qu'elle contient, ne relève plus de cette notion.

2) Les articles 2, points 1, 10 et 13, ainsi que 3, paragraphe 1^{er}, sous c) du Règlement (CE) n° 1829/2003, 2 du Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, et 6, paragraphe 4, sous a), de la Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 mars 2000, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, doivent être interprétés en ce sens que, lorsqu'une substance telle que du pollen contenant de l'ADN et des protéines génétiquement modifiés n'est pas susceptible d'être considérée comme un organisme génétiquement modifié, des produits comme du miel et des compléments alimentaires contenant une telle substance constituent, au sens de l'article 3, paragraphe 1^{er}, sous c) du Règlement (CE) n° 1829/2003, «des denrées alimentaires contenant des ingrédients produits à partir d'OGM». Pareille qualification peut être retenue indépendamment du point de savoir si l'apport de la substance en cause a été intentionnel ou fortuit.

3) Les articles 3, paragraphe 1^{er}, et 4, paragraphe 2 du Règlement (CE) n° 1829/2003 doivent être interprétés en ce sens que, lorsqu'ils impliquent une obligation d'autorisation et de surveillance d'une denrée alimentaire, il ne peut pas être appliqué par analogie à cette obligation un seuil de tolérance tel que celui prévu en matière d'étiquetage à l'article 12, paragraphe 2 du même règlement.

14. Contrôle

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 10.1: fonctionnaires compétents)

- Règlement (UE) n° 880/2011 de la Commission du 2 septembre 2011 rectifiant le Règlement (UE) n° 208/2011 modifiant l'annexe VII du Règlement européen et du Conseil, les Règlements de la Commission (CE) n° 180/2008 et (CE) n° 737/2008 en ce qui concerne les listes et les dénominations des laboratoires de référence de l'Union européenne (JO L 228/8 du 3.9.2011).

Dans l'annexe VII, point II (liste des laboratoires de référence de l'Union européenne pour la santé animale et les animaux vivants) du Règlement (CE) n° 882/2004 le point 18 figurant ci-après est ajouté:

«18. Laboratoire de référence de l'Union européenne pour la santé des abeilles, ANSES – Laboratoire de Sophia-Antipolis, Sophia-Antipolis, France»

15. Traçabilité

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 15: Autorité européenne de Sécurité des aliments)

- Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale (JO L 242/2 du 20.9.2011).

Le présent règlement établit des dispositions portant mise en œuvre des exigences de traçabilité définies par le Règlement (CE) n° 178/2002 destinées aux exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale. Il s'applique aux denrées alimentaires, au sens de produits transformés ou non transformés tels que définis à l'article 2, paragraphe 1^{er} du Règlement (CE) n° 852/2004. Il ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits transformés d'origine animale.

Les exigences de traçabilité sont les suivantes, en plus de toute information exigée conformément aux dispositions pertinentes de la législation européenne relative à la traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale: les exploitants du secteur alimentaire s'assurent que les informations suivantes concernant les expéditions de denrées alimentaires d'origine animale sont mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont livrées et, sur demande, à l'autorité compétente:

- a) une description exacte des denrées;
- b) le volume ou la quantité des denrées;
- c) les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées;
- d) les nom et adresse de l'expéditeur (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées;

- e) les nom et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées;
- f) les nom et adresse du destinataire (propriétaire des denrées), s'il diffère de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées;
- g) un numéro de référence identifiant le lot ou le chargement, selon le cas;
- h) la date d'expédition.

Les données visées sont mises à jour quotidiennement et sont fournies au moins jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que les denrées ont été consommées.

Sur demande de l'autorité compétente, l'exploitant du secteur alimentaire fournit les données sans retard indu. Le choix du format de transmission des données revient à l'exploitant du secteur alimentaire, pour autant que les données requises soient clairement et manifestement disponibles et accessibles pour l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont fournies.

16. Œufs à couvrir et volaille

- Règlement (UE) n° 939/2011 de la Commission du 23 septembre 2011 rectifiant le Règlement (CE) n° 617/2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour les œufs à couvrir et les poussins de volailles de basse-cour (JO L 248/1 du 24.9.2011).

