

COMMISSION DE LA SANTE ET  
DE L'ÉGALITE DES CHANCES

COMMISSIE VOOR GEZONDHEID  
EN GELIJKE KANSEN

du

van

MERCREDI 21 SEPTEMBRE 2022

WOENSDAG 21 SEPTEMBER 2022

Après-midi

Namiddag

La réunion publique de commission est ouverte à 14 h 10 et présidée par M. Thierry Warmoes.

De openbare commissievergadering wordt geopend om 14.10 uur en voorgezeten door de heer Thierry Warmoes.

*Les textes figurant en italique dans le compte rendu intégral n'ont pas été prononcés et sont la reproduction exacte des textes déposés par les auteurs.*

*De teksten die in cursief zijn opgenomen in het integraal verslag werden niet uitgesproken en steunen uitsluitend op de tekst die de spreker heeft ingediend.*

**01** Questions jointes de

- **Sofie Merckx à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "La contamination par la salmonelle chez Barry Callebaut" (55029357C)**

- **Leen Dierick à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "La constatation de contaminations à la salmonelle" (55029377C)**

- **Robby De Caluwé à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "La contamination par la salmonelle constatée à la chocolaterie Barry Callebaut" (55029432C)**

- **Sophie Rohonyi à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "La nouvelle contamination du chocolat belge" (55029547C)**

**01** Samengevoegde vragen van

- **Sofie Merckx aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "De salmonellabesmetting bij Barry Callebaut" (55029357C)**

- **Leen Dierick aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "De salmonellabesmettingen die werden vastgesteld" (55029377C)**

- **Robby De Caluwé aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "De salmonellabesmetting bij chocoladefabriek Barry Callebaut" (55029432C)**

- **Sophie Rohonyi aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "Het nieuwe geval van besmetting van Belgische chocolade" (55029547C)**

**01.01** **Robby De Caluwé** (Open Vld): Mijnheer de minister, ik had mijn vraag ingediend op vijf juli en de besmetting bij Barry Callebaut dateert inmiddels alweer van een poos geleden. Intussen hebben we via de pers al een aantal antwoorden op mijn vragen kunnen vernemen.

Vermits het niet de eerste salmonellabesmetting is in ons land, lijkt het me aangewezen dat u even de historiek schetst van wat er precies is gebeurd. Heeft men al enig idee wat er fout is gegaan? Op welke manier heeft het FAVV gereageerd? Zijn er afspraken gemaakt met het oog op de toekomst? Hebt u weet van eventuele afspraken die zijn gemaakt met het personeel?

**01.02** **Sophie Rohonyi** (DéFI): Monsieur le ministre, à l'instar de mon collègue, je me devais de vous interpellier sur ce nouveau cas de présence de salmonelle non plus chez Ferrero mais chez un autre grand

Belge de l'industrie du chocolat, Barry Callebaut. Si ce transformateur de matières premières est peu ou en tout cas moins connu du grand public, il fournit du chocolat à de grands groupes qui distribuent des marques très présentes sur le marché, comme par exemple Côte d'Or, Milka, Lu, Neuhaus, Guylian et sans compter les artisans chocolatiers.

Certes les cas Ferrero et Callebaut sont différents. Ici, l'usine a directement fermé et contacté l'AFSCA. Selon l'enquête interne, aucun des produits suspectés n'aurait été distribué. Enfin, l'AFSCA allait mener une enquête parallèle auprès des clients de l'usine. Il n'empêche que ce nouveau cas de salmonelle dans des produits très consommés *a fortiori* par les enfants est très interpellant. L'enjeu est important pour notre santé, pour notre économie, pour l'emploi mais aussi pour la renommée internationale de notre pays dans ce secteur.

Dès lors, monsieur le ministre, confirmez-vous qu'aucun produit contaminé n'a été distribué? Confirmez-vous que certains clients auraient été prévenus trop tardivement? Le cas de Neuhaus a par exemple été mentionné de sorte que cette entreprise aurait dû détruire un stock suspect. Barry Callebaut étant présent dans un produit chocolaté sur cinq dans le monde, qu'en est-il des exportations de l'usine belge et de l'information de ses clients au-delà de nos frontières?

