

EIHA European Industrial Hemp Association

Présentation d'EIHA sur les extraits de chanvre

12 mars 2019, groupe de travail du comité PAFF

Lorenza Romanese
Directrice générale de l'EIHA

Daniel Kruse, membre du conseil d'administration

Tony Reeves, comité consultatif

Qu’est-ce que EIHA et qui représentons-nous ?

- Initialement formée il y a près de 19 ans ; **officiellement fondée en 2005**. Établie à Bruxelles et à Cologne.
- **Seul consortium paneuropéen** du secteur du chanvre industriel.
- EIHA regroupe **25 États membres de l’UE** et 12 pays tiers et réunit des membres établis en Amérique du Nord et dans la région Asie-Pacifique, pour un total de 200 membres, essentiellement des agriculteurs, des transformateurs et des fabricants.
- **Sujets politiques** : réforme de la PAC, règlement relatif aux nouveaux aliments/extraits de chanvre, taux limites de THC dans les aliments et le fourrage, évaluation du cycle de vie des matériaux à base de chanvre, émissions de CO_2, questions environnementales, produits cosmétiques.

Évolution du style de vie des consommateurs

- Avant d'avoir recours aux médicaments tels que nous les connaissons, les êtres humains se soignaient à l'aide d'**aliments naturels** :
  → légumes, plantes (feuilles et fleurs), graines, fruits, céréales et noix.
- Après avoir consommé pendant des années des **aliments hautement transformés**, les consommateurs sont désormais de plus en plus attirés par ce qui est « **naturel** ».
- **Tendances de consommation** : activité physique, régime équilibré et sain accompagné d'aliments fonctionnels, d'ingrédients hypoallergéniques et de compléments alimentaires → mode de vie sain.
- Pour assurer l'« **homéostasie** » face aux contraintes de la vie moderne, les consommateurs se tournent vers les compléments alimentaires d'origine végétale.

Approche des institutions de l'UE face au changement de comportement des consommateurs

- Conseil de l'Europe, 2008 : notre société est essentiellement caractérisée par la volonté croissante des citoyens d'**améliorer** leur santé, de **réduire** le risque de maladie et de jouir de la meilleure **qualité de vie** possible
  → amélioration de l'éducation/renforcement de la sensibilisation et des connaissances générales.
- **Homéostasie** : état d'une personne dont les constantes physiologiques se trouvent dans les limites considérées comme normales – équilibre optimal.
- **Objectif des compléments alimentaires** : soutenir, maintenir ou optimiser l'état physiologique normal = équilibre (homéostasie).
- **Objectif des médicaments** : retour des fonctions physiologiques à un état normal (homéostasie).

Les extraits de chanvre (zoom sur le cannabidiol)

- **Définition** : du latin « *extrahere* » = extraire, retirer. Un extrait est obtenu au moyen d'une méthode utilisant un agent d'extraction (solide, liquide ou gazeux) permettant de prélever un ou plusieurs composants d'une substance ou d'un mélange (solide, liquide ou gazeux).
- Café→ extrait de café / thé→ extrait de thé.
- Le cannabidiol (CBD) est le **cannabinoïde le plus fortement présent à l'état naturel** dans le chanvre industriel et ses extraits.
  - Substance sans effet psychotrope, toxique ni addictif, très bien tolérée par l'être humain, même à large dose.
- Les extraits de chanvre sont utilisés dans l'alimentation et/ou en tant que compléments pour leurs propriétés bénéfiques pour la santé.

Comment les extraits de chanvre sont-ils obtenus ?

1. **Pressage à froid** : l'huile de chanvre est l'extrait le plus simple provenant de la fleur , plus précisément des sommités fructifères (*infrutescences, soit l'ensemble des fruits résultant du développement d'une inflorescence*).
2. **Extraction à l'éthanol** : extraction à l'alcool des sommités fructifères (infrutescences) et feuilles.
3. **Extraction au CO_2** : extraction au dioxyde de carbone des sommités fructifères (infrutescences) et feuilles.
4. **Extraction à l'aide de matières grasses** : méthode aisément applicable aux préparations artisanales.

- Par ailleurs :
  - les extraits peuvent être laissés à l'état brut ou être décarboxylés puis ajoutés aux produits de consommation sans autre transformation ;
  - ils sont généralement frigélisés afin d'éliminer les cires végétales ;
  - ils peuvent fait l'objet d'une distillation/rectification supplémentaire afin d'éliminer les éléments indésirables, tels que la chlorophylle.