L'annexe II (les mentions pour les œufs à couvrir dans les différents langues de l'UE) est remplacée par le texte de l'annexe du présent règlement (correction de la dénomination de la version lituanienne).

(Législation alimentaire partie médecine vétérinaire, chapitre 4.5: santé des animaux – commerce, importation, exportation et transit)

- Arrêté royal du 5 octobre 2011 modifiant l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles (MB 14.11.2011, éd. 2).
- Arrêté ministériel du 5 octobre 2011 modifiant l'arrêté ministériel du 19 août 1998 concernant les modalités d'application de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles (MB 14.11.2011, éd. 2).

Un nombre important de modifications de détail est apporté à l'arrêté royal du 10 août 1998 et à l'arrêté ministériel du 19 août 1998.

(Législation alimentaire partie médecine vétérinaire, chapitre 4.3: santé des animaux – police sanitaire des animaux)

17. Lait scolaire

(Législation alimentaire partie 3, chapitre 5.1.3: produits laitiers)

- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 8 septembre 2011 relatif à la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves des établissements scolaires (MB 10.10.2011).
- Arrêté ministériel du 29 septembre 2011 relatif à la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves des établissements scolaires (MB 10.10.2011).

Ces arrêtés fixent pour la Région de Bruxelles-Capitale les modalités d'application du Règlement (CE) n° 657/2008 de la Commission du 10 juillet 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'octroi d'une aide communautaire pour la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires (les conditions d'octroi des aides, le montant de l'aide octroyée, les organisations pouvant introduire la demande de l'aide, les modalités de recours, les produits couverts).

18. Comité consultatif et Comité scientifique de l'AFSCA

(Législation alimentaire partie 1A, chapitre 0.3: Comité consultatif de l'AFSCA et chapitre 0.4: Comité scientifique de l'AFSCA)

- Arrêté ministériel du 23 septembre 2011 modifiant l'arrêté ministériel du 12 mars 2001 fixant les indemnités et les jetons de présence auxquels ont droit les membres et experts du Comité scientifique et les experts du Comité consultatif institués auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (MB 3.10.2011).

L'arrêté ministériel du 12 mars 2001 est modifié à différents endroits.

19. Nanomatériaux

(Législation alimentaire partie 1C, chapitre 11: divers)

- Recommandation 2011/696/UE de la Commission du 18 octobre 2011 relative à la définition des nanomatériaux (JO L 275/38 du 20.10.2011).

Les Etats membres, les agences de l'Union et les opérateurs économiques sont invités à utiliser la définition indiquée ci-après du terme «nanomatériau» lorsqu'ils adoptent et mettent en œuvre des actes législatifs, des politiques et des programmes relatifs aux produits issus des nanotechnologies.

On entend par «nanomatériau» un matériau naturel, formé accidentellement ou manufacturé contenant des particules libres, sous forme d'agrégat ou sous forme d'agglomérat, dont au moins 50 % des particules, dans la répartition numérique par taille, présentent une ou plusieurs dimensions externes se situant entre 1 nm et 100 nm. Dans des cas spécifiques, lorsque cela se justifie pour des raisons tenant à la protection de l'environnement, à la santé publique, à la sécurité ou à la compétitivité, le seuil de

50 % fixé pour la répartition numérique par taille peut être remplacé par un seuil compris entre 1 et 50 %.

Par dérogation, les fullerènes, les flocons de graphène et les nanotubes de carbone à paroi simple présentant une ou plusieurs dimensions externes inférieures à 1 nm sont à considérer comme des nanomatériaux.

Les termes «particule», «agglomérat» et «agrégat» sont définis comme suit:

«*particule*»: un minuscule fragment de matière possédant des contours physiques bien définis;

«*agglomérat*»: un amas friable de particules ou d'aggrégats dont la surface externe globale correspond à la somme des surfaces de ses constituants individuels;

«*agrégat*»: une particule constituée de particules soudées ou fusionnées.

Lorsque cela est techniquement faisable et requis en vertu d'une réglementation spécifique, la conformité avec la définition peut être déterminée sur la base de la surface spécifique en volume. Tout matériau est à considérer comme relevant de la définition établie dès lors qu'il présente une surface spécifique en volume supérieure à 60 m²/cm³. Cependant, tout matériau qui, sur la base de sa répartition numérique par taille, constitue un nanomatériau est à considérer comme correspondant à la définition établie même s'il présente une surface spécifique en volume inférieure à 60 m²/cm³.

