

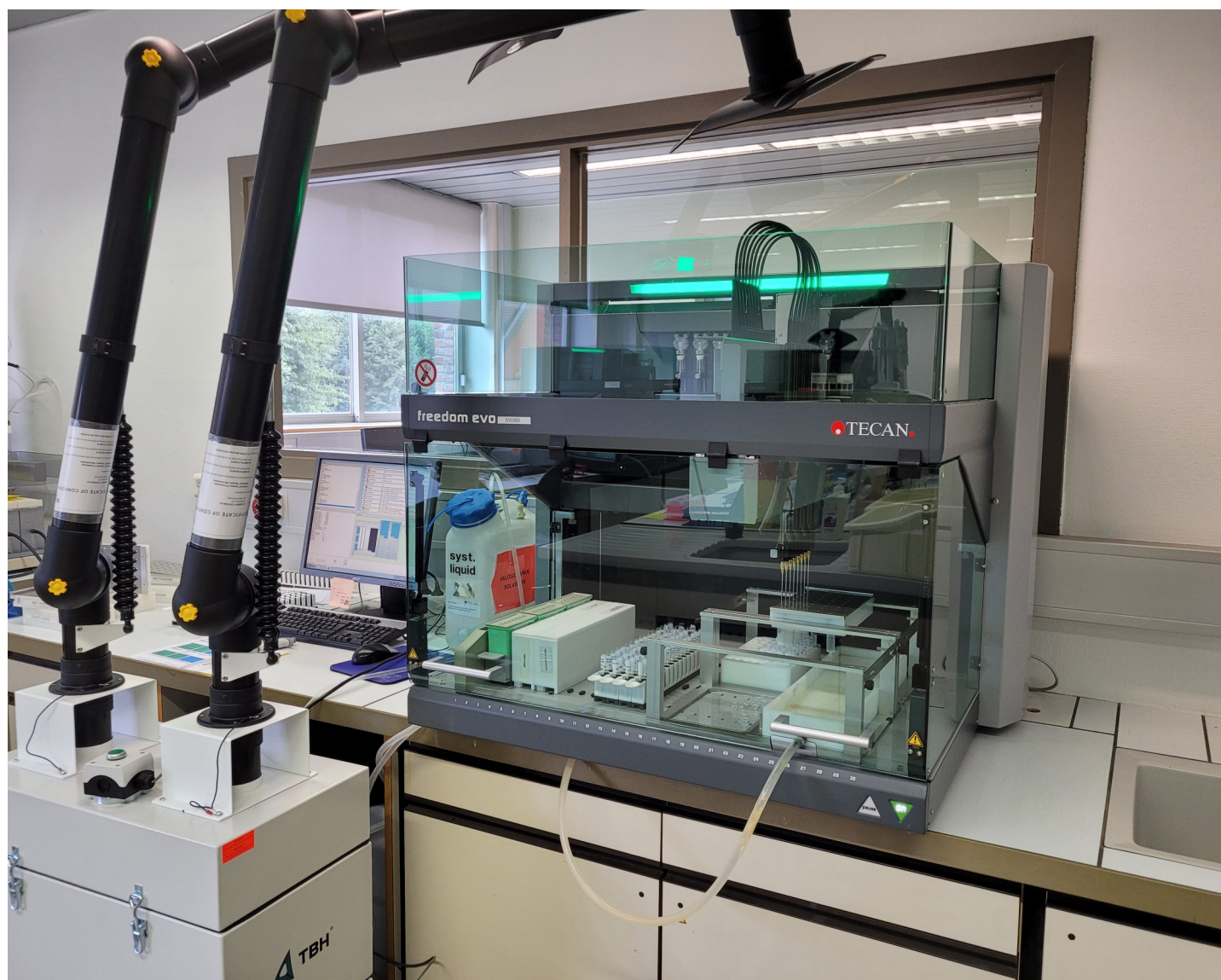


BFSO

BELGIAN FOOD SAFETY ORGANISATION

BFSO Magazine 2023

WINTER / HIVER



Jaargang 10
10^{ième} année



BFSO Magazine

Winter / Hiver



« Critical attention to food safety really starts when you go on holiday! »
Photo taken somewhere in the east by Siel M.

Président/voorzitter: **Bruno Lagae**
Vicevoorzitter/Vice-Présidente: **Martine Fretin**
Penningmeester-secretaris/trésorier-secrétaire: **David Janssens**

IBAN: BE05 0689 0424 8575
BIC: GKCCBEBB
affiliation annuelle / jaarlijks lidmaatschap: € 20,00

vzw BFSO asbl
AC Kruidtuin—CA Botanique FSC
Kruidtuinlaan 55
Boulevard du Jardin Botanique 55
B-1000 Brussel—Bruxelles

www.bfso.be
info@bfso.be

BE 0643.784.149

INHOUD

Woord van de redactie	3
Labobezoek FAVV Gentbruggen & Ecce	8
Inbeslaggenomen dierlijke producten	10
Fraude paardenvlees	12
Meeting EWFC Groothertogdom Luxemburg	15
ALVA	16
Save the date	21

CONTENU

3	Mot de la rédaction
4	Labelling
6	Etiquetage: emploi des langues
13	Fraude viande de cheval
16	ALVA
17	Alim' confiance
20	Save the date

Hi colleagues,

Although some might have retired,
There's no time for getting tired.

We're still thinking of our colleagues and friends
At world's many "ends".

May peace and satisfactions
Accompany your actions,

May happiness and health
Join joy and also wealth.

Merry Christmas to all of you,
May only the Happy Year be New.

Because I've always known so far
That you're ok the way you are.

Serge Losch, *EWFC member*

LABELLING

Nous vivons à l'heure du changement. Nous nous battons chaque jour contre nous-même pour être à cette heure-là, à ce rendez-vous là. Pourquoi courir comme si fréquemment ? Sommes-nous faits pour courir ? Où est le temps où on prenait le temps ? Prendre le temps existe-t-il toujours où est-ce une locution qui tombe dans l'oubli, du vieux français ? **La société change**, ce monde dans lequel chacun tente de mettre sa propre pierre à l'édifice tourne-t-il casaque ? Qui osera lancer cette première pierre pour répondre aux urgences climatiques ? Quel monde pour demain ? Sommes-nous réalistes en envisageant le secours des progrès technologiques pour notre planète bleue ? Toutes nos forces intellectuelles et pratiques seront-elles suffisantes ? N'est-il pas plus facile d'envisager les choses plutôt que de les assumer ? L'homme est-il prêt à changer son fusil économique d'épaule ?