Quand pouvons-nous espérer recevoir le rapport de l'AFSCA sur son enquête? Confirmez-vous l'origine de la contamination? La lécithine qui fixe le sucre au cacao a été évoquée mais le recours à ce produit n'est pas nouveau. Quelle appréciation portez-vous sur la contamination de deux importantes usines belges en si peu de temps, dans un secteur où la Belgique est particulièrement réputée? La piste d'un éventuel stockage industriel est-elle prise en considération par l'AFSCA dans son enquête? Êtes-vous en mesure de préciser les dangers pour la santé qu'induisent ces nouveaux cas? Enfin, de quelle manière le secteur médical mais aussi les consommateurs en ont-ils été informés? Je vous remercie.

**01.03** **David Clarinval**, ministre: Madame et monsieur les députés, merci pour vos questions.

Chocoladeproducten houden een laag risico in voor salmonellabesmettingen. Dat er zich in enkele maanden tijd twee incidenten hebben voorgedaan bij twee wereldmarktspelers, is louter toeval. Die incidenten, samen met de listeriabesmetting bij Milcobel, betekenen niet dat er een hoger risico is voor de consument op een salmonella- of listeria-infectie. Van sabotage is er geen sprake op basis van de onderzoeken van het FAVV en de vaststellingen door de betrokken bedrijven.

Een nulrisico bestaat niet en uitbraken met aan voedsel gerelateerde pathogenen zullen er altijd zijn. We moeten die natuurlijk wel zoveel mogelijk beperken. Dagelijks worden er vaststellingen gedaan en desgevallend worden producten uit de handel genomen. Dat wil zeggen dat de interne controle van de bedrijven, een fundamentele Europese verplichting, werkt. Echter, wanneer er grote marktspelers aan te pas komen, heeft het een grote impact als een product uit de handel wordt genomen en productielijnen worden stilgelegd voor reiniging en ontsmetting. Zoiets krijgt dan ook meer media-aandacht. Dat mag echter niet leiden tot foute conclusies over het niveau van de voedselveiligheid in België, zelfs al is het nodig om uit elk incident conclusies te trekken, met name met het oog op een permanente verbetering van onze systemen, zoals we dat willen.

Ik geef graag een korte stand van zaken van de drie recente incidenten. Bij Ferrero werden alle gecontamineerde productielijnen gedemonteerd en gereinigd en werden er onderdelen vervangen. Na verschillende inspecties ter plaatse heeft het FAVV op 17 juni 2022 een voorwaardelijke toelating voor drie maanden verleend. De productie is opnieuw opgestart op 26 juni 2022. De grondstoffen en elk lot geproduceerde levensmiddelen werden geanalyseerd en producten mochten pas op de markt komen als de resultaten gunstig waren.

Na gunstige inspecties op het einde van die termijn, kon op 15 september 2022 een definitieve toelating worden uitgereikt, samen met een brief met de modaliteiten voor de opvolging door het FAVV.

Een contaminatie in de opslagtank voor de grondstof botervet is het punt van waaruit de productielijnen en de producten werden besmet. Dit botervet werd geleverd door een Italiaanse firma. De Italiaanse autoriteiten voerden een onderzoek uit, maar dit kon de oorsprong van de contaminatie in Aarlen niet bevestigen. Bij Milcobel, waar listeria monocytogenes werd vastgesteld in het pekelbad, is de productie intussen hervat, doch nog niet op volle capaciteit. Er werd geen listeria meer vastgesteld. Het interne controlesysteem wordt verder opgevolgd door het FAVV.

Voor het incident bij Callebaut kan op basis van de huidige gegevens gesteld worden dat er geen producten bestemd voor de consument op de markt zijn gekomen. Callebaut heeft de salmonellacontaminatie zelf vastgesteld tijdens een interne controle, alsook de oorzaak van de contaminatie, namelijk een lot lecithine afkomstig van een Hongaarse firma. Lecithine is een veel gebruikte emulgator in de chocolade-industrie. De kans om dergelijke contaminatie via staalname en analyse te identificeren is klein, aangezien die heterogeen verdeeld is over de matrix en de prevalentie van salmonella laag is in dergelijke producten.

