

Session d'info FIC

Update législation en matière
d'étiquetage



Q&A contaminations croisées, inventaire des actions/limites d'action et contrôles



Q&A contaminations croisées (1)

= questions sur la présence **fortuite** d'allergènes
et de substances qui déclenchent des intolérances (2018)



Q&A contaminations croisées (2)

- **pas de législation** spécifique/**pas de valeurs limites** mais le produit doit être sûr!
- bonne **gestion des allergènes**: nettoyage, stockage...
- **fiches techniques** (aliments/ingrédients) à jour
- **étiquettes** correctes:
 - ingrédients toujours repris dans la liste des ingrédients
 - avertir s'il y a un risque réel

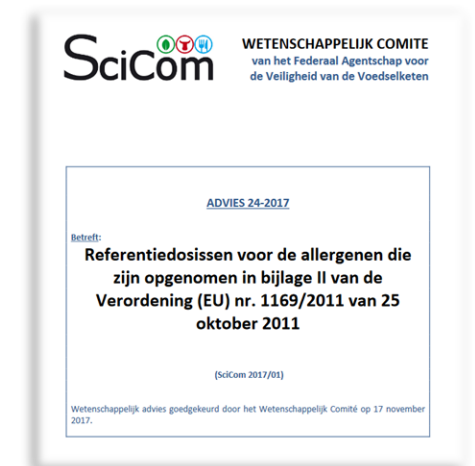
Inventaire des actions/limites d'action (1)

... en l'absence de valeurs limites légales



Inventaire des actions/limites d'action (2)

- **la tolérance zéro** n'est pas la solution -> demande d'avis au SciCom
- en attendant, en cas de plaintes ou de messages RASFF:
utilisation de Vital 2.0 (détermination d'une taille de portion)
- **avis 24-2017** du Comité Scientifique: publication des doses de référence pour certains allergènes
- limite d'action: formule = dose de référence x 1000/taille de portion

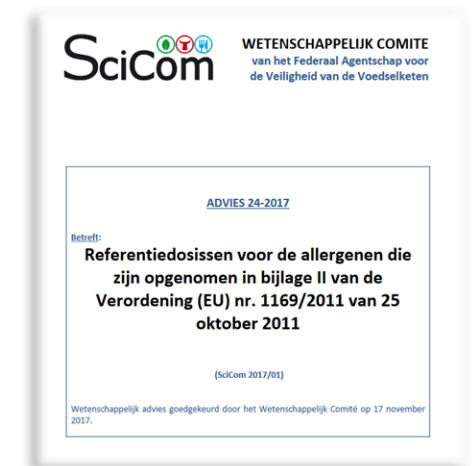


Inventaire des actions/limites d'action (3)

Allergen	Reference doses			[allergen]		LOQ (mg protein/kg)
	(ng protein)			(mg protein/kg)		
	VITAL 2.0	NVWA	SciCom	portion = 25 g	portion = 400 g	
Peanut	0,2	0,015	1,1	44,0	2,8	0,3 - 0,6
Milk	0,1	0,016	1,2	48,0	3,0	0,4 - 2,5
Egg	0,03	0,0043	0,3	12,0	0,8	0,3 - 0,5
Hazelnut	0,1	0,011	0,5	20,0	1,3	0,4 - 0,5
Walnut	0,1		0,5	20,0	1,3	0,3
Cashew	0,1	1,4	0,6	24,0	1,3	0,4 - 0,5
Other nuts	0,1		0,5	20,0	1,3	0,1 - 0,5
Soybean	1	0,078	2,9	116,0	7,3	2,5
Wheat (cereals containing gluten)	1	0,14	1,3	52,0	3,3	8,3
Mustard	0,05	0,022	0,1	4,0	0,3	0,3
Lupin	4	0,83	4,5	180,0	11,3	0,5 - 1
Sesame	0,2	0,1	0,4	16,0	1,0	0,4 - 0,5
Shrimp	10	3,7	12,1	484,0	30,3	0,5
Other crustaceans	-	-	-	-	-	4,6
Molluscs	-	-	-	-	-	-
Fish	0,1	-	-	-	-	0,7
Celery	-	-	-	-	-	-

Inventaire des actions/limites d'action (4)

- suffisamment faibles afin de **protéger la majorité (97 à 98%)** des consommateurs allergiques
- pas de doses de référence pour les allergènes de mollusques, poisson, céleri et crustacés (sauf crevettes)
- évolutif
- applicable uniquement aux contaminations croisées
- pas applicable aux mentions “sans...”