Le vert est à la mode. Il symbolise la nature. Tout est « green ». Les appellations écoenvironnementales faisant référence à ces espaces de liberté et de respiration ne sont-ils pas une manœuvre intellectuelle pour soulager le citoyen dans ses gestes quotidiens, une façade en vue de se mouler à nos systèmes axés sur la rentabilité ? A-t-on le droit d'envisager de sauver le bleu de notre terre d'accueil avec nos armes axées sur le profit ? La certification écologique par des firmes privées soucieuses de s'enrichir est-elle aujourd'hui acceptable si nous voulons vivre à

l'heure du changement ?

Force est de constater que les acteurs de notre modèle économique surfent sur cette vague du vert-groen-green. La Commission européenne développant des terminologies comme la durabilité alimentaire, associant le besoin primaire de se nourrir avec le côté zéro énergie fort à la mode en ces temps de crise écologique, en est la première des preuves.

A l'heure où l'Europe doit financer le conflit russo-ukrainien et où elle tente de reprendre son souffle affaibli d'après Covid, nos instances politiques supérieures ont l'intention de confier la mesure du poids écologique de nos productions à des partenaires commerciaux. L'écologie, sa protection et son avenir ne sont-ils pas des fondamentaux citoyens à prendre en charge par les services qui les représentent, j'ai nommé le service public ? Est-il juste de penser que nous allons dompter les sursauts de dame nature à coup de billets de banque ?

Toujours est-il que c'est vers cela que l'on va ! Les acteurs du monde de la fabrication et de la distribution de nos denrées alimentaires, qui doivent répondre au besoin primaire de sa clientèle, visent également à la rassurer dans ses choix, misant sur le caractère eco-friendly des constituants de leurs étalages. **On tente d'informer à présent le consommateur sur les conséquences de ces préférences alimentaires.** Des notions comme le circuit-court se développent, pour faire comprendre à nos

congénères qu'il est plus écologique de manger des pommes de nos jardin en octobre que des bananes issues du verger cultivé à l'autre bout de la terre toute l'année. De qui se moque-t-on ? Pour aider les clients de supermarchés dans leur décision d'achat, car c'est bien là que le changement climatique s'envisage, les entreprises du monde agroalimentaire font appel à des partenaires qui mettent sur le marché de nombreuses nouvelles informations communément appelées «**labels**» ! De l'anglais labelling, le label a pour objectif de mettre en évidence les caractéristiques intrinsèques du produit. En français, étiquetage. Les étiquettes de produits alimentaires ont un but premier noble, la transparence de l'information, relative à sa composition, son origine, sa quantité, son prix,... Ce labelling influençant la décision finale du consommateur est important.

De nos jours, on voit naître sur le marché de la consommation une multitude de logos visant à mettre en avant la qualité différenciée d'un produit plutôt qu'un autre. Une de ces qualités tendance est son **impact écologique** via une provenance rapprochée. Ainsi les notions de territorialités prennent un sens tout à fait particulier. Le rayon de portée régionale sonnera à présent beaucoup mieux que son grand-frère faisant référence à la nation. Partout, on tente de nous convaincre, via l'usage de ces labels écologiques, que plus les frontières d'approvisionnement sont rapprochées, plus elles sont

LABELLING

appréciées de nos consciences.

Bref, les références à l'agriculture éco-responsable ou biologique foisonnent. De quoi en perdre son latin. Les acteurs de l'industrie alimentaire investissent massivement dans ce genre de communication. Car elle est belle, verte et durable mais avant tout rentable.

Chacun y va de son petit logo.

Ainsi nous, consommateurs, tentons de se forger une opinion quant aux allégations commerciales environnementales symbolisées par exemple par le biologique, l'OGM-free, l'équitable, l'éco-responsable, le durable, le biodynamique, la haute valeur environnementale, anti-gaspillage, l'éco-score,... autant d'occasions de pièges marketing pour les moins scrupuleux d'entre nos producteurs ; à côté du nutri-score qui tente lui d'honorer sa « noble » mission : catégoriser notre alimentation à l'aide de critères préétablis sur une échelle d'objectifs visant à améliorer le niveau moyen de notre santé publique. En matière de santé, un seul logo semble s'être imposé. En matière environnementale, une pléthore se chevauchent.

Techniquement, tout ça est fort compliqué. **Chaque appellation possède ses propres conditions d'utilisation.** Chacune suit le contenu d'un cahier de charges

spécifique, validé avec bienveillance par un partenaire économique, lui-même soutenu par les pouvoirs publics.

Associer l'empreinte écologique et l'origine de production a tout son sens. Les appellations d'origine comme les AOP (appellations d'origine protégée), IGP (indications géographiques protégées) et STG (spécialités traditionnelles garanties) tombent sous les mêmes règles de privatisation. Qui dit règles, dit limites de celles-ci. Ainsi, dans la pratique aujourd'hui, il est normal de caractériser une truite comme étant d'origine belge même si elle est née en Italie ou encore appeler « moule de Zélande » alors qu'elle n'a pas passé la moitié de sa vie dans ces eaux-là. Que penser des jambons italiens issus de porcs fermiers flamands ?

Les labels vont nous aider à trancher sauf qu'ils sont trop nombreux pour permettre au consommateur lambda de s'y retrouver. Que penser de leur rôle économique en balance avec leur rôle d'information ? Est-il correct de croire que la viande de porc, base élémentaire du boudin blanc de Liège, du saucisson gaumais ou de la pipe d'Ardenne pourrait venir d'un seul et même élevage porcin situé en Flandres ?

Un besoin de clarté me semble nécessaire. En tout cas, vu la prolifération des labels et l'ingéniosité de nos industries, je perds confiance dans l'usage de ces références éthico-écologiques. Et vous ?

Si vous souhaitez réagir, n'hésitez pas de nous communiquer vos commentaires via l'adresse info@bfso.be ou via notre page Facebook <https://www.facebook.com/bfso1>

Benoît Meurisse
Administrateur BFSO asbl

ETIQUETAGE: EMPLOI DES LANGUES

Etiquetage des produits alimentaires et emploi des langues : une nouvelle loi qui dérange

Dans quelle langue doivent figurer les mentions obligatoires sur les emballages de produits alimentaires en Belgique, un pays doté de trois langues nationales ? Est-il suffisant de les indiquer dans une langue facilement compréhensible pour le consommateur ? Ou, faut-il qu'elles figurent dans une ou plusieurs langues selon la région linguistique où les produits sont mis sur le marché ? Une loi publiée ce 22 septembre 2022 tente de clarifier les réponses à ces questions.

Contexte

Initialement, la langue dans laquelle les mentions obligatoires devaient être apposées sur les emballages de denrées alimentaires était uniquement fixée par la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits. Cette loi prévoyait en son article 8, alinéa 1^{er} que :

« les mentions qui figurent à l'étiquette et qui sont rendues obligatoires en exécution de la présente loi sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché ».

Conformément au prescrit de cet article, en exécution de la loi de 1977, l'arrêté royal du 13 septembre 1999 avait été adopté afin de préciser le contenu de ces mentions obligatoires.