Het handhaven van goede hygiënepraktijken en een op Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) gebaseerd zelfcontrolesysteem, zijn daarom zeer belangrijk. De gecontamineerde producten worden bestemd als categorie 2-materiaal via erkende afnemers. Dat betekent dat ze niet meer in de voedselketen kunnen terechtkomen. De firma Callebaut heeft de productie op 5 augustus 2022 opnieuw opgestart. Het lichte tijdig zijn klanten in, zowel in het binnen- als buitenland. Het FAVV lichtte de bevoegde autoriteiten van de andere lidstaten in via het RASFF-systeem (Rapid Alert System for Food and Feed).

Zoals gewoonlijk heeft het FAVV in de persberichten de gebruikers doorverwezen naar de webpagina voor consumenten voor meer details over het incident. Op die pagina kon ook informatie worden gevonden over de symptomen van een salmonella-infectie en over maatregelen die de consument kan treffen, zoals het raadplegen van een arts. Het is niet de bevoegdheid van het FAVV om de medische sector te informeren.

Er is geen verband tussen het incident bij Callebaut en de contaminatie bij Ferrero. Callebaut heeft alle verplichtingen ten aanzien van het FAVV vervuld. Het bedrijf heeft onder andere een correcte melding gedaan van de contaminatie. De oorsprong van de contaminatie werd snel geïdentificeerd. Ook heeft het bedrijf zelf de productie stilgelegd, zijn klanten geïnformeerd en duidelijk gecommuniceerd.

Door de proactieve houding van Callebaut is het optreden van het FAVV niet hetzelfde als bij Ferrero. Uiteraard wordt echter ook het incident bij Callebaut van nabij opgevolgd door het FAVV.

Ik kan u niet precies melden hoeveel bedrijven de productie hebben stilgelegd vanwege het incident bij Callebaut. Evenmin ken ik de impact ervan op het personeel.

À la suite de ces incidents, l'AFSCA engagera à nouveau un dialogue avec les organisations de *stakeholders* afin d'améliorer l'autocontrôle chez les opérateurs. Cette démarche s'intègre par ailleurs dans celle lancée avant les incidents, à savoir l'évaluation et l'amélioration de notre système notamment basé sur l'expérience passée, le tout s'intégrant dans l'amélioration permanente souhaitée par toutes les parties.

En 2023, l'AFSCA prévoit la possibilité de lancer l'analyse systématique des souches de Salmonella, Listeria et STEC qui ont été isolées à partir d'échantillons prélevés à partir du programme de contrôle de l'AFSCA, et ce, avec la technique du *Whole-genome sequencing*. Cela permettra de comparer ces souches aux souches isolées chez des patients et d'identifier ainsi d'éventuels *clusters* et de détecter et d'enrayer plus rapidement les foyers. Les données seront encodées dans la base de données européenne *Whole-Genome sequencing* de l'AFSCA. Les données des échantillons alimentaires de tous les États membres pourront donc être comparées aux données humaines de tous les États membres.

Voilà, monsieur le président, ma réponse aux quatre questions posées, même si deux d'entre elles ne l'ont pas été effectivement.

**01.04 Robby De Caluwé** (Open Vld): Mijnheer de minister, het is goed dat u benadrukt dat er geen verhoogd risico is en dat er ook geen sprake is van sabotage. Het gevaar bestaat inderdaad dat er foute conclusies worden getrokken na de drie voorvallen op korte termijn, die inderdaad soms de indruk zouden kunnen wekken dat er met onze voedselveiligheid iets aan de hand is.

Ik vind het ook goed dat u benadrukt dat eigenlijk het tegendeel waar is. Onze systemen werken. Ook de zelfcontroles werken. Het FAVV heeft ook snel en adequaat gereageerd. Het is belangrijk dat wij die zaken benadrukken. Ze bewijzen ook dat ons land voedselveiligheid ernstig neemt.

**01.05 Sophie Rohonyi** (DéFI): Monsieur le ministre, je vous remercie pour vos réponses. Je suis heureuse que l'AFSCA ait fait le nécessaire par le biais d'enquêtes pour que le système d'autocontrôle soit satisfaisant. En outre, l'AFSCA ne se repose pas sur ses lauriers avec cette réflexion quant au fait d'analyser systématiquement les souches. Il faut être particulièrement proactif, en particulier avec des cas successifs

de présence de salmonelle, même si vous nous expliquez que c'est sans doute dû au hasard. Il faut néanmoins rester vigilant, surtout pour des produits en grande partie destinés aux enfants.

