

Rapport de la réunion n° 2021-04 du Comité consultatif de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire du 26 mai 2021

AFSCA	Herman Diricks (président), Jean-François Heymans (DG politique de contrôle), Katrien Beullens, Vincent Helbo, Jacques Inghelram, Nathalie Roels, Jos Dusoleil (DG contrôle), Wouter De Riek, Jean-Sébastien Walhin, Guy Vanbelle, Audrey Rigo, Jasper Pasgang, Jérémy Farvacque, Yentl Denayer (Services de l'Administrateur délégué)					
Cabinet	Caroline De Praeter					
Membres du comité consultatif						
		EL	PL		EL	PL
	Bert Véronique/Ardies Luc	1		Nijs Wien/Denys Jurgen	1	
	Boseret Géraldine/Noiret Aurélie			Ogiers Luc/Valérie Bastin		
	Cattoor Nele/David Marquenie		1	Rosvelds Sandra		
	Claes Nathalie/Dupuis Marleine			Piraprez Laura/Lemmens Babs		
	Closset Françoise/Anceau Christine		1	Puddle Nele/Van Volden Olivier		
	D'Hooghe Katrien/Mortaignie Evelien	1		Poriau Pierre/Roque Yvan		
	De Becker Mathilde/Velghe Jan		1	Pottier Jean-Luc/Claeys Yvan	e	1
	De Craene Ann/Vanoirbeek Luc	1		Roland Dominik/Logist Sylvia		e
	De Greve Nathalie/Sami Hemdane		1	An Spitaels/Sonnet Eric	1	
	De Jonghe Evelyne/Dufays Nicholas	1		Semaille Marie-Laurence/Lecollier Aline	1	
	Lien Callewaert/De Wijngaert Lambert	1		Storme Sébastien/Maes Vinnie		
	Declercq Patricia/Decuypere Evelien	e	e	Tamigniaux Daphné/Fabien Bolle		1
	Diels Eve/Van Der Hooft Anthony	1		Teughels Caroline/Loncke Peter	e	
	Fonck Myriam/Sophie Bôval		1	Van Bossuyt Peter/Demeure Gaëthane		
	Fonteyn Freija/Spenik Kathleen	1		Van Damme Eddy/ Denoncin Albert		1
	Goossens Els/Van Keerberghen Georges	1		Vandamme Hendrik/De Swaef Peter	1	
	Gore Michael/Vandewynckel Anneleen	1		Vandenbroucke Joost/Van den Broeck Aline	1	
	Hallaert Johan/Van den Broeck Imke	1		Vandewijngaarden Sofie/Engel Sophie		
	Jaeken Peter/ Johan De Haes	1		Isabelle Moreau/Sibylle De Clerq (interprète)	1	1
	Laurysen Sigrid/Maertens Gwendoline	1				
1	Présents					
0	Absents					
e	Excusés					

Ordre du jour

1.	<ol style="list-style-type: none">1. Approbation de l'ordre du jour2. Preview rapport d'activité3. Champ d'application de base dans le secteur Distribution4. Réponses aux questions/remarques des fédérations sur l'AR Échantillonnage5. Projets d'arrêtés royaux relatifs au « paquet » hygiène des denrées alimentaires<ol style="list-style-type: none">A) Pour avis final : AR « petites quantités »B) Questions orales sur les AR du paquet hygiène (RC 27/04)C) Pour avis - AR H1 : Arrêté royal du 3 juillet 2018 modifiant l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.D) Pour avis : AR H2 : Arrêté royal relatif à l'infrastructure, l'hygiène et la traçabilité des établissements qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'inspection des animaux abattus.E) Pour avis : AR H3 : 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.
Divers	<ol style="list-style-type: none">A) Modification du projet d'Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirsB) Remplacements membres<ul style="list-style-type: none">- Remplacement d'Aline Lecollier (membre effectif de FWA) par Nicolas Marchal- Remplacement d'Alain Masure (membre suppléant de FWA) par Aline Lecollier

Point 1 : Approbation de l'ordre du jour

Le président parcourt l'ordre du jour.

M. Gore (FEBEV) demande pourquoi la « Modification du projet d'Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirs » est à l'ordre du jour et souligne que les membres n'ont pas été invités à se prononcer sur ce projet. Les membres de FEBEV ont encore des questions sur le contenu. Il demande que le timing soit respecté afin de permettre une consultation interne, en vue d'un fonctionnement efficace du Comité consultatif.