Contrôles (1)



Contrôles (2)

- principalement des inspections

Tabel 3. Controleresultaten van de allergenenvermelding op het etiket van voorverpakte levensmiddelen

	aantal controles specifiek m.b.t. allergenen	% niet conform m.b.t. allergenen	waarvan %	
			niet opgenomen in ingrediëntenlijst	onvoldoende zichtbaarheid van de vermelding (*)
2017 (tot 13/06)	5847	7,4	1,9	5,5
2016	9184	9,4	2,7	6,7
2015	9591	13,4	2,6	10,8
2014	4704	5,5	5,4	0,0
2013	4581	4,8	4,8	/

(*) verplicht vanaf december 2014

Tabel 4. Resultaten controle allergeneninformatie bij niet-voorverpakte levensmiddelen

	aantal controles m.b.t. allergeneninformatie	% niet conform m.b.t. allergenen
2017 (tot 13/06)	13255	52,6
2016	29225	56,4
2015	23617	59,7

Contrôles (3)

- Les inspections se déroulent à l'aide d'une check-list comprenant des questions

3.	<p>De stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, zijn vermeld in de ingrediëntenlijst.</p> <p>1) De naam van de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, zoals vermeld in bijlage II van de VO. Indien er geen ingrediëntenlijst is, dan wordt het woord "bevat" gebruikt, gevolgd door de naam van de stof of het product zoals vermeld in bijlage II. Wanneer verschillende stoffen of technische hulpstoffen van een LM afkomstig zijn van een in bijlage II vermelde stof of product, wordt dit voor elk van die stoffen of technische hulpstoffen verduidelijkt op het etiket.</p> <p>2) Pas op: niet noodzakelijk als de benaming v.h. LM duidelijk naar de stof of het product verwijst (vb. hazelnoten).</p> <p>3) De overeenkomst verifiëren tussen de receptuur en de ingrediëntenlijst vermeld in de etikettering van het product indien het product ter plaatse wordt gemaakt (bv. vleeswinkel).</p> <p><i>Europese verordening: 1169/2011 A9 P1c + Eur. ver./Règl. eur. 1169/2011 A21 P1a (1*)</i></p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	<p>De stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, zijn benadrukt d.m.v. een typografie die ervoor zorgt dat deze naam duidelijk te onderscheiden is van de rest van de ingrediëntenlijst.</p> <p>Voor LM gefabriceerd en geëtiketteerd na 13/12/2014. Bv. d.m.v. het lettertype, de stijl of de achtergrondkleur.</p> <p><i>Europese verordening: 1169/2011 A21 P1b (1*)</i></p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Contrôles (4)

- | | | | | | |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 4. | Voor niet-voorverpakte levensmiddelen is de allergenen-informatie schriftelijk aangebracht op een fysische of elektronische drager op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden.
<i>In geval er geen schriftelijke informatie aanwezig is: ga naar volgende vraag en markeer deze vraag als NVT.
Zie omzendbrief PCCB/S3/CDP/1249145 van 13/12/2014.
Koninklijk besluit: 17/07/2014 A3 (7*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 5. | Voor niet-voorverpakte levensmiddelen kan de allergenen-informatie zonder uitstel mondeling gegeven worden (aan de klant en aan de C/I) op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden.
<i>In geval er schriftelijke informatie aanwezig is: zie vorige vraag en markeer deze vraag als NVT.
In geval er geen schriftelijke noch mondelinge informatie aanwezig is: deze vraag als NC beoordelen.
Zie omzendbrief PCCB/S3/CDP/1249145 van 13/12/2014.
Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (7*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

Contrôles (5)

- quelques dizaines d'analyses par an (jusqu'à 2016)

Tabel 2. Analyseresultaten van allergenen in levensmiddelen (bron: activiteitenverslagen FAVV, <http://www.favv-afsc.fgov.be/jaarverslagen/>)

jaar	aantal monsternemingen	ongunstig	Conformiteit
2012	237	0	100%
2013	247	0	100%
2014	168	2 (melk)	97,0%
2015	177	1 (gluten)	99,4%
2016	173	1 (noten)	98,8%

- peu de non conformités
- **avis 04-2018** du Comité Scientifique: programme d'analyses : Allergènes alimentaires

Contrôles (6)

- des analyses sont à nouveau prévues en **2019**
- un choix de combinaisons **spécifiques** de paramètres et matrices
par ex. protéines d'oeuf dans le spaghetti,
protéines de lait dans la sauce bolognaise
- proposition pour les **tailles de portion & limites d'action**
(annexe 7 du document limites d'action)
- dans un premier temps: seulement aliments **préemballés**

Documents utiles sur le site web de l'AFSCA

- **Q&A Allergènes et contaminations croisées:**
http://www.favv-afsca.fgov.be/denreesalimentaires/documents/2018-05-02_FAQAllergenesContaminationcroisee.pdf
- **Avis SciCom 24-2017:** Doses de référence pour les allergènes repris à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011:
http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2017/documents/Avis24-2017_SciCom2017-01_dosesdereferenceallergenes.pdf
- **Avis SciCom 04-2018:** Programme d'analyses de l'AFSCA : Allergènes alimentaires:
http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/2018/documents/Avis04-2018_SciCom2016-25_Programmeanalysesallergenes.pdf
- **Limites d'action** pour les contaminants chimiques avec un nouveau chapitre sur les **allergènes:**
<http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/inventaire-actions.asp>

MERCI

Leen Rasschaert

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Direction générale Politique de Contrôle

Direction Transformation et Distribution des denrées alimentaires

leen.rasschaert@favv-afsca.be