La définition établie 1 à 5 sera réexaminée, pour décembre 2014, à la lumière de l'expérience et des évolutions scientifiques et techniques. Ce réexamen devra particulièrement se focaliser sur la question de savoir s'il y a lieu de relever ou d'abaisser le seuil de 50 % fixé pour la répartition numérique par taille.

20. Normes microbiologiques

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 5.2: mesures d'hygiène)

- Règlement (UE) n° 1086/2011 de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant l'annexe II du Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe I du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission en ce qui concerne les salmonelles dans les viandes fraîches de volaille (JO L 281/7 du 28.10.2011).

Au chapitre 1^{er} de l'annexe I du Règlement (CE) n° 2073/2005 une ligne 1.28 est ajoutée pour *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis* dans les viandes fraîches de volaille. Au chapitre 2 de l'annexe I, la ligne 2.1.5 pour *Salmonella* spp. dans les poulets de chair et dindes est remplacée.

Au chapitre 3 de l'annexe I, le point 3.2 (échantillonnage bactériologique dans les abattoirs et les lieux de production de viandes hachées, de préparations à base de viande, de viandes séparées mécaniquement et de viandes fraîches) est remplacé.

21. Postes d'inspection frontaliers et des unités vétérinaires du système TRACES

(Législation alimentaire partie 4, chapitre 4.8: contrôle – dispositions U.E.)

- Décision d'exécution 2011/707/UE de la Commission du 26 octobre 2011 modifiant la Décision 2009/821/CE en ce qui concerne la liste des postes d'inspection frontaliers et celle des unités vétérinaires du système TRACES (JO L 281/29 du 28.10.2011). Les annexes I et II de la Décision 2009/821/CE sont modifiées conformément à l'annexe de la présente décision. Les modifications concernent pour l'annexe I la Belgique (Bruxelles-Zaventem), le Danemark, l'Estonie, l'Italie, la Lettonie, les Pays-Bas, le Portugal, la Suède, le Royaume-Uni et pour l'annexe II le Danemark, l'Allemagne et la Pologne.

22. Trichinella

(Législation alimentaire partie 4, chapitre 5.2: viandes de boucherie – dispositions U.E.)

- Règlement d'exécution (UE) n° 1109/2011 de la Commission du 3 novembre 2011 modifiant l'annexe I du Règlement (CE) n° 2075/2005 en ce qui concerne les méthodes équivalentes de tests visant à détecter la présence de *Trichinella* (JO L 287/23 du 4.11.2011).

A l'annexe I, chapitre II du Règlement (CE) n° 2075/2005, à la partie C, le point 1, f) (pepsine) est remplacé et une partie D est ajoutée: méthode de la digestion d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique/filtration et détection de larves par test d'agglutination au latex.

23. Nutriments

(Législation alimentaire partie 1A, chapitre 2.13: aliments particuliers et partie 1C, chapitre 9, alimentation particulière)

- Règlement (UE) n° 1161/2011 de la Commission du 14 novembre 2011 modifiant la Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil, le Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et le Règlement (CE) n° 953/2009 de la Commission en ce qui concerne les listes de substances minérales qui peuvent être ajoutées aux denrées alimentaires (JO L 296/29 du 15.11.2011).

Au point B de l'annexe II de la Directive 2002/46/CE sont insérés: phosphate d'ammonium ferreux, sel de sodium de l'édétate de fer (III), sulfate de sodium et sulfate de potassium. Au point 2 de l'annexe II du Règlement (CE) n° 1925/2006 et à la 2e catégorie (minéraux) de l'annexe du Règlement (CE) n° 953/2009 sont insérés: phosphate d'ammonium ferreux, sel de sodium de l'édétate de fer (III) et picolinate de chrome.

24. Etiquetage

(Législation alimentaire partie 1B, chapitre 9.2: étiquetage)

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les Règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la Directive 87/250/CEE de la Commission, la Directive 90/496/CEE du Conseil, la Directive 1999/10/CE de la Commission, la Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les Directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le Règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304/18 du 22.11.2011).