Dernières modifications du catalogue Novel Food (NF)

- Le 20 janvier 2019, les EM et la Commission se sont mis d'accord sur de **nouveaux libellés** à inscrire au catalogue NF.
- L'entrée « Cannabis sativa L » indique désormais que :
  - les graines de chanvre et leurs dérivés ne sont pas considérés comme des produits NF;
  - les feuilles et les infrutescences restent en « zone grise ».
- Une nouvelle entrée « Cannabinoïdes » indique désormais que **les extraits de chanvre sont considérés comme NF**.
- Conclusion : la confusion règne en ce qui concerne les interprétations et l'incidence négative sur le secteur du chanvre (investissements, égalité de traitement).

Aspects déjà démontrés par l'EIHA en octobre 2018

- Les exploitants du secteur alimentaire de l'UE ont agi de BONNE FOI sur la base des orientations fournies par le biais du catalogue NF → investissements.
- AUCUNE distinction n'a été faite concernant l'utilisation des feuilles et des infrutescences de chanvre dans les informations fournies pour le Cannabis sativa.
- Les orientations fournies par le catalogue concernant le cannabidiol sont claires : les produits dont les taux de CBD sont « naturels » sont considérés comme « traditionnels ».
- **Seules les méthodes de multiplication traditionnelles** sont utilisées pour la transformation des infrutescences de chanvre.
- Ces méthodes incluent le pressage et l'extraction par solvant.
- Les preuves de la présence de cannabinoïdes dans l'alimentation humaine remontent du Moyen-Âge jusqu'à l'époque moderne, comme l'illustreront les 14 exemples suivants.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 1 : ITALIE



Inscriptions sur la torre Scapi à Bologne

Construite à partir de 1220, la voûte du Canton de' Fiori porte l'inscription latine suivante :

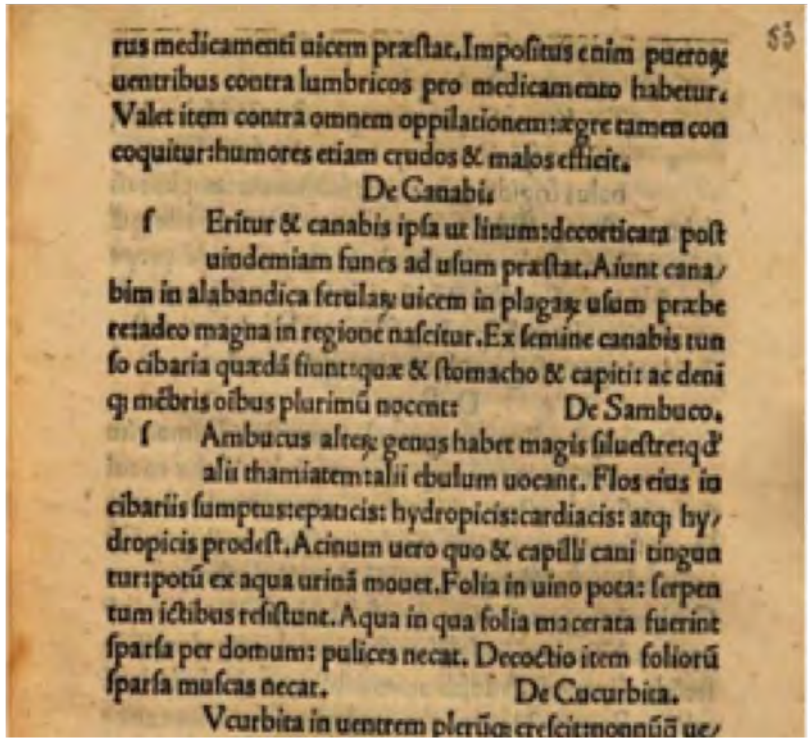
« Panis Vita/Canabis Protectio/Vinum Laetitia »

"Le Pain est la Vie/Le Cannabis est la Protection/Le Vin est la Joie »*

**Protection = homéostasie*

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 2 : ITALIE

L'utilisation des parties aériennes du chanvre en Europe ressort CLAIREMENT une citation tirée de l'un des plus vieux livres de cuisine : **De Honesta Voluptate Et Valetudine**, publié en 1475 par Bartolommeo de Sacchi Platina



rus medicamenti uicem præstat. Impositus enim puerorũ uentribus contra lumbricos pro medicamento habetur. Valet item contra omnem oppilationem: ægre tamen concoquitur: humores etiam crudos & malos efficit.

De Canabi.