Par contre, je ne vous ai pas entendu au sujet des mesures de précaution prises par différentes entreprises concernées. Pour les biscuits *Mikado* et *Petit écolier* par exemple, en raison de la contamination à la salmonelle, on a décidé de nettoyer entièrement l'usine en France. En Belgique, à Herentals, en province d'Anvers, on a continué à produire les biscuits *PiM's*, donc à faire en sorte qu'ils puissent être à la disposition du plus grand nombre. Il serait intéressant de pouvoir harmoniser les mesures de précaution au maximum.

Enfin, je regrette qu'on n'ait pas davantage d'informations sur l'impact qu'a eu cette affaire sur les entreprises, en particulier pour leur personnel. Lorsqu'une entreprise ne peut plus produire, le personnel est mis au chômage technique, avec un impact social important.

*Het incident is gesloten.  
L'incident est clos.*

**02 Vraag van Robby De Caluwé aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "De exportmogelijkheden voor varkensvlees naar China" (55029431C)**

**02 Question de Robby De Caluwé à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "Les possibilités d'exportation de viande porcine vers la Chine" (55029431C)**

**02.01 Robby De Caluwé (Open Vld):** Mijnheer de minister, de varkenspest en de varkenssector in het algemeen zijn al vaak aan bod gekomen in deze commissie. Ons land heeft geruime tijd geleden de AVP-vrije status herwonnen. Meer dan twee derde van de zowat 30 derde landen die hun markten hadden afgesloten voor Belgisch varkensvlees hebben inmiddels de importban opgeheven. Een aantal landen houdt evenwel nog steeds het been stijf. In het geval van China heeft dat veeleer politieke dan fyto-sanitaire gronden.

Uit een persbericht van 5 juli blijkt dat China het slachtoffer dreigt te worden van zijn stugge houding. Het land overweegt te putten uit zijn strategische reserves aan varkensvlees, om zodoende de prijzen te stabiliseren en speculatie tegen te gaan. De Chinezen zijn belangrijke consumenten van varkensvlees, maar de prijzen zijn er op één maand tijd met meer dan 30 % gestegen. Volgens de autoriteiten is dat het gevolg van terughoudendheid vanwege de producenten om te verkopen, om op die manier maximale winst te realiseren. Om de prijzen te stabiliseren heeft het agentschap voor economische planning er de producenten opgedragen om op regelmatige basis te slachten. Het agentschap waarschuwt ook voor elke vorm van manipulatie van vraag en aanbod.

Om meer vlees op de markt te krijgen en de prijzen te doen dalen, wordt overwogen om te putten uit de strategische reserves die China aanhoudt. We kunnen ons dus afvragen of China baat kan hebben bij meer import van buitenlands varkensvlees. Onze varkenshouders staan klaar om meer vlees aan de Chinese markt te leveren. Het is dus misschien het uitgelezen politieke moment om opnieuw gesprekken aan te knopen met de Chinese autoriteiten met het oog op het opheffen van de importban op ons varkensvlees.

Ik verneem graag van u hoe u de kansen inschat van de exportmogelijkheden voor ons varkensvlees naar China, in het gegeven van de nieuwe marktomstandigheden ginds.

Zult u dit momentum aangrijpen om de gesprekken met de Chinese autoriteiten te intensiveren met het oog op de opheffing van de importban op ons varkensvlees?

Welke inspanningen hebben het FAVV en uzelf verder nog ondernomen en welke initiatieven zult u in de toekomst nemen?

Werden er inmiddels door het FAVV nieuwe afzetmarkten voor Belgisch varkensvlees in derde landen onderzocht? Zo ja, welke? Wat was het resultaat?

De EU heeft onlangs een handelsakkoord gesloten met Nieuw-Zeeland. Zult u ook initiatieven nemen voor de export van ons varkensvlees naar de Nieuw-Zeelandse markt?

**02.02** Minister **David Clarinval**: Mijnheer De Caluwé, er is momenteel geen vooruitzicht voor het opnieuw openstellen van de Chinese markt voor Belgisch varkensvlees in de komende jaren. Hoewel de prijzen op de plaatselijke markt momenteel zeer hoog zijn, wil China zijn eigen producenten niet benadelen door de invoer van Europees varkensvlees.