M. Helbo se dit surpris parce que ce qui se trouve dans le projet sont des dispositions qui existent actuellement dans l'arrêté royal de 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements et qui sont transférées de l'arrêté royal vers l'arrêté ministériel afin de pouvoir abroger l'arrêté royal. Il n'y a aucun changement.

Le président indique que si une discussion approfondie ne pouvait avoir lieu lors de ce Comité consultatif, elle serait inscrite à l'ordre du jour de la prochaine réunion.

Point 2 : Preview rapport d'activité

M. Walhin signale que le rapport d'activités est présenté chaque année. Cette année, la conférence de presse aura lieu le 25 juin à 10 heures, en live streaming via Zoom. Une traduction simultanée est prévue. Une inscription préalable est requise pour participer.

L'AFSCA se modernise, un landing site a par conséquent été créé où l'on peut trouver les dossiers importants de 2020. Un nouveau site internet de l'AFSCA est en cours de création qui aura le même fonctionnement que le landing site.

Le lien vers le site web du rapport annuel peut vous être envoyé une semaine avant la conférence de presse. Les membres auront donc accès à toutes les informations de ce site, mais il leur est demandé de ne pas communiquer à ce sujet. Les membres ont la possibilité de soumettre des questions ou des remarques supplémentaires à l'AFSCA.

Point 3 : Scope de base dans le secteur Distribution

Mme Roels fait le point sur le scope de base dans le secteur de la distribution à l'aide d'une présentation.

M. Hallaert (FEVIA) demande quel est le statut du scope de base dans le secteur de la transformation. Il demande si une évaluation aura lieu et si les remarques faites à ce sujet seront intégrées dans l'avis Autocontrôle.

Mme Roels précise que l'AFSCA est actuellement encore occupée à développer la nouvelle méthodologie de contrôle pour le secteur de la transformation. Il est prévu de la lancer l'année prochaine. L'évaluation de l'application pratique de ce scope de base n'a pas encore eu lieu, car les scopes sont encore en cours de développement.

M. Hallaert (FEVIA) indique que cela faisait référence à la transformation lors de la discussion en novembre. À l'époque, M. Gore est intervenu pour formuler un certain nombre de remarques. La question a donc été abordée dans la discussion du groupe de travail 'Avis Autocontrôle'.

M. Gore (FEBEV) signale qu'il pensait que le scope de base pour l'industrie des viandes était déjà partiellement appliqué. Il indique qu'il pensait que la CL 3549 représentait déjà en partie le scope de base et qu'elle était également très similaire à ce qui venait d'être présenté pour le secteur de la distribution, où les résultats du SAC et le plan d'action concrétisé par les entreprises étaient pris en compte. Nous recevons des remarques de membres à ce sujet, il est donc bon de vérifier si cela est similaire ou non.

Le président précise que ces deux questions doivent être séparées. Nous sommes allés le plus loin avec le scope de base pour le secteur de la distribution, où des tests ont déjà été effectués et une évaluation basée sur ces tests a été effectuée. Le même exercice aura lieu pour le secteur de la transformation, puis la check-list TRA sera mise en production.

Le scope de base a été utilisé pour deux aspects différents, ce qui peut prêter à confusion : d'une part, il y a le scope de base qui comprend les contrôles de base dans le futur et, d'autre part, les contrôles de cinq points ont été effectués l'année dernière pendant une certaine période. Une évaluation séparée peut être faite à ce sujet, mais ces résultats

peuvent être intégrés dans le développement du scope de base final. Ce qui a été appliqué dans le secteur de la transformation était le premier élément d'un scope de base complet et cela a également été appelé 'scope de base'.

Le président indique que la première version du scope de base transformation sera examinée avec les secteurs et que cela peut également inclure une évaluation des résultats du scope de base du passé.

Mme Roels précise que dans le PowerPoint, sur le slide 6, un PDF a été ajouté dans lequel vous verrez que le scope de base dans le secteur de la distribution ne contient pas uniquement les cinq éléments, mais qu'il contient finalement 23 éléments, y compris un élément du scope de base phase 1, qui se trouve au slide 5.

Le président indique que nous reviendrons au secteur de la transformation dès que nous aurons un projet négociable. Il sera expliqué comment nous implémenterons l'édition limitée du scope de base dans le nouveau scope de base.