Fertur & canabis ipsa ut linum: decorticata post uindemiam funes ad usum præstat. Aiunt canabim in alabandica ferulas; uicem in plagas; usum præbere tadeo magna in regione nascitur. Ex semine canabis tunso cibaria quædã fiunt: quæ & stomacho & capiti: ac denique membris omnibus plurimũ nocent:

De Sambuco.

Ambucus alterũ genus habet magis siluestre: quod alii thamiatem: alii ebulum uocant. Flos eius in cibariis sumptus: epaticis: hydropicis: cardiacis: atq; hydropicis prodest. Acinum uero quo & capilli cani tinguntur: potũ ex aqua urinã mouet. Folia in uino pota: serpentum ictibus resistunt. Aqua in qua folia macerata fuerint sparsa per domum: pulices necat. Decoctio item foliorũ sparsa muscas necat.

De Cucurbita.

Vcurbita in uentrem plerũq; crescit: nonnũq; ue-

Le Cannabis

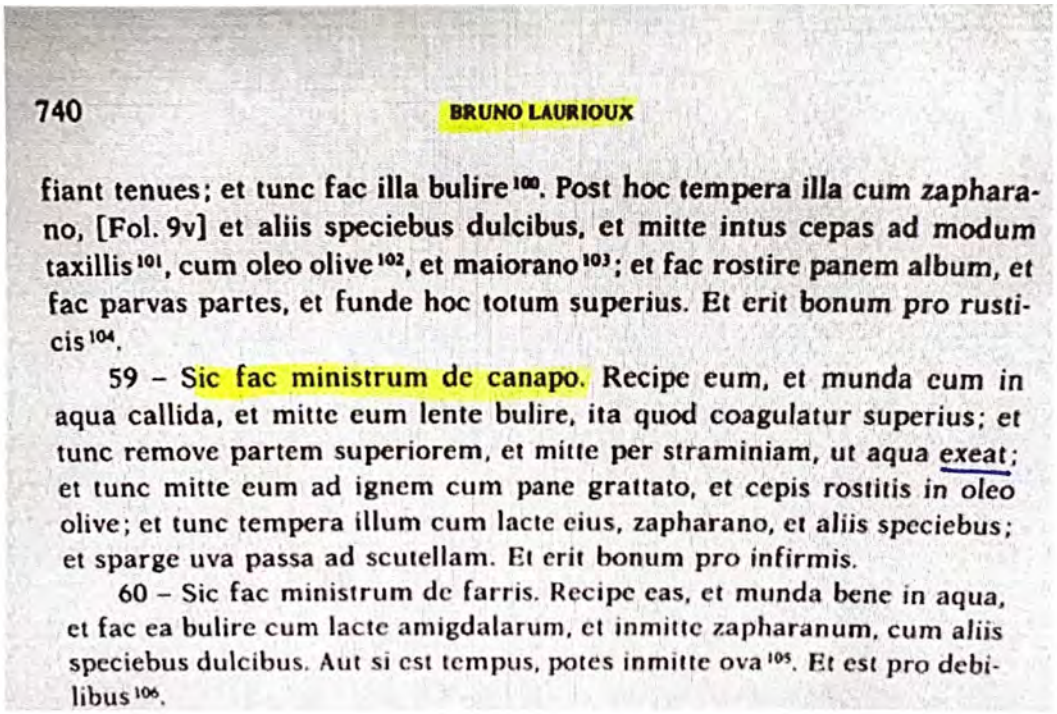
Préparation artisanale du cannabis, connu sous le nom de fibre de lin

Utilisez un pilon pour écraser les bourgeons issus d'une bonne récolte.
À ajouter au vin ou aux gâteaux.

Ajouter le cannabis au nard dans une marmite en fer. Piler le tout sur le feu jusqu'à obtention d'un jus.

Une boisson santé tirée du nectar de cannabis. À utiliser avec précaution, pour l'estomac et la tête. Enfin, gardez à l'esprit que tout excès peut s'avérer nocif, voire criminel.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 3 : VATICAN



740 BRUNO LAURIOUX

fiant tenues; et tunc fac illa bulire[100]. Post hoc tempera illa cum zapharano, [Fol. 9v] et aliis speciebus dulcibus, et mitte intus cepas ad modum taxillis[101], cum oleo olive[102], et maiorano[103]; et fac rostire panem album, et fac parvas partes, et funde hoc totum superius. Et erit bonum pro rusticis[104].