Sinds België zijn ziektevrije status van Afrikaanse varkenspest heeft herwonnen bij de Wereldorganisatie voor diergezondheid, zijn door de ambassade en de FAVV-attachés ter plaatse reeds verscheidene informele contacten gelegd. Tot op heden hebben de douaneautoriteiten, de GACC, nog steeds niet officieel geantwoord op deze verbale nota van december 2020. In de zomer van 2021 vonden vergaderingen plaats met de GACC en de Belgische ambassade in China, en in het voorjaar van 2022 met het Chinese ministerie van Buitenlandse Zaken. Tijdens beide gelegenheden werd de kwestie van het varkensvlees en de opheffing van het embargo wegens Afrikaanse varkenspest besproken. De meest recente communicatie was zeer duidelijk van de Chinese zijde: er zijn geen positieve ontwikkelingen te verwachten in de volgende jaren. Ook een ontmoeting met de Chinese ambassadeur in het voorjaar van 2022 gaf weinig soelaas.

De GACC, de bevoegde Chinese administratie, heeft na lang aandringen door de Belgische ambassade eindelijk gereageerd op mijn verzoek om een videoconferentie. De praktische details hiervoor worden momenteel uitgewerkt.

In 2019 waren er 29 landen die restricties hebben opgelegd aan de invoer van Belgisch varkensvlees vanwege de Afrikaanse varkenspest. Van deze 29 zijn er nog 8 landen die nog steeds restricties opgelegd hebben voor heel België voor Belgisch varkensvlees. Natuurlijk proberen we ook deze embargo's op te heffen. Al deze landen zijn reeds verscheidene malen gecontacteerd en ingelicht over de succesvolle bestrijding van het Afrikaanse varkenspestvirus in België. Deze landen zijn Taiwan, China, Wit-Rusland, Australië, de Dominicaanse Republiek, Sri Lanka, de Seychellen en Peru.

China, Taiwan en Wit-Rusland zijn politiek geblokkeerd. Voor Australië zijn er technische uitwisselingen. Australië evalueert momenteel onze vragenlijst. De uitvoer van varkensvlees naar de andere vier kleine landen, die door de sectoren als minder prioritair worden beschouwd, was al te verwaarlozen voor de uitbraak van de Afrikaanse varkenspest in België.

De laatste belangrijke landen die het verbod hebben opgeheven zijn Japan, op 30 augustus 2021, en Zuid-Korea, op 27 juli 2021. Na de opheffing van het embargo werden de onderhandelingen opgestart met deze landen met het oog op de invoering van een regionalisering die het in geval van nieuwe uitbraken in elk geval mogelijk zou maken om te blijven exporteren vanuit de Belgische zones die vrij blijven van de ziekte. Zuid-Korea behandelt momenteel de antwoorden van België op de vragenlijst. In maart 2022 heeft Japan ons bijkomende vragen bezorgd, boven op een vragenlijst over de regionalisering die het FAVV al had opgestuurd in 2020. Australië is nog steeds bezig met zijn risicoanalyse en had in mei 2022 twee videoconferenties over de Afrikaanse varkenspest met verschillende diensten van het FAVV. De uitkomst van de Australische analyse wordt ten vroegste verwacht eind 2022.

De export naar Mexico en Barbados, nieuwe markten die nog niet geopend waren voor de uitbraak van de Afrikaanse varkenspest, werd mogelijk gemaakt in respectievelijk 2021 en 2022. Er is sinds 1996 een *veterinary agreement* tussen Nieuw-Zeeland en Europa. De export van varkensvlees is dus sinds geruime tijd mogelijk. Dit is niet gewijzigd sinds het vernieuwde handelsakkoord. Meer nog, ondanks de uitbraak van de Afrikaanse varkenspest in België in 2018 heeft België zelfs altijd varkensvlees naar Nieuw-Zeeland mogen blijven exporteren onder dezelfde voorwaarden.

Voor de promotie rond varkensvlees naar aanleiding van het hernieuwde handelsakkoord verwijs ik graag naar de regio's, meer bepaald Apaq-W en VLAM, voor een nieuw marketingonderzoek en naar de regionale handelsbevorderende exportorganismen, namelijk AWEX, HUB Brussels en FIT.

**02.03** **Robby De Caluwé** (Open Vld): Mijnheer de minister, ik dank u voor uw uitgebreide antwoord. Ik betreur natuurlijk ook de stugge houding van China op die belangrijke afzetmarkt. Ik wil u niettemin danken voor de inspanningen die u levert.