Depuis 2011, toutefois, la matière des mentions obligatoires devant figurer sur les produits alimentaires est largement réglementée au niveau européen par le Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, communément appelé le Règlement « INCO ».

En ce qui concerne la question de la langue, l'article 15 du Règlement prévoit que ces mentions doivent être indiquées « dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres où la denrée est commercialisée ». Le même article 15 laisse toutefois une liberté aux Etats-membres d'imposer sur leur territoire que les mentions figurent « dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union ».

Suite à l'adoption du Règlement INCO, des controverses ont surgi quant à la portée de l'article 8 de la loi du 24 janvier 1977. En effet, cet article ne visait pas explicitement les mentions rendues obligatoires par les règlements de l'Union européenne mais seulement celles rendues obligatoires en exécution de la loi de 1977. Or, son arrêté d'exécution avait été abrogé en 2019. Dès lors, certains auteurs estimaient que compte tenu de l'adoption du Règlement et du manque de transposition de celui-ci dans la loi de 1977, seul le Règlement INCO déterminait la langue dans laquelle les mentions obligatoires devaient être indiquées sur les produits alimentaires (cf. notamment G. Sorreaux, « Publicité et étiquetage des denrées alimentaires, 2016, p. 144).

Une autre interprétation consistait à considérer que les deux instruments législatifs étaient complémentaires. Selon cette interprétation, par l'article 8 de la loi de 1977, le législateur belge faisait usage de la possibilité octroyée aux Etats-membres d'imposer que les mentions obligatoires soient présentes dans plusieurs langues selon la région linguistique où le produit est mis sur le marché.

Chaque interprétation aboutissait à des conséquences différentes. Prenons l'exemple d'une denrée alimentaire mise sur le marché en région germanophone. Si seul le règlement INCO était applicable, alors l'indication des mentions obligatoires en français suffisait en principe, dès lors que le français est une langue facilement compréhensible pour les habitants de cette région. Au contraire, si les deux textes se complétaient, il fallait obligatoirement apposer les mentions en allemand, dès lors qu'il s'agit de la langue officielle de la région germanophone.

De telles divergences étaient source d'insécurité juridique.

ETIQUETAGE: EMPLOI DES LANGUES

Nouvelle réglementation

La loi du 12 juillet 2022, publiée le 22 septembre met fin à ces controverses, du moins à première vue. Elle modifie l'article 8 de la loi du 24 janvier 1977 comme suit :

« Les mentions qui figurent dans l'étiquetage et qui sont rendues obligatoires en exécution de la présente loi, ou par des règlements et décisions de l'Union européenne en la matière sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché ».

Une référence claire au Règlement INCO est désormais insérée dans cette disposition et son applicabilité est ainsi confirmée. Le législateur a donc simplement fait usage de la possibilité qui s'offrait à lui sur base de l'article 15 du Règlement INCO.

La nouvelle loi s'applique dès le 22 septembre 2022. Les autorités ont toutefois promis une certaine tolérance au niveau des contrôles jusque fin 2023, le temps pour les entreprises d'adapter leurs emballages. Une telle solution n'est toutefois guère heureuse sur le plan de la sécurité juridique.

La nouvelle loi remplace par ailleurs le terme « étiquette » par celui d'« étiquetage ». Selon le Règlement INCO, la première notion fait référence à l'emballage du produit, alors que la seconde inclut également tout document accompagnant l'emballage. Les exigences linguistiques sont dès lors rendues plus strictes en ce qu'elles sont imposées également pour tout document accompagnant les emballages des denrées alimentaires. On peut penser, par exemple, aux étiquettes faisant mention des allergènes contenus dans les denrées alimentaires non préemballées.

Une question non tranchée

Une question demeure cependant sans réponse, malgré les modifications apportées par la nouvelle loi. Celle-ci concerne la notion de « mise sur le marché ». En effet, cette notion n'est toujours pas définie par la loi, pas plus que dans le Règlement INCO. Ceci n'est pas sans conséquence pratique.

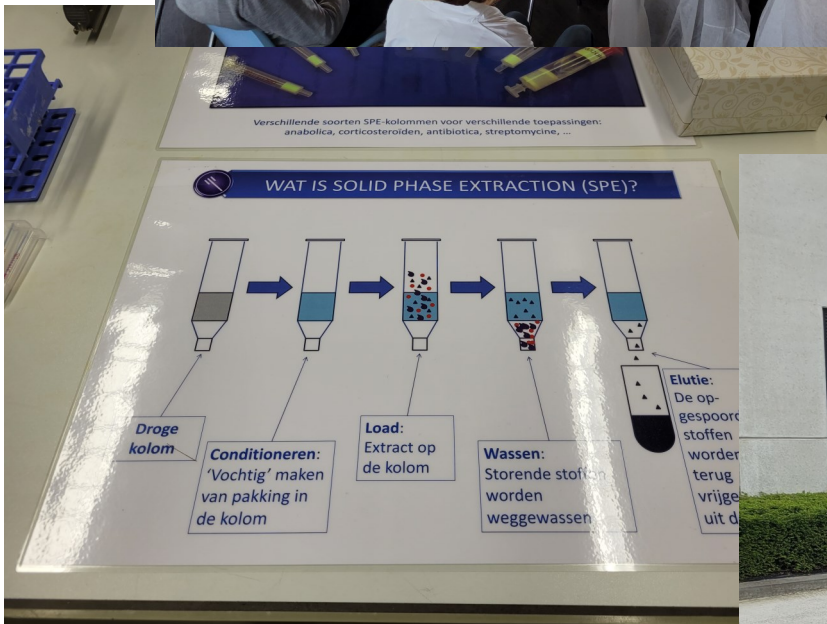
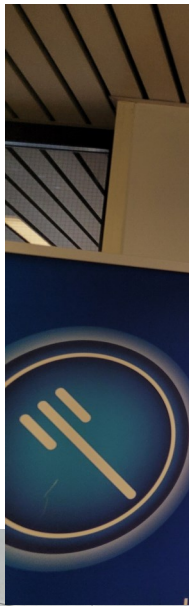
Prenons l'exemple d'un fabricant de jus d'orange établi en région de Bruxelles-Capitale. Il vend ses produits à un grossiste, qui les revend à son tour à des enseignes de la grande distribution établies dans tout le pays. Le fabricant a-t-il l'obligation de faire figurer sur ses emballages les mentions obligatoires dans les trois langues ou bien peut-il se contenter d'apposer celles-ci dans les deux langues officielles de la Région de Bruxelles-Capitale, à savoir le français et le néerlandais ? La réponse à cette question dépend de l'interprétation à donner à la notion de mise sur le marché. Cette notion vise-t-elle le premier acte de commercialisation ou englobe-t-elle la vente au consommateur final ? D'un côté, le fabricant ne sait pas nécessairement prévoir où ses produits seront *in fine* distribués. De l'autre, une interprétation trop stricte de la notion de mise sur le marché nuit à l'objectif de protection du consommateur. La loi n'apporte pas de réponse à cette question, ce qui risque de laisser perdurer l'insécurité juridique en la matière...