Point 4 : Réponses aux questions/remarques des fédérations sur l'AR Échantillonnage

M. De Riek répond aux questions et remarques des fédérations sur l'AR Échantillonnage à l'aide d'un document.

M. Jaeken (Phytophar) estime qu'une contre-analyse est un droit. Il demande s'il s'agit d'un droit juridique. Si l'on souhaite une contre-analyse, faut-il passer par les tribunaux ? Il est en outre important que le producteur et le premier importateur soient également considérés comme des parties prenantes.

Le président signale que nous remonterons toujours aussi loin que possible dans la chaîne pour nous adresser à toutes les parties prenantes. Une contre-analyse peut être demandée après avoir obtenu le rapport de l'expert, comme le prévoit le règlement, et il ne sera par conséquent pas dérogé à cette règle. Une analyse par un expert peut être demandée en cas de résultat non conforme. Si un différend persiste entre l'autorité et l'opérateur, ce dernier peut demander une contre-analyse sur la base de l'échantillon prélevé. Cela doit également être examiné à la lumière de l'évolution de la situation depuis 2004. Dans l'intervalle, l'AFSCA a introduit la norme ISO 17025 et l'OCR exige que les laboratoires accrédités travaillent selon des normes ISO. Il a été supposé au niveau européen que le risque d'erreurs devient extrêmement faible si les pratiques sont suivies comme décrit dans les normes ISO. Nous ne dirons jamais qu'une contre-analyse ne peut pas être demandée, mais il faut d'abord passer par un expert.

Mme Semaille (FWA) partage les préoccupations de M. Jaeken. Nous travaillons souvent avec des produits périssables, il y a donc une urgence concernant le délai de la contre-analyse, et le fait de devoir faire appel à un expert freine les résultats que nous voulons obtenir de la contre-analyse.

Mme Semaille se demande comment une erreur en laboratoire pourrait être mise en évidence par un examen documentaire. Des cas vécus existent où la contamination était post-échantillonnage. Comment, dès lors, entre la première et deuxième analyse, une erreur pourrait être mise en évidence via un examen documentaire ?

Mme Semaille demande une clarification par rapport à l'avis de la Commission européenne qu'elle a lu et, qui se posait des questions sur le fait que l'expert autorise une deuxième analyse.

Le président précise qu'il y a des exceptions dans la réglementation européenne, il faudrait premièrement regarder si les produits périssables ne tombent pas dans ces exceptions.

M. De Riek signale que l'arrêté royal pour les analyses microbiologiques ne prévoit pas de contre-analyses, mais uniquement des contrôles documentaires, comme le prévoit également le règlement.

Le président dit qu'il y a des méthodes pour garantir le fait qu'on ait des échantillons ou des restes d'échantillons qui peuvent être utilisés pour la deuxième analyse. Ce sont les méthodes qui doivent garantir p.e. d'éviter une contamination post-échantillonnage. Il donne deux exemples :

Un premier exemple est la détection d'une erreur dans l'ordre de grandeur du résultat qui peut apparaître, ou le fait de placer la virgule au mauvais endroit.

Un résultat en dehors de la calibration. Il est possible que sur base d'analyse des documents, on décèle des problèmes. L'ensemble de l'utilisation de systèmes de qualité certifiés doit donner des garanties sur les résultats et le fait que les résultats soient corrects. D'autre part, en analysant les documents, on peut constater des problèmes dans l'analyse et à ce moment-là, on reconnaît qu'il y a une erreur et on peut faire le calcul sur base correct et en tirer les conclusions. L'objectif n'est pas de faire toujours une analyse après une analyse négative. C'est l'expert qui peut donner une raison claire pour refaire une analyse s'il constate p.e. qu'une méthode n'a pas été suivie correctement.

Le président répond à la question concernant la vision de la Commission européenne. Il précise qu'initialement il était mentionné que c'est l'expert qui décidait si une contre-analyse était nécessaire ou pas. La Commission a répliqué que l'expert n'est pas une autorité compétente et seule l'autorité compétente peut décider de refaire une analyse.

M. Hallaert (FEVIA) rappelle les points clés de FEVIA : d'une part, la seconde analyse des échantillons et, d'autre part, l'évaluation des documents et le rôle de l'expert. Il demande s'il n'y a vraiment aucune possibilité et que l'OCR interdit même une seconde analyse sans l'intervention de cette procédure avec l'expert. Une analyse directe lui semble être la plus pratique, et ce pour éviter un double coût.