Wij moeten inderdaad focussen op landen waar er wel mogelijkheden zijn om die markten opnieuw open te stellen voor ons varkensvlees en op het geven van de nodige steun aan landen of markten die worden opengesteld. Ik ben in elk geval blij dat u niet loslaat en toont dat de varkenssector voor u een belangrijke sector is.

*L'incident est clos.*

*Het incident is gesloten.*

**03** Questions jointes de

- Patrick Prévot à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "L'étude de l'Anses sur le lien entre nitrites et cancers" (55029621C)

- Laurence Hennuy à David Clarinval (Classes moyennes, Indépendants, PME et Agriculture, Réformes institutionnelles et Renouveau démocratique, chargé du Com. Ext.) sur "L'association entre le cancer colorectal et l'exposition aux nitrites et nitrates" (55029627C)

**03** Samengevoegde vragen van

- Patrick Prévot aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "De studie van het Anses over het verband tussen nitriet en kanker" (55029621C)

- Laurence Hennuy aan David Clarinval (Middenstand, Zelfstandigen, Kmo's en Landbouw, Institutionele Hervormingen en Democratische Vernieuwing, belast met Buit. handel) over "Het verband tussen darmkanker en de blootstelling aan nitriet en nitraten" (55029627C)

**03.01** **Patrick Prévot** (PS): Monsieur le ministre, en juillet dernier, l'agence sanitaire française Anses a publié un rapport confirmant le lien entre la consommation de nitrites, notamment utilisés pour conserver la charcuterie, et le risque de cancer (cancer colorectal, du sein ou de la prostate). Le rapport recommande de limiter la consommation de jambon à trois tranches par semaine. Pourtant, ce produit alimentaire est présent dans de très nombreuses boîtes à tartines dans notre pays.

Les nitrites, responsables de la fameuse couleur rose du jambon, sont utilisés comme conservateurs pour limiter le développement de bactéries à l'origine de maladies comme la salmonellose ou la listériose. Les industriels pourraient réduire leur utilisation avant d'aller vers des substituts.

La quantité maximale de 150 mg/kg qui peut être ajoutée durant la fabrication a été imposée à travers une réglementation européenne qui n'empêche nullement les pays de réduire ce taux sur leur propre territoire. Le Danemark a, par exemple, abaissé ce taux à 60 mg/kg et à la suite du rapport de l'Anses, la France s'apprête à étudier la question.

Monsieur le ministre, l'AFSCA contrôle périodiquement la conformité des additifs ajoutés. Des infractions sont-elles régulièrement observées concernant la quantité de nitrites dans la charcuterie? Dans ces infractions, quel est le taux maximal de nitrites déjà observé? L'AFSCA confirme-t-elle les conclusions du rapport de l'Anses?

La Belgique va-t-elle abaisser la quantité maximale de nitrites ajoutés durant la fabrication de la charcuterie? Si oui, quel taux pourrait-il être autorisé? Je vous remercie d'avance pour vos réponses.

**03.02** **Laurence Hennuy** (Ecolo-Groen): *Monsieur le ministre,*

*Notre alimentation nous expose quotidiennement aux nitrites et aux nitrates, l'Anses (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) a longuement étudié leurs effets sur la santé humaine.*

*Environ deux tiers de l'exposition alimentaire aux nitrates provient de la consommation de produits végétaux, en particulier de légumes feuilles comme les épinards ou la laitue, et un quart est associé à l'eau de boisson. Concernant les nitrites, plus de la moitié de l'exposition provient de la consommation de charcuterie du fait des additifs nitrités utilisés pour leur préparation.*

*Les nitrites et les nitrates ingérés via les aliments et l'eau sont connus pour engendrer la formation de composés nitrosés, dont certains sont cancérogènes et génotoxiques pour l'être humain.*

*L'Anses a analysé les publications scientifiques en cancérologie parues depuis 2017 par l'EFSA. Elle confirme l'existence d'une association entre le risque de cancer colorectal et l'exposition aux nitrites et/ou aux nitrates, qu'ils soient ingérés par la consommation de viande transformée, ou via la consommation d'eau de boisson. Plus l'exposition à ces composés est élevée, plus le risque de cancer colorectal l'est également*

dans la population, et ce, bien que les limites d'expositions soient majoritairement respectées.