Grégory Sorreaux
gregory.sorreaux@thales.be

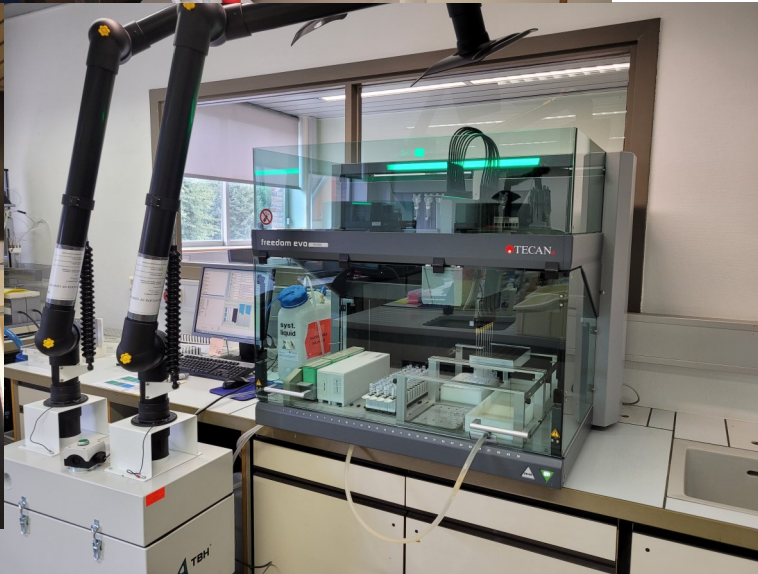
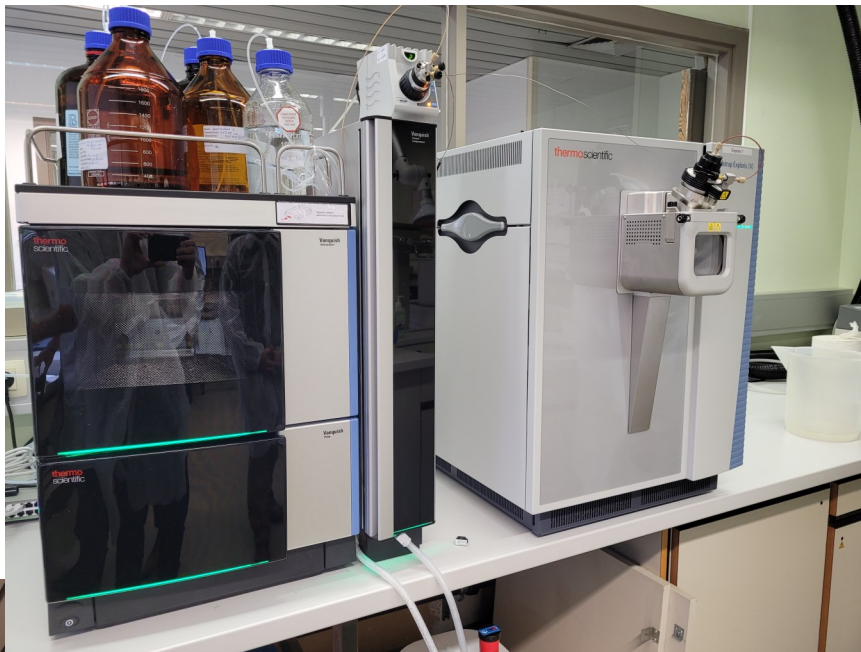
Melis Metin
melis.metin@thales.be



LABOBEZOEK FAVV GENTBRUGGE & ECCA



LABOBEZOEK FAVV GENTBRUGGE & ECCA



INBESLAGGENOMEN DIERLIJKE PRODUCTEN

Inbeslaggenomen vlees, schilden, schedels en skeletten van bedreigde diersoorten.

Gedurende de hele maand oktober heeft België deelgenomen aan operatie Thunder, die op internationaal niveau door Interpol wordt gecoördineerd. Bij die gelegenheid hebben de Algemene Administratie van de Douane en Accijnzen van de FOD Financiën, het FAVV en de FOD Volksgezondheid hun controles op de handel in bedreigde planten en dieren en hun bijproducten verscherpt. Dit heeft geleid tot de inbeslagname van een collectie schedels, skeletten en schilden van allerlei aard.

Twee dagen van controles werden georganiseerd in de aankomsthal van de luchthaven van Brussel en via de luchtvrachtdienst **Brucargo**. Postpakketten van **Bpost** werden ook aan specifieke controles onderworpen. De CITES-experten en de inspecteurs van het DG Leefmilieu van de FOD Volksgezondheid richtten hun toezicht op de houtmarkt en de markt voor soorten beschermd door het CITES-verdrag.

Deze grootschalige operatie ter bestrijding van de illegale handel was gericht op plantaardige en dierlijke producten (hout, geneesmiddelen, cosmetica, voedingssupplementen enz.) en op wilde soorten die door de CITES-overeenkomst worden beschermd. Het doel was ook informatie te verzamelen om de organisatie en de werking van criminele organisaties beter te begrijpen.

Inbeslagnames van bagage van reizigers en postpakketten Op de luchthaven van Zaventem

was de operatie gedurende twee dagen gericht op vluchten uit Midden- en West-Afrika. De koffers van de passagiers werden geopend om te controleren op goederen beschermd door de CITES-overeenkomst. Er werden 2 stukken **ivoor**, 4 stukken **koraal**, 2,62 kg **varanenvlees** en 3,6 kg **apenvlees** gevonden.

De douaneambtenaren, bijgestaan door controleurs van het FAVV en de FOD Volksgezondheid, vonden **voedingssupplementen** (eetlustremmers, anti-cholesterol, ...) gemaakt op basis van beschermde planten in postpakketten die bestemd waren voor particulieren. Een **serum** op basis van **apenextract**, bestemd voor een bedrijf, werd ook in beslag genomen. Nog eens 107 overtredingen hadden betrekking op niet door CITES beschermde gezondheidsproducten, levensmiddelen, planten en plantaardige producten. Al deze illegale producten werden door het FAVV in beslag genomen.

CITES- en houtcontroles uitgevoerd door de FOD Volksgezondheid

In oktober hebben de dossiers van de 'soorten'- en 'hout'-inspecteurs van het DG Leefmilieu bij een inspectie van een antiquair geleid tot de inbeslagname van meer dan 20 specimens:



schildpadschilden en -skeletten, koralen, schelpen (reuzenmosselen), **opgezette papegaaien, beren- en apenschedels en een slag tand van een olifant**, voor een **totale waarde van meer dan 7.000 euro**. Bij de

inbeslagnames in oktober waren ook levende dieren betrokken: **1 Gabonese grijze papegaai** (ter waarde van meer dan 1 000 euro) en 1 Gila-monster.