Le président signale que l'OCR indique clairement que demander l'avis d'un expert est la première étape en cas de résultat non conforme. C'est obligatoire. La deuxième étape, la réalisation d'une seconde analyse, est facultative dans le règlement et subordonnée à l'avis de l'expert. Elle est facultative dans le sens où l'État membre doit d'abord décider qu'il souhaite procéder à une deuxième analyse. L'AFSCA ne peut donc pas décider d'effectuer directement une deuxième analyse, car cela n'est pas conforme au règlement. C'est l'analyse faite par l'AFSCA et confirmée par la Commission. Le seul commentaire qui nous est parvenu était que nous donnions à l'expert une compétence supplémentaire qui appartient en réalité à l'autorité compétente.

M. Hallaert (FEVIA) signale que les modalités adaptées données pour les experts concernent un timing serré. Dans leur cas, la partie prenante ne sera pas le producteur et cela entraînera également un retard. Il demande pourquoi l'on ne peut pas prévoir plus de temps puisque des mesures conservatoires peuvent déjà être prises entre-temps. Il est dans l'intérêt de la partie prenante d'agir rapidement, mais un délai supplémentaire pourrait être prévu.

Le Président indique qu'il comprend la préoccupation, mais que l'AFSCA veut éviter une situation dans laquelle l'incertitude règne trop longtemps quant à la décision finale que nous pouvons prendre. Deux étapes ont déjà été franchies. La première étape a été d'étendre le timing. Des remarques supplémentaires sur le timing peuvent être soumises dans les 14 jours et, sur la base de ces remarques, l'AFSCA soumettra le projet final d'arrêté au ministre. Les commentaires envoyés par les fédérations seront également considérés comme avis, de même que le rapport du Comité consultatif d'avril et mai.

ACTION : Les membres transmettront les remarques concernant l'AR Échantillonnage et le timing à RC-CC.

Conclusion : Le projet final de décision sera soumis au ministre et les commentaires reçus ainsi que les observations formulées lors du comité consultatif du 27 avril et du 26 mai seront inclus dans l'avis.

M. Jaeken (Phytophar) demande si l'opérateur ou la partie prenante peut néanmoins décider d'effectuer une contre-analyse si l'expert remet un avis négatif et indique ainsi qu'aucune contre-analyse n'est nécessaire et que l'AFSCA ne peut pas l'empêcher.

Le président signale que si le règlement est lu littéralement, une contre-analyse n'a lieu que s'il y a une différence entre l'autorité compétente et l'opérateur. L'opérateur peut croire que tout s'est bien passé et que ce n'est pas nécessaire. D'autre part, l'expert peut par exemple indiquer qu'il y a eu une erreur de calcul, que les autorités le reconnaissent et que le produit est bel et bien conforme en cas de nouveau calcul. Aucune contre-analyse ne sera alors effectuée.

M. Jaeken (Phytophar) demande s'il est possible de désigner un expert dédié par secteur, afin qu'en cas de non-conformité, l'on puisse dire que tout doit être envoyé à une institution spécifique. Cela permettrait de gagner du temps.

Le président signale qu'il convient d'examiner avec les organisations du secteur comment le système d'experts peut être mis en place de manière significative. S'il y a des propositions, le président n'y voit aucune objection, mais il faudrait désigner plus d'un expert, car il y a toujours la possibilité d'un conflit d'intérêts. Le service juridique a indiqué que l'AFSCA n'est pas obligée de le faire, mais il est dans l'intérêt de tous que la procédure se déroule le plus efficacement possible. Les experts jouent un rôle important à cet égard. Les propositions seront prises en considération.

M. Gore (FEBEV) demande si la loi oblige le laboratoire à transmettre toutes les données d'analyse pertinentes à l'expert qui doit ensuite prendre une décision finale et en informer l'AFSCA dans le délai imparti. Deuxièmement, il demande ce qu'il advient si le laboratoire ne coopère pas et que le délai est dépassé. Enfin, il demande quelle est la base juridique pour interroger le laboratoire en tant que tiers, expert, et obtenir des informations internes.

Le Président explique qu'il est de la responsabilité de l'autorité compétente de transmettre tous les documents pertinents à l'expert.