C'est pourquoi l'Agence préconise de réduire l'exposition de la population à ces substances par des mesures volontaristes en limitant l'exposition par voie alimentaire, notamment via la réduction de l'utilisation d'additifs nitrités dans les charcuteries, et ce de façon maîtrisée pour éviter les risques de toxi-infections alimentaires.

Aujourd'hui, en Belgique, le Comité scientifique de l'Afscsa préconise une limite d'action pour les nitrites est 70 mg/kg (et 300 mg/kg pour les nitrates). Au Danemark, elle est de 60mg/kg car selon leurs études, ils considèrent que la formation de nitrosamines qui provoque des cancers est davantage liée à l'adjonction de nitrites en début de processus, plutôt qu'à la dose résiduelle. Qui elle dépend de différents facteurs, comme le pH, la température, etc.

Monsieur le ministre,

1. les normes de nitrites en Belgique sont-elles calculées en normes résiduelles ou bien en adjonction ou bien les deux ?
  2. quel est l'avis de l'Afscsa sur ces recommandations de l'Anses ?
  3. quelles nouvelles recommandations comptez-vous prendre au vu de ce nouveau rapport ?
- Je vous remercie pour votre réponse.

**03.03** David Clarinval, ministre: Madame Hennuy, monsieur Prévot, le règlement N1333/2008 de l'Union européenne fixe les doses maximales de nitrites et de nitrates pouvant être ajoutées durant la fabrication de produits à base de viande. Celles-ci varient entre 100 mg/kg et 180 mg/kg pour les nitrites et entre 150 mg/kg et 300 mg/kg pour les nitrates. Cependant, il n'y a pas de teneur maximale totale de nitrites ou de nitrates dans le produit de viande final. Ces composés sont métabolisés par la flore microbienne endogène. Il s'avère en effet que 10 à 20 % seulement de la totalité des nitrites ajoutés sont détectés dans le produit final. Des scientifiques mentionnent une perte d'environ 65 % des nitrites après l'étape de cuisson ainsi qu'une diminution progressive de leur concentration au cours de la conservation. La dose résiduelle en nitrites dans une denrée alimentaire est difficilement prévisible et dépend de divers facteurs comme le pH de la denrée, la dose d'ascorbate utilisée comme agent antioxydant, la température et la durée de conservation.

Afin de pouvoir interpréter objectivement et de manière scientifiquement fondée le résultat des contrôles de nitrates et nitrites du programme de contrôle de l'AFSCA, une limite d'action a été demandée au comité scientifique. Des seuils maximaux pour les teneurs en nitrates et en nitrites notamment dans les produits à base de viande et à partir desquels un risque peut exister sont repris dans un avis de 2018 du comité scientifique. Au cours des trois dernières années 2019, 2020 et 2021, respectivement 45, 40 et 45 échantillons de produits à base de viande ont été analysés pour la présence de nitrates. Tous les résultats étaient conformes aux limites maximales d'ajout et inférieures aux limites d'action.

Le SPF Santé publique a pris connaissance et a examiné le nouvel avis de l'Anses sur le sujet évaluation des risques liés à la consommation de nitrates et de nitrites. Nous retenons de cet avis qu'elle recommande de réduire l'exposition aux nitrates et aux nitrites via l'alimentation mais que plus la réduction des niveaux d'utilisation des nitrites via l'utilisation d'additifs est importante, plus le risque microbiologique pour le consommateur est important. Il est donc important que la réduction soit bien pensée et que des mesures de maîtrise compensatoires appropriées soient appliquées par les opérateurs et contrôlées par les autorités.

Je pense à la maîtrise de l'hygiène, de la température de conservation, du sel, l'usage de conservateurs, la réduction de la durée de conservation, etc.

Un autre élément de cet avis est qu'une association positive est confirmée entre l'exposition aux nitrites et nitrates dans l'eau et les produits carnés, d'une part, et le cancer colorectal, d'autre part. Nous notons avec intérêt la recommandation de l'Anses de mener une réflexion scientifique sur la co-exposition aux nitrites et nitrates que Sciensano a également suggérée au SPF Santé publique.