In 2022 waren de controles op hout, uitgevoerd door douaneambtenaren en inspecteurs van het DG Leefmilieu, voornamelijk gericht op invoer uit Myanmar, Rusland en Wit-Rusland. Sinds de agressie tegen Oekraïne heeft de EU sancties en strenge beperkingen opgelegd aan de invoer van **hout** en houtproducten uit **Rusland en Wit-Rusland**. De laatste controles in het kader van Operatie Thunder hebben bevestigd dat deze handel vrijwel tot stilstand is gekomen.

Bestrijding van milieucriminaliteit Operatie Thunder, gecoördineerd door Interpol en de Werelddouaneorganisatie, heeft geleid tot aanzienlijke inbeslagnames van illegale goederen, beschermde producten en specimens van wilde dieren en bosbouw. In verschillende landen heeft dit geleid tot onderzoeken en arrestaties. De operatie loopt nu zes jaar en is gericht op een nauwere samenwerking en coördinatie tussen de verschillende landen en actoren bij de opsporing en bestrijding van milieucriminaliteit. 125 landen hebben deelgenomen aan deze zesde editie en er werd meer dan 750 kilo ivoor, 25 neushoornhoorns, orchideeën, cactussen en grote hoeveelheden hout in beslag genomen. Er werden ook

INBESLAGGENOMEN DIERLIJKE PRODUCTEN



veel levende dieren ontdekt: ongeveer 100 grote katten, 30 apen, enkele honderden vogels en duizenden reptielen en schildpadden.

Sinds 1975 regelt de CITES-overeenkomst de internationale handel in bedreigde in het wild levende dier- en plantensoorten. De overeenkomst telt momenteel 184 partners, waaronder de Europese Unie en haar lidstaten (waaronder België sinds 1984). Het verdrag beschermt meer dan 5.000 diersoorten en 30.000 plantensoorten. Voor meer informatie over de CITES-overeenkomst: citesinbelgie.be

Bron: <http://www.health.belgium.be>

FRAUDE PAARDENVLEES

Europol rolt bende handelaars in illegaal paardenvlees op dankzij sleutelrol van België.

Bij een grootschalige operatie in Spanje heeft Europol samen met de Guardia Civil een bende ontmanteld die sinds 2019 illegaal in paardenvlees handelde. Dat meldt de politiedienst. Het netwerk wordt beschuldigd van zowel voedsel- en documentfraude, als witwaspraktijken. Het vlees werd verkocht in Spanje, Italië, Duitsland en België.

De Spaanse autoriteiten arresteerden 35 personen, waaronder ook zes in ons land. De onderzoekers linken zes bedrijven aan de bende. De verdachten bekleedden elk een andere functie. Zo waren er personen die de dieren slachtten, individuen die het transport regelden, dierenartsen die valse documenten afleverden en handelaars die het vlees tot bij de klanten brachten. De bende verkreeg de paarden uit Spanje gratis of telde tot honderd euro per dier neer.

De paarden werden verhandeld omdat ze om bepaalde redenen niet geschikt waren voor consumptie. De bende vervalste de identificatiedocumenten, waardoor de traceerbaarheid van het vlees niet achterhaalbaar was. Voor sommige dieren maakten ze zelfs winsten tot 1,5 miljoen euro. Politiediensten konden tijdens het onderzoek de hand leggen op een halve ton paardenvlees dat niet geschikt is voor consumptie. Daarnaast troffen ze ook tachtig mishandelde paarden aan.

Experten in België zorgden voor een doorslaggevend resultaat in het onderzoek.

Bron: Belga, HLN, Europol, SciCom



FRAUDE VIANDE DE CHEVAL

Six arrestation à Namur et Anvers: fraude à la viande de cheval... via importation d'animaux exotiques et protégés

La police judiciaire fédérale d'Anvers a mené 8 perquisitions dans les provinces de Namur et d'Anvers dans le cadre d'une enquête pour fraude alimentaire présumée. Le dossier concerne de la viande de cheval et d'animaux protégés, indique le parquet anversois. Six personnes ont été interpellées.

Le parquet a expliqué qu'une enquête était menée depuis un certain temps à propos de plusieurs sociétés et de leurs dirigeants impliqués dans l'importation et l'exportation à grande échelle de chevaux mais aussi d'autres équidés, comme des ânes. À côté de ces activités, ces entreprises sont également actives en tant que grossistes d'animaux, de produits agricoles et de matières textiles.

Il serait question d'un commerce frauduleux d'animaux exotiques et protégés. Les sociétés suspectes auraient aussi systématiquement falsifié des passeports et puces électroniques, a ajouté le parquet. Les animaux recevaient une nouvelle identité, essentiellement des chevaux qui étaient ensuite vendus pour leur viande ou comme chevaux de loisir. *"De cette manière, un avantage financier était retiré mais cela créait un risque pour la santé publique et le bien-être des animaux n'était pas pris en compte"*, a exposé le parquet.

Les perquisitions ont notamment permis la saisie de passeports équin, de certificats sanitaires, de produits anesthésiques, de produits hormonaux, de neuf véhicules, d'argent liquide et d'une arme. L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) et les services d'inspection ont été contactés pour « accueillir » les animaux concernés.

Source : RTL INFO avec l'agence Belga



Be sure. **testo**



Voedselkwaliteit waarborgen HACCP-voorschriften naleven

Geen probleem met Testo meetoplossingen.

MEETING EWFC GROOTHERTOOGDOM LUXEMBURG

Van 6 tot 8 oktober 2022 organiseerde EWFC voor het eerst sinds de gezondheids crisis opnieuw een live-vergadering. Naar aanleiding van de oprichting van het Luxemburgse voedselagentschap (ALVA) werd de vergadering georganiseerd in het kantoor te Strassen.

Uitwisseling van informatie tussen experts op vlak van voedselveiligheid en het organiseren van opleidingen vormen de basis van de bijeenkomst.

Een van de topics is de wijze waarop de vorming tot voedselinspecteur tot stand komt in de verschillende Europese lidstaten en Groot-Brittannië.