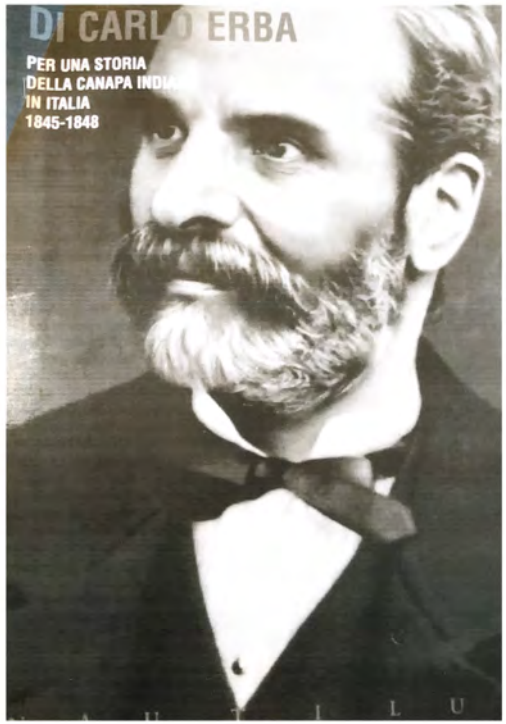
59 – Sic fac ministrum de canapo. Recipe eum, et munda cum in aqua callida, et mitte eum lente bulire, ita quod coagulatur superius; et tunc remove partem superiorem, et mitte per straminiam, ut aqua exeat; et tunc mitte eum ad ignem cum pane grattato, et cepis rostitis in oleo olive; et tunc tempera illum cum lacte eius, zapharano, et aliis speciebus; et sparge uva passa ad scutellam. Et erit bonum pro infirmis.

60 – Sic fac ministrum de farris. Recipe eas, et munda bene in aqua, et fac ea bulire cum lacte amigdalarum, et inmitte zapharanum, cum aliis speciebus dulcibus. Aut si est tempus, potes inmitte ova[105]. Et est pro debilibus[106].

59 – On Ministrum de canapo
Jean de Bockenheim, Registre de cuisine, p. 740 n° 59. Référence à Bruno Laurioux, chef cuisinier du Pape Martin V

*Faites bouillir les **fleurs** et les **feuilles** (canapo) dans de l'eau. Lorsqu'elles sont prêtes, les presser pour en **extraire** l'eau. Ajouter au mélange de la chapelure et des oignons cuits. Verser doucement l'eau de cuisson du canapo sur le mélange et agrémenter de safran et d'épices.*

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 4 : ITALIE



Entre 1945 et 1958, Carlo Erba a axé ses travaux sur les extraits de chanvre.

Il faisait référence à deux méthodes d'extraction du « cannabina » couramment utilisées à l'époque, à savoir :

- celle de Smith, chimiste britannique ;
- et celle de Decourtive, chimiste français.

Après les avoir examinées, Carlo Erba a proposé la méthode de l'**extraction à l'éther**, qui ne nécessite ni combustion ni utilisation de métaux ou d'éléments acides susceptibles d'altérer les propriétés du chanvre.

Dans son livre, Carlo Erba mentionne également les travaux du docteur Valerzi (de l'université de Naples), qui a étudié l'extraction du chanvre à l'aide de matières grasses et de miel (1887).
Il écrit ainsi qu'en juillet 1887, Valerzi s'est rendu dans la région de Vénétie, en Italie, et a récolté du chanvre de la variété Sativa.
Grâce à cette récolte, il a extrait de l'eau distillée, de l'huile essentielle, des teintures alcooliques, du sirop, des liqueurs, des décortications et des instillations.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 5 : ITALIE


FRAMMENTO

DI UN

LIBRO DI CUCINA

DEL SEC. XIV

EDITO

NEL DÌ DELLE NOZZE

CARDUCCI-GNACCARINI

BOLOGNA

NICOLA ZANICHELLI

1887

26 (xxvj) Se vuoi tortelli con fiori di canapaccia.

Togli questi fiori di canapaccia senza foglie e cuocili colla pancia del porco. Quando ella è presso che cotta (metti) a bollire li fiori e (quando) la carne è cotta, batti ciascuno per se. Togli finissimo cascio, altrettanto quanto è la carne, e fine spezie e fa tortelli.