Mme Goossens (BB) pose une question sur l'article 11, qui décrit une série d'exceptions à la possibilité d'une contre-analyse, notamment lorsqu'il ne reste pas assez d'échantillons dans le laboratoire ou lorsqu'il s'agit du mystery shopping. Elle demande si cela ne porte pas atteinte au droit juridique à une contre-analyse.

Le président répond qu'un traitement objectif est un droit et que, selon le règlement, il consiste à autoriser une analyse par un expert. Une contre-analyse est facultative. Tous les pays européens ne disposent pas d'un système de contre-analyses aussi étendu. Si un échantillon est prélevé et qu'il en reste juste assez pour une analyse, cela ne doit pas empêcher de tirer des conclusions et la seule possibilité est de faire appel à un expert. Le droit à la défense s'exerce par l'analyse par un expert et seulement en deuxième instance par une deuxième analyse.

Mme Goossens (BB) signale que certains résultats d'analyse n'arrivent que trois mois après l'échantillonnage. Elle demande une ligne du temps pour l'AFSCA.

Le président explique que tous les échantillons mentionnés ultérieurement étaient des résultats conformes. En cas de résultat non conforme, une réponse immédiate est donnée à l'opérateur.

M. De Riek indique qu'il peut arriver qu'en raison d'un défaut technique dans un laboratoire externe, les résultats prennent plus de temps à arriver. L'AFSCA n'a pas toujours toutes les cartes en main, mais cela donnera toujours lieu à une plainte de l'AFSCA auprès du laboratoire externe, avec la demande éventuelle d'envoyer l'échantillon à un autre laboratoire si l'analyse prend trop de temps.

Le président signale que la DG Laboratoires dispose de statistiques à ce sujet et que ces résultats sont très bons par rapport à la rapidité entre l'échantillonnage et l'analyse à l'étranger. La DG Laboratoires sera invitée à expliquer brièvement comment elle garantit les délais d'exécution et quels sont les délais d'exécution en règle générale.

M. Jaeken (Phytophar) indique que le délai entre l'échantillonnage et l'analyse proprement dite peut être long. Pendant cette période, le caractère conforme ou non conforme n'est pas clair. Il est intéressant de savoir que l'AFSCA prend des mesures à ce sujet en interne.

Point 5 : Projets d'arrêtés royaux relatifs au « paquet » hygiène des denrées alimentaires

A) Pour avis final : AR « petites quantités »

M. Helbo discute des remarques des fédérations concernant l'AR « petites quantités », qui ont été intégrées dans le texte sur la base du document avec les track changes. La remarque de CBL concernant sur le texte de l'annexe 1 a été intégrée. M. Helbo signale que ce texte se trouve au Comité scientifique et que leur travail a déjà commencé. L'avis du Comité scientifique sera formulé à la fin du mois de juin ou en septembre. Le texte sera ensuite soumis à l'Inspecteur des finances et envoyé à la Commission européenne.

Conclusion : le président indique que l'avis est considéré comme favorable.

B) Questions orales sur les arrêtés royaux relatifs au « paquet » hygiène des denrées alimentaires

M. Helbo signale qu'il a reçu des commentaires de FEBEV, UNIZO, CBL, Comeos et Horeca Vlaanderen.

Mme De Craene (VBT) explique qu'une concertation supplémentaire avec l'AFSCA est prévue et a déjà eu lieu en ce qui concerne l'AR H1, plus précisément le sujet du contrôle avant récolte.

Le président indique que l'on s'efforcera de trouver un bon équilibre entre les discussions générales et les discussions techniques détaillées. Les éventuelles objections seront discutées lors du prochain Comité consultatif.

C) Pour avis - AR H1 : Arrêté royal du 3 juillet 2018 modifiant l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

M. Helbo parcourt les remarques des fédérations sur l'Arrêté royal H1 à l'aide du document présenté.

Post-réunion : les documents compilés avec les questions des fédérations sur les Arrêtés royaux du « paquet » hygiène alimentaire et les réponses de l'AFSCA ont été envoyés aux membres le vendredi 28 mai 2021.

Mme De Craene (VBT) a une remarque sur l'article 6.1. concernant l'eau potable. Elle demande si cela signifie que la production primaire doit désormais faire analyser l'eau potable, et non l'eau du robinet, pour y détecter des substances chimiques en complément des analyses microbiologiques.