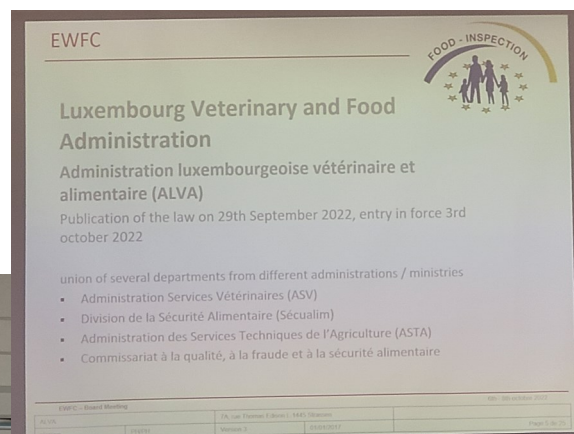
Oostenrijk vormt met de 'academie voor voedselinspecteurs' hierin een prominente voortrekkersrol.

Elke 2 jaar start een nieuwe opleidingscyclus waarbij aangeworven agenten onderworpen worden aan een 9 maanden durende opleiding cyclus. Specifiek bestaat het opleidingstraject uit 960u praktijk en 480u theorie.

Uit contacten met collega's van verschillende landen ben ik ervan overtuigd dat het Federaal Voedselagentschap zich absoluut kan meten met de beste leerlingen in de Europese klas. Kwaliteitsvolle interne opleidingen en opfriscingscursussen zijn niet weg te denken in de performantie van de job van handhaver voedselveiligheid. De collega's uit Oostenrijk zijn hierin beslist inspirerend.

De EWFC board meeting kan zoals steeds gezien worden als een opsteker in kennisdeling.

Peter Deleu
LCE VLI



New Luxembourg Veterinary and Food Administration Now Operational

On Monday 3 October 2022, Luxembourg's Ministry of Agriculture, Viticulture and Rural Development, together with the Ministry of Consumer Protection and the Ministry of Health, confirmed that the new Luxembourg Veterinary and Food Administration (ALVA) is now operational.

The new entity was originally announced in November 2022.

The law establishing and organising the ALVA was published on Thursday 29 September 2022, in the Official Journal of the Grand Duchy of Luxembourg. In addition, the Government Cabinet that met on 30 September 2022, confirmed the appointment of Dr. Félix Wildschutz as director of ALVA, following the proposal of the Minister of Agriculture, Viticulture and Rural Development, allowing the new single administration to be responsible for the most official controls relating to the safety of the food chain to be operational under the supervision of the Minister of Agriculture, Viticulture and Rural Development.



In practice, around a hundred officials already involved in the control of animal health and welfare, foodstuffs, materials and objects in contact with foodstuffs and animal feed, but dependent until now on other bodies, will from now on be integrated into the Luxembourg Veterinary and Food Administration. These are agents of the Veterinary Services Administration with its State Veterinary Medicine Laboratory, the Animal Feed Control Service of the Agriculture Technical Services Administration, the Security Division of the Health Directorate and the Government Commissioner for Quality, Fraud and Food Safety. These services will change supervision without physically moving, thus guaranteeing the continuity of their operations.

For Ministers Paulette Lenert and Claude Haagen, who initiated the project, the kick-off of ALVA marks

a decisive step in implementing a coherent national food policy and administrative simplification for the benefit of consumers and the agri-food sector.

ALVA pays particular attention to food safety, both for consumers and for professionals in the food sector. Thus, anyone interested in receiving food alerts and recalls of food products and animal feed or undeclared allergens can subscribe to the newsletter on the portal <https://securite-alimentaire.public.lu/fr.html> or follow the new page <https://www.facebook.com/LuxFoodAlerts> to be informed.

Information relating to animal health and welfare can be consulted on the portal <https://agriculture.public.lu/de.html>.

ALVA is located at 7 Rue Thomas Edison, L-1445 Strassen.

Source : <https://chronicle.lu>



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Commissariat du gouvernement
à la qualité, à la fraude et
à la sécurité alimentaire

ALIM'CONFIANCE

Les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous.



Alim'confiance vous permet de consulter les résultats des contrôles officiels réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments **depuis le 1er mars 2017**.

Chaque jour, de nouveaux résultats sont ajoutés et restent visibles pendant une durée de 1 an.

Ces contrôles sont effectués **tout au long de la chaîne alimentaire**.

Ils permettent de connaître le niveau d'hygiène des établissements de production, de transformation et de distribution de vos produits alimentaires.

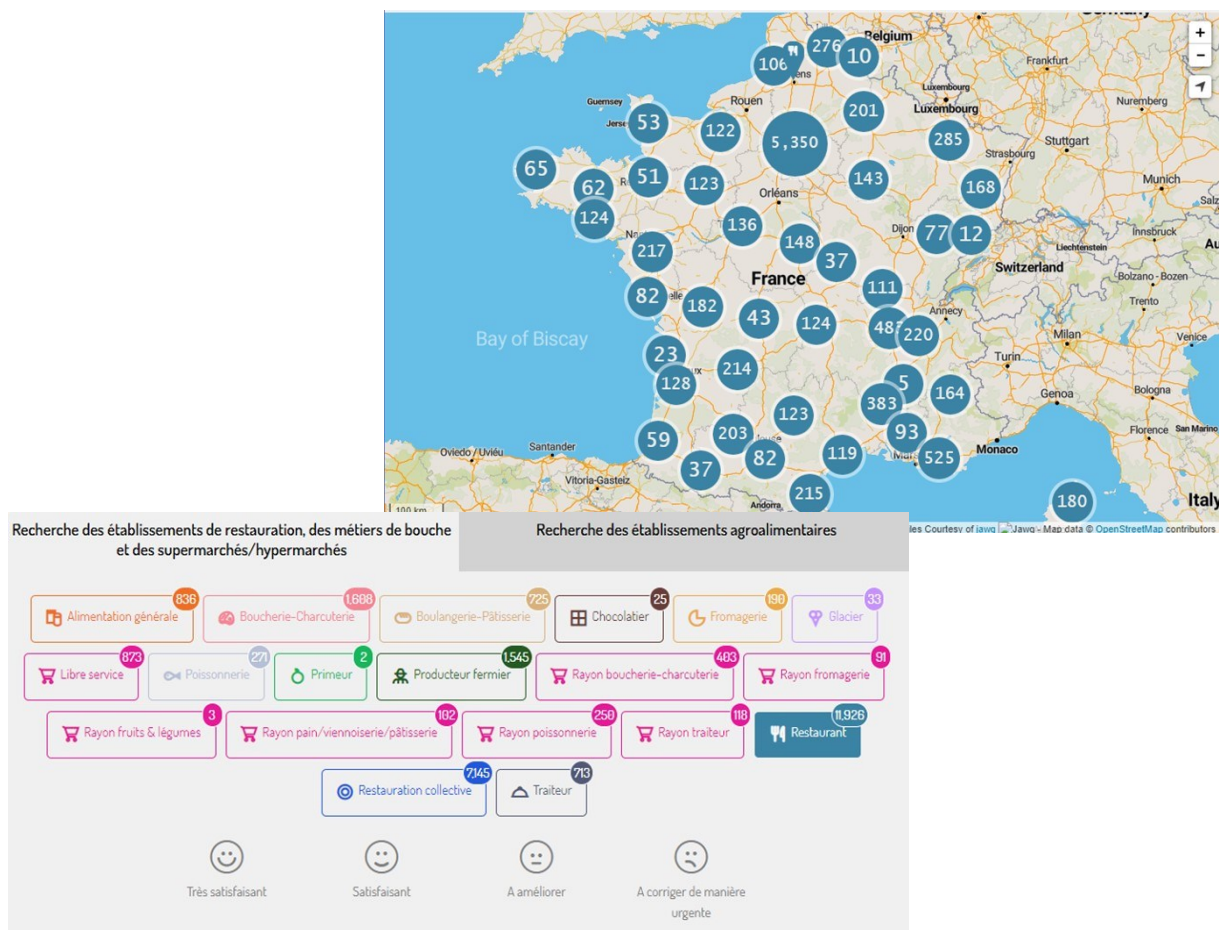
Vous pouvez également consulter le **niveau de maîtrise sanitaire des abattoirs**.