Tortelli aux fleurs de chanvre

Effeuillez les fleurs de chanvre et cuisinez-les avec du lard. Ajoutez les fleurs lorsque le lard est presque cuit, et terminez la cuisson. Émincez le tout, ajoutez autant de fromage râpé qu'il y a de mélange et emplissez les tortelli de cette garniture

(recette datant de 1884). Source : Frammento di un libro di cucina del Sec. XIV : edito nel di delle nozze Carducci-Gnaccarini

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 6 : ALLEMAGNE

Allemagne – Soupe au chanvre : recette d'un moine
Cuisines régionales de l'Europe médiévale : recueil d'essais
Édité par Melitta Weiss Adamson

nineteenth-century editor calls the dishes Lenten fare. However, a closer look at the material reveals that the Tegernsee monks marked feast days by indulging in little pleasures, among them eggs, milk, and dairy products, as well as the occasional luxury such as almonds, figs, rice, and saffron. At the time the meal plans were written, the monastery must have housed approximately forty monks, because the quantities mentioned in the cookbook section are usually for forty people.[88] Hemp soup for forty monks required six pounds of hemp, three quarts of wine, one white bread, mashed apples, vinegar, and spices.[89] By medieval standards, these recipes are quite unusual in that they provide the quantities for ingredients but no cooking instructions. Normally, medieval culinary recipes contain information on ingredients and their processing but no quantities, as the following analysis of the oldest German cookbooks will show.

Six livres = 2,7 kg de chanvre
/40 moines = 67 g par personne
L'ANR est de 30 g de graines de chanvre (régime alimentaire occidental).
Le mode de vie des moines était fondé sur la subsistance. Il est indiqué 67 g/pp, parties vertes comprises.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 7.1 : SUÈDE


Mot Lungsot, Bröst- och Magkatharr, Blåskatharr m. m. enl. intyg.

MALTOS-CANNABIS

TEKNISKA RÖDA KORSET FABRIKEN STOCKHOLM

Sedan vi nu anlagt en fabrik för tillverkning uti stor skala och under offentlig kontroll af

Hampfröextrakt: Extrakt-Cannabis och Maltos Cannabis,

kunna vi erbjuda dessa artiklar, som synas ha stor framtid, försedde på snygga bleckburkar (vanl. Caenoburkar) innehållande ca **3 gånger** mer än tidigare förpackningar. Pris pr burk 1 kr. för Extrakt-Cannabis och 1: 25 för Maltos-Cannabis.

Af vanliga paketer finnas några tusen kvar **till nedsatt pris 75 öre.**

Maltos-Cannabis

är en lyckligt funnen sammansättning af **Hampfröets** värdefulla beståndsdel med **Maltos-epreparat.**

Uti Hampfröextrakt måste, för att absorbera Hampfröfettet, användas en del rejöl, som i sig sjelft ej eger större värde. Här undvikes detta genom att Hampfröfettet absorberas af **Maltsocker** etc., som äro af större värde än sjelfva Hampfröextraktet. Dessa hvar för sig så värdefulla, närande och helsobringande beståndsdelar supplera härigenom hvarandra, och utgör således detta **Maltos-Cannabis** ett starkt koncentrerat medel mot sjukdomar i

Lungor, Luftrör, Bröst och ***Mage***

samt mot **Kraftlöshet** och **Afmagring** af **mångdubbelt** större värde än sjelfva Hampfröextraktet. Detta preparat, hvarå patent sökts i flera länder, torde af alla, som försöka det, komma att föredragas framför Extrakt-Cannabis.

Cacao Maltos-Cannabis

är en närande, sund och välsmakande frukostdryck, som kan rekommenderas åt alla. Smakar precis som vanlig Ltma Cacao.

Maltos uppfens 1887 af Lasarettsläkaren K. Mc Dilton och har se'n dess vunnit spridning öfver nästan hela Europa som ett utmärkt medel för bröst- och magbesvär samt erhållit **3 guldmedaljer.** Den svenske **Professorn Mikael Steen** yttrar derom i ett längre intyg, att »*det borde icke saknas uti något hem lungsjuke och af dålig matsmältning hemsökta till helsans förfriskande och återställande*; — — —»

Sättet att tillverka Maltos med Hampfrö och Cacao m. fl. är för Sverige vår uteslutande rätt, som vi skola häfda mot eventuela intrång.

»*Ej blott för lungsiktiga, utan i många andra fall, då det är önskvärdt, att patienten skall öka i hull har jag ordinerat Maltos-Cannabis, såsom åt personer med*

bröstkatarr, skrofler, klen mage;

åt blodfattiga, nervsvaga och konvalescenter

och i ej få fall redan under den ännu ej långa tid, jag observerat näringsmedlets verkan, funnit goda resultat däraf, såsom ökade krafter och bättre hull.

Preparatets smak är ren, kraftig och enligt min uppfattning behaglig.«

Citatet