L'AFSCA est vigilante par rapport à la pratique de quelques opérateurs sur l'étiquetage propre (*clean label*) qui indique le moins d'additifs possible. Il n'est ni opportun ni justifié de prendre des mesures nationales. La Belgique est entièrement favorable à une harmonisation européenne sur ce sujet.

Nos travaux sont en cours pour revoir les conditions d'utilisation des nitrites et des nitrates dans le cadre du programme européen de réévaluation des additifs. Cette révision se base sur les réévaluations scientifiques

produites par l'Autorité alimentaire européenne. Le SPF Santé publique, compétent en la matière, participe activement à ces travaux de concert avec tous les acteurs belges concernés. L'objectif de la Commission européenne et des États membres serait l'adoption de nouvelles normes dans les prochains mois.

Par ailleurs, le SPF Santé publique a pour projet de commander une étude scientifique visant à analyser l'exposition totale aux nitrites de la population belge via l'alimentation et son impact potentiel sur la santé des consommateurs. Ses résultats pourront être valorisés par leur contribution aux travaux européens et aider à la politique de réduction de l'exposition alimentaire aux nitrites.

Une législation qui n'est pas ou insuffisamment appliquée ne produit pas les effets escomptés de protection de la santé des consommateurs. Il est donc essentiel de maintenir une pression de contrôle suffisante car les tentations peuvent être grandes, dans l'industrie, de reformuler des produits avec des substances non autorisées et non évaluées, comme par exemple, les pratiques de substitution illégale des nitrites par des ingrédients qui en contiennent.

Je suis convaincu que ces travaux au niveau européen mèneront aux objectifs souhaités et qu'ils éviteront que certains États membres (tels que la France et le Danemark) prennent d'autres décisions au niveau national. Voilà donc la position adoptée par la Belgique.

**03.04** **Patrick Prévot** (PS): Monsieur le ministre, je vous remercie de votre réponse.

Il n'est rien que je ne mange! Pour ceux qui me connaissent, je suis un épicurien qui apprécie notamment la charcuterie. En revanche, j'aime évidemment moins ces nitrites, ces agents conservateurs et autres additifs qu'on peut y retrouver. Merci donc de nous avoir livré l'instantané de la situation et d'avoir rappelé que c'est un règlement européen qui fixe les taux de nitrites qui peuvent être ajoutés en cours de fabrication. Pour le moment, il est difficile de les interpréter scientifiquement.

En tout cas, s'agissant de la Belgique, je retiens que les résultats étaient tous conformes. De même, une réflexion sur ces ajouts de nitrites et de nitrates se poursuit à l'échelle européenne. Vous semblez nous rassurer quant au fait que cela pourrait aller dans le bon sens. Il faudrait donc peut-être revoir à la baisse les seuils en vigueur. Comme vous le dites, il conviendrait en ce cas d'éviter l'une ou l'autre initiative nationale.

**03.05** **Laurence Hennuy** (Ecolo-Groen): Monsieur le ministre, je vous remercie de votre réponse. Hier, j'avais interrogé le ministre Vandembroucke sur le même sujet.

Pour en revenir aux initiatives danoises et françaises, on voit que des actions nationales permettent d'aller plus vite et plus loin en vue d'une nouvelle réglementation. Des études menées au Danemark montrent que ce sont surtout les additifs notés en début de processus qui provoquent les cancers. Autrement dit, le risque sanitaire se situe véritablement dans le processus industriel, et non dans les contrôles *ex post*.

Bref, si de telles initiatives peuvent contribuer à avancer plus rapidement au sein de l'Union européenne, en vue d'aboutir à des produits qui soient beaucoup plus respectueux de la santé, il me semble nécessaire de suivre cette voie et de ne pas attendre que ce soit toujours l'Union qui bouge en cas de risque sanitaire national. Test-Achats a également exprimé ce vœu. De la sorte, nous pourrions avancer tous ensemble beaucoup plus vite pour défendre la sécurité alimentaire.

*L'incident est clos.*

*Het incident is gesloten.*

**Le président:** M. Patrick Prévot a demandé à transformer sa question n° 55029950C en question écrite.

Monsieur le ministre, je vous remercie de vous être déplacé pour répondre aux questions, de même que je remercie les membres pour leurs questions et leurs répliques.

*La réunion publique de commission est levée à 14 h 46.*

*De openbare commissievergadering wordt gesloten om 14.46 uur.*