Retrouvez les résultats des contrôles officiels sur cette page et sur l'application mobile Alim'confiance.

Télécharger l'application Alim'confiance sur :



Source: <https://www.alim-confiance.gouv.fr/>



Un ouvrage qui aborde la matière du droit alimentaire dans sa globalité, de manière précise mais pragmatique

DROIT ALIMENTAIRE

Approche pragmatique de la réglementation belge et européenne

Crise de la vache folle, poulet à la dioxine, fraude à la viande de cheval, œufs contaminés au fipronil... nombreux sont les événements qui placent **l'industrie alimentaire sous le feu des projecteurs**. Par ailleurs, les innovations et projets visant à développer une **alimentation plus saine et plus durable** sont **au cœur des préoccupations du secteur**.

Bien souvent poussé par l'actualité, le **droit alimentaire** a connu des **développements considérables** au cours des dernières décennies, au point d'être devenu **le plus réglementé** d'Europe. Pourtant, il n'est toujours pas – ou peu – enseigné dans les universités du pays en tant que branche autonome du droit.

Or, la maîtrise de la **subtilité des textes** – toujours plus complexes – représente un **défi croissant** pour les entreprises. Les problématiques sont en effet variées et souvent délicates. Ainsi en va-t-il notamment des **questions touchant à la sécurité alimentaire, aux contraintes et opportunités** liées à la mise sur le marché de (nouveaux) produits, ou encore à l'élaboration de stratégies de marketing.

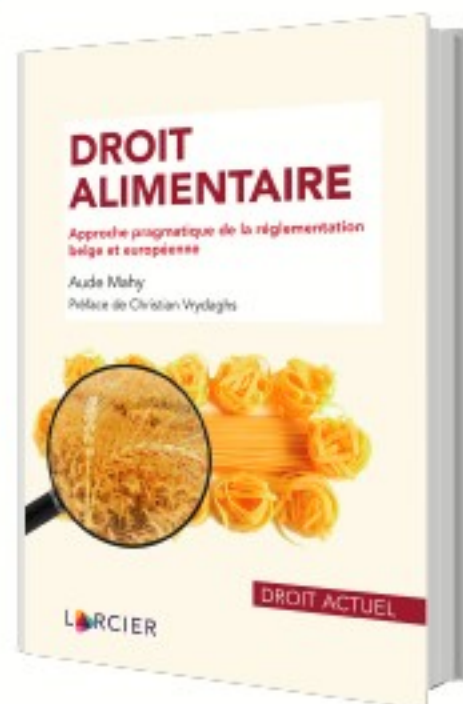
C'est toute la **valeur ajoutée de cet ouvrage : décrypter les réglementations belges et européennes du droit alimentaire et les illustrer d'applications concrètes**. Pragmatique mais précis, il est l'outil essentiel de tout acteur du secteur alimentaire, averti ou non, qui souhaite comprendre les enjeux juridiques effectifs qui sous-tendent la norme, de la production à la commercialisation.

Il s'agit du **premier ouvrage du genre en Belgique**.

Aude Mahy, Avocate au barreau de Bruxelles depuis 2004 et membre du réseau international d'avocats spécialisés, le Food Lawyers Network Worldwide, elle est associée au sein du cabinet DALDEWOLF, où elle dirige la pratique Food & Beverages

Préface de **Christian Vrydaghs**, Directeur émérite du service juridique de l'AFSCA

Version numérique disponible sur Strada lex Belgique et Strada lex Europe (activation gratuite pour les abonnés).



> Collection Droit actuel
592 p. • 80,00 € • Édition 2022



- Le droit alimentaire dans sa globalité
- Pour la première fois en Belgique

AU SOMMAIRE

Remerciements
Avant-propos
Préface
Liste des abréviations
Titre 1 – Introduction au droit alimentaire
Titre 2 – L'opérateur de la chaîne alimentaire
Titre 3 – Conditions de production des denrées alimentaires
Titre 4 – Gestion des incidents
Titre 5 – Aliments régulés
Titre 6 – Aliments fonctionnels
Titre 7 – Aliments de qualité différenciée
Titre 8 – Information sur les denrées alimentaires

Découvrez également le Code essentiel – Droit alimentaire, rédigé par Aude Mahy et Grégory Renier, au prix de 60,00 €



LARCIER

Commandez en ligne sur www.larcier.com

Follow us on

Les dernières réglementations belges et européennes en matière de droit alimentaire

En tant que membre de BFSO, bénéficiez de **20%** de remise sur ce Code grâce au code **PROM-PLESSALIM. B22-BFSO**

CODE ESSENTIEL – DROIT ALIMENTAIRE

À jour au 1^{er} février 2022

Le présent recueil rassemble les **textes législatifs et réglementaires de référence** en droit alimentaire et y adjoint les **principales lignes directrices et recommandations** émanant des régulateurs belges et européens.

Le code essentiel « droit alimentaire » contient **les règles** allant de la **production des denrées alimentaires** (hygiène, autocontrôle, contamination et traçabilité) jusqu'à celles portant sur **l'étiquetage**, les **allégations nutritionnelles et de santé**, ainsi que la **publicité**. S'y retrouvent également les textes d'intérêt en matière de **gestion des incidents**, d'**aliments régulés** (additifs et autres améliorants, nouveaux aliments, OGM) et de **compléments alimentaires**. Le code reprend par ailleurs les **nouvelles dispositions régissant les aliments issus de l'agriculture biologique** découlant du Règlement bio 2018/848 et ses règlements d'exécution, récemment entrés en vigueur. Il tient compte des **nouveautés en matière d'indications géographiques** telles qu'apportées par le Règlement 2021/2117.

Pratique et maniable, ce recueil permet aux praticiens du droit, aux étudiants ainsi qu'à toute personne confrontée aux règles de droit alimentaire, d'**accéder rapidement aux dispositions pertinentes** dans le thème souhaité.