M. Helbo indique que l'eau du robinet provenant du réseau de distribution public est déjà potable, et qu'il n'est dès lors pas nécessaire de procéder à une analyse supplémentaire. Le rinçage à l'eau potable n'est pas obligatoire à tous les stades de la production primaire, p.ex. dans l'élevage. En revanche, si de l'eau provenant d'un puits est utilisée, il faudra procéder à une analyse.

Mme De Craene (VBT) donne un exemple pour la production végétale, étant donné que l'article 6.1. s'applique à cette production. Les poireaux provenant du champ sont rincés une première fois pour enlever la terre et à la fin ils sont rincés avec de l'eau potable. Une analyse est effectuée sur des critères microbiologiques une fois par an. Si l'on se réfère maintenant à l'Arrêté royal dans lequel sont mentionnés des critères non seulement microbiologiques mais aussi chimiques. Cela signifie-t-il que l'eau sera également analysée en fonction de critères chimiques ?

M. Helbo indique que cela dépendra du produit végétal. Le guide mentionne que les pommes de terre ou les carottes ne doivent pas être rincées à l'eau potable, car le consommateur les lavera avant de les consommer. En revanche, les pommes et les poires ne seront pas toujours lavées à l'eau potable par le consommateur et, dans ces cas, l'eau doit répondre à tous les critères de l'arrêté de 2002.

Mme Callewaert (BCZ-CBL) revient sur la remarque formulée par BCZ-CBL concernant les prescriptions de température relatives aux tolérances pour les meules de fromage découpées. Elle indique qu'elle souhaite consulter, si possible, tous les documents concernant ce sujet. On peut ainsi comprendre quels éléments pourraient encore être pris en compte par UGent. Les avis publics du Comité scientifique sont plus nuancés.

Elle indique également qu'il est difficile d'expliquer aux membres que cette proposition est soumise. Toutes les approches HACCP et notre guide mettent toujours l'accent sur la conservation réfrigérée. Il est donc étrange que cela ne soit appliqué que jusqu'à un certain niveau de la chaîne.

M. Helbo signale que l'avis du Comité scientifique sera ou ne sera pas rendu public. Nous demanderons à l'UGent si le propriétaire des documents accepte que ces documents soient rendus publics.

Mme De Jonghe (SPF Économie) indique que le texte de l'article 25 pourrait être adapté afin que les chiffres d'affaires générés par les installations « propres » ne soient pas inclus dans le calcul du chiffre d'affaires de 30 % pour les fournitures à d'autres installations.

M. Helbo indique qu'il a été demandé de remplacer le « ou » par « et ». Cette remarque fait partie de l'ensemble des remarques formulées sur les textes de 2019. L'AFSCA a conclu que l'assouplissement était suffisant pour autoriser 30 % des kilomètres ou une fourniture illimitée à deux établissements du même propriétaire. Il n'était pas opportun de prolonger ces avantages.

Mme Diels (Horeca Vlaanderen) signale que sa remarque concernant les buffets dans l'horeca en comparaison avec des produits de boulangerie en libre-service n'a pas encore reçu de réponse.

M. Helbo répond que les buffets dans l'horeca sont généralement placés sous surveillance afin que les clients ne touchent pas la nourriture pour la remettre en place par la suite. Cela compromet la sécurité alimentaire.

M. Gore (FEBEV) signale qu'il était important d'être suffisamment clair sur le moment durant lequel ces températures s'appliquent, car il y a des différences lorsque l'on considère le secteur de la transformation et de la distribution. Des températures différentes peuvent être appliquées pour les mêmes produits, en fonction de l'étape dans la chaîne de production.

M. Helbo indique que le tableau présenté ici s'applique au commerce de détail et non au secteur de la transformation. La discussion pourra se poursuivre lors du prochain Comité consultatif.

M. Gore indique que nous sommes dans un cadre B2B, mais qu'il faut tout de même assurer une cohérence maximale dans les échanges d'un maillon à l'autre. Si les déchets d'abattoirs sont vendus à un détaillant et que 3°C sont indiqués sur l'étiquette, ces 3°C doivent alors être respectés par le maillon suivant. Cependant, si l'on regarde les annexes, il peut y avoir une discussion entre le détaillant et l'acteur B2B en ce qui concerne les températures à respecter. Il peut en être de même au niveau de la viande hachée et des préparations de viande. Vous seriez confrontés à une réduction systématique sur les préparations de viande et la viande hachée à 2°C, compte tenu de certaines conditions spécifiques. Alors que dans le secteur B2B, la norme de 2°C ne s'applique qu'à la viande hachée et les préparations de viande doivent en fait être commercialisées et stockées à 4°C. Il est ici important de rechercher une harmonisation maximale, même si le 853 ne s'applique pas effectivement au commerce de détail. Des discussions qui peuvent surgir au sein de la chaîne en raison de cette représentation doivent être évitées.