Ce règlement très important remplace ou modifie quelques directives et règlements en rapport avec l'étiquetage des denrées alimentaires, l'étiquetage nutritionnel, l'indication de la teneur en alcools et autres, à l'exclusion de la mention du numéro de lot. Il entre en vigueur pour la plus grande partie le 13 décembre 2014. A ce moment les arrêtés royaux belges d'exécution desdites réglementations européennes précédentes abrogées devront être abrogés.

Il y a beaucoup de modifications de détail, mais la nouveauté la plus importante est l'introduction d'une déclaration nutritionnelle obligatoire (art. 9, 1, litera l de ce règlement).

25. Financement

(Législation alimentaire, à différents endroits)

- Arrêté royal du 13 novembre 2011 fixant les rétributions et cotisations dues au Fonds budgétaire des matières premières et des produits (MB 29.11.2011, éd. 1re).

Cet arrêté fixe les montants des rétributions à payer au Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement dans le cadre de la chaîne alimentaire et certains autres produits, en remplacement de l'arrêté royal du 14 janvier 2004 fixant les rétributions et cotisations dues au Fonds budgétaire des matières premières et des produits.

Il s'agit entre autres de toutes les demandes en rapport avec les produits phytopharmaceutiques (pesticides), les demandes par rapport aux engrais, amendements du sol et substrats de culture, organismes génétiquement modifiés, biocides, substances pouvant être dangereuses pour l'homme ou son environnement, la notification comme supplément alimentaire ou pour l'adjonction de nutriments, nouveaux aliments, additifs et contaminants, produits de tabac, produits cosmétiques, matériaux d'emballage, détergents, certification dans le domaine de la protection des espèces de faune et de flore sauvages (CITES).

Guy Temmerman

Conseiller général honoraire AFSCA

De redactie van Food Science and Law houdt zich eraan zijn reviewers, waarvan een lijst voor de tweede jaargang hieronder hernomen, te bedanken.

La rédaction de Food Science and Law tient à remercier très cordialement ses reviewers, dont la liste pour la deuxième année est publiée ci-dessous.

Prof. Marc De Loose
Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek Vlaanderen
Technologie en Voeding
Burg. Van Gansberghelaan 115 bus 1
9820 Merelbeke

Prof. Dr. ir. Bruno De Meulenaer
Department of Food Safety and Food Quality
Faculty of Bioscience Engineering
Ghent University
Couprue Links 653
9000 Gent

Dhr. Jean-Marie Frère
Université de Liège, Institut de Chimie
B6a Sart-Tilman
4000 Liège

Prof. Marc Heyndrickx
Wetenschappelijk directeur
Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek
Eenheid Technologie & Voeding-onderzoeksdomein Voedselveiligheid
Brusselsesteenweg 370
9090 Melle

Prof. Jeroen Lammertyn
Katholieke Universiteit Leuven
BIOSYST - MeBioS (Mechatronics, Biostatistics and Sensors)
Willem de Croylaan 42
3001 Leuven

Jean Pottier
Regulatory Expert Food Labelling, Nutrition and Health Claims
DG Dier, Plant en Voeding,
Dienst Voedingsmiddelen, Dierenvoeders en andere Consumptieproducten
Eurostation
Victor Hortaplein 40, bus 10
1060 Brussel

Prof. Dr. Ir. Peter Ragaert
Technologisch adviseur Pack4Food
Universiteit Gent, Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit
Coupure Links 653
9000 Gent

Diederik Standaert
DG Dier, Plant en Voeding,
Dienst Voedingsmiddelen, Dierenvoeders en andere Consumptieproducten
Eurostation, blok II
Victor Hortaplein 40, bus 10
1060 Brussel

Dr. Ir. An Vermeulen
Technologisch adviseur Pack4Food
Universiteit Gent, Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit
Coupure Links 653
9000 Gent

Dr. Ir. Christine Vinkx
Expert contaminanten, additieven, enzymen en technische hulpstoffen in voedingsmiddelen
DG Dier, Plant en Voeding
Dienst Voedingsmiddelen, Dierenvoeders en andere Consumptieproducten
Victor Hortaplein 40, bus 10
1060 Brussel