Aude Mahy, Avocate au barreau de Bruxelles depuis 2004 et membre du réseau international d'avocats spécialisés, le Food Lawyers Network Worldwide, elle est associée au sein du cabinet DALDEWOLF, où elle dirige la pratique Food & Beverages

Grégory Renier est collaborateur scientifique au Centre de droit privé de l'UCLouvain où il consacre une grande partie de ses recherches au droit de la consommation, notamment en matière de recours collectifs. Il est par ailleurs fondateur et président de BFSO Legal, la Belgian Food Law Association.

Préface de **Bernard Van Goethem**, Directeur Crisis preparedness in food, animals, and plants DG Santé, Commission européenne



> Les Codes essentiels Larcier
1312 p. • 60,00 € • Edition 2022



- Toutes les réglementations belges et européennes en matière de droit alimentaire en un seul volume
- Des textes à jour en permanence grâce à l'App mobile Larcier Code

AU SOMMAIRE

- Titre 1. Textes de base
- Titre 2. L'opérateur alimentaire
- Titre 3. Conditions de production des denrées alimentaires
- Titre 4. Gestion des incidents
- Titre 5. Aliments régulés
- Titre 6. Aliments fonctionnels
- Titre 7. Aliments de qualité différenciée
- Titre 8. L'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Découvrez également l'ouvrage *Droit alimentaire*, rédigé par Aude Mahy, au prix de 80,00 €



SAVE THE DATE

28 mars 2023

BFSO & BFSO Legal

Journée de formation unique

Autocontrôle et incidents: quelles sont les perspectives ?

L'autocontrôle appliqué dans la pratique : quelles sont les difficultés et les défis pour demain, y a-t-il une évolution de la législation, comment éviter les incidents, la vision de l'Europe ? La Belgian Food Safety Organisation BFSO ou l'organisation belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire donnera la parole aux représentants de différents secteurs tels que la direction générale de contrôle et la direction générale de la politique de contrôle de l'AFSCA, un Organisme de certification et d'inspection OCI, une société qui délivre des services de restauration, de gestion des installations et des équipements, une fédération...

Lieu : Bruxelles – Salle Pacheco

Traduction simultanée NL - FR

Inscriptions et programme complet via bfso.be

Gestion des crises, défis environnementaux et protection des consommateurs.

Entre l'augmentation des prix, les crises sanitaires et les défis environnementaux, le secteur alimentaire est soumis à de multiples tensions. Comment y faire face ? Comment les concilier avec la protection du consommateur ? L'Association belge pour le droit alimentaire BFSO Legal réunit, le temps d'une après-midi, les représentants des autorités nationales, européennes et sectorielles qui donneront leur vision sur ces questions et bien d'autres. L'occasion sera laissée de confronter les avancées et projets législatifs aux nouveaux défis rencontrés dans la pratique par les acteurs du terrain.

Lieu : Bruxelles – Salle Pacheco

Traduction simultanée NL - FR

Inscriptions et programme complet via bfso-legal.be



SAVE THE DATE

28 maart 2023

BFSO & BFSO Legal

Unieke opleidingsdag

Autocontrole en incidenten: wat zijn de vooruitzichten?

Autocontrole in de praktijk: wat zijn de moeilijkheden vandaag en de uitdagingen voor morgen, is er een evolutie in de wetgeving, hoe kunnen incidenten worden voorkomen, wat is de visie van Europa?

De Belgian Food Safety Organisation of de Belgische organisatie voor voedselveiligheid (BFSO) zal vertegenwoordigers uit diverse sectoren aan het woord laten waaronder de algemene directies van DG Controle en DG Controlebeleid van het FAVV, een onafhankelijke certificeringsinstelling (OCI), een bedrijf dat cateringdiensten levert of het beheer van faciliteiten en apparatuur, een sectorfederatie, ...

Locatie: Brussel – Pacheco zaal

Simultane vertaling FR – NL

Inschrijvingen en volledig programma via bfso.be.

Crisismanagement, milieu uitdagingen en consumentenbescherming.

Tussen prijsstijgingen, gezondheidscrisisen en milieu uitdagingen is de voedingssector onderhevig aan talrijke spanningen. Hoe ga je met ze om? Hoe deze te verzoenen met consumentenbescherming? De Belgische Vereniging voor voedingsrecht BFSO Legal zal vertegenwoordigers van nationale, Europese en sectorale autoriteiten bijeenbrengen die hun visie op deze en andere kwesties zullen geven. De gelegenheid zal worden geboden om de vorderingen en wetgevingsprojecten te vergelijken met de nieuwe uitdagingen waarmee de actoren in de praktijk worden geconfronteerd.

Locatie: Brussel – Pacheco zaal

Simultane vertaling FR – NL

Inschrijvingen en volledig programma via bfso-legal.be.

LIDMAATSCHAP

Waarom lid worden van BFSO?

Enkele voordelen:

- Op de hoogte blijven van alles wat met veilig voedsel te maken heeft
- Deelname aan gespecialiseerde opleidingen
- Ervaringen uitwisselen met collega's binnen- en buitenland
- Geïnformeerd worden dankzij ons magazine
- Toegang tot het gedeelte "Leden" op bfsso.be
- ...

Lid worden is een meerwaarde, zowel professioneel als privé.

De veiligheid van onze voedselketen laat niemand onverschillig! Het lidgeld voor 2020 bedraagt 20 euro.

Schrijf u in via
<http://bfsso.be/nl/bfso-lid-worden.php>



AFFILIATION

Pourquoi devenir membre de la BFSO?

Quelques avantages:

- Être tenu informé de l'actualité alimentaire
- Participer à des formations spécialisées
- Échanger vos expériences avec des collègues sur le plan national et international
- Être informé grâce au magazine d'information
- Accéder à l'espace membre sur bfso.be
- ...

Devenir membre est une plus-value dans votre vie, tant professionnelle que privée.

La sécurité de la chaîne alimentaire ne laisse personne indifférent! La cotisation pour 2020 s'élève à 20 euros.

Inscrivez-vous via

<http://bfsobea/fr/devenir-membre-bfsobea.php>



AGENDA

- 25/02/2023 Smaakvolle en culturele ontdekking van Gent
Découverte gustative et culturelle de Gand
- 28/03/2023 Studiedag BFSO/BFSO-Legal—Brussel
Journée d'étude BFSO/BFSO-Legal—Bruxelles
- 25/05/2023 Visite labo AFSCA—Gembloux



Grafisch ontwerp / graphisme:

Gert Van Kerckhove

Sylvia Palais

Lay-out:

Sylvia Palais

Supported by:



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

be



European Working Community for Food Inspection
and Consumer Protection (www.ewfc.org)

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable

Bruno Lagae