Le président souligne que la remarque sera prise en compte. Il sera évalué s'il n'est pas préférable d'avoir une cohérence maximale entre les exigences du B2B et celles du B2C.

ACTION : une cohérence maximale sera évaluée entre les exigences des secteurs B2B et B2C.

Mme Bert (UNIZO) formule une remarque sur la réduction à 2°C des préparations de viande. Elle indique qu'il n'y a aucun lien logique avec l'étude en cours où les tests ont été effectués à 9°C. Elle demande quel est le fondement scientifique pour faire cette proposition.

Monsieur Helbo dit qu'il n'y a pas d'obligation de conserver les viandes hachées ou les préparations de viande à 2 degrés. L'obligation est de les conserver à 4 degrés et dans ce cas là, il faut que les produits soient vendus dans les 48 heures suivant la préparation. On donne une option supplémentaire aux opérateurs de dépasser la durée de la vente de 48 heures à condition que la conservation se fasse à une température plus basse et 2 degrés est la température de la viande hachée qui est reprise dans le règlement 853/2004. L'étude en cours peut affecter ou non le projet en fonction des résultats. Les résultats seront publiés le 1er juillet 2021. Le texte sera soumis au Comité scientifique sur cette base.

Madame Semaille (FWA) pose une question concernant les biocides. Il existe une réglementation fédérale qui concerne la vente des biocides et l'enregistrement des utilisateurs de biocides. Quelle est la cohérence avec cette réglementation du SPF santé publique ? Le registre est-il une obligation dans tous les cas ou seulement quand l'opérateur l'utilisait ?

M. Helbo signale que le SPF a été consulté et a eu la possibilité de réagir au texte. Le SPF n'a constaté aucune incohérence en la matière. Désormais, l'enregistrement n'est plus uniquement requis pour la production végétale, mais aussi pour la production animale. Il existe une grande liberté dans la manière d'enregistrer. Un exemple de document d'enregistrement est disponible sur le site web de l'AFSCA.

Mme Semaille (FWA) demande si cela s'applique également aux rodenticides.

Monsieur Helbo dit que cela concerne tout. L'objectif est d'éviter de nouveaux incidents.

Mme Semaille (FWA) indique qu'elle comprend cela dans le cadre du fipronil, mais que les rodenticides sont souvent placés dans des endroits auxquels les animaux n'ont pas accès. Elle explique que cela pourrait entraîner de nombreux coûts administratifs pour les agriculteurs.

Le président souligne que la remarque sera prise en compte.

Le Président indique que les documents de l'AR H1, H2 et H3 seront transmis afin qu'une discussion finale puisse avoir lieu lors du Comité consultatif du 22 juin.

ACTION : les secteurs peuvent soumettre leurs remarques sur les documents des AR H1, H2 et H3 jusqu'au prochain Comité **consultatif**.

M. Gore (FEBEV) explique qu'il souhaite certainement coordonner l'AR H2 de manière bilatérale. Une concertation est prévue pour le 25 juin, mais elle devrait être programmée plus tôt afin qu'elle puisse avoir lieu avant le Comité consultatif.

Le président indique que cela ne constitue pas un problème.

- D) Pour avis : AR H2 : Arrêté royal relatif à l'infrastructure, l'hygiène et la traçabilité des établissements qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'inspection des animaux abattus.

Les remarques feront l'objet d'une discussion plus approfondie lors du Comité consultatif du 22 juin.

- E) Pour avis : AR H3 : 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.

Les remarques feront l'objet d'une discussion plus approfondie lors du Comité consultatif du 22 juin.

Point 6 : Divers

- A) Modification du projet d'Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirs

Ce point sera abordé lors du Comité consultatif du 22 juin.

B) Remplacement membres :

- Remplacement d'Aline Lecollier (membre effectif de FWA) par Nicolas Marchal
- Remplacement d'Alain Masure (membre suppléant de FWA) par Aline Lecollier

Les membres marquent leur accord sur les remplacements de membres.

La prochaine réunion ordinaire du CC se tiendra le
mardi 22 juin 2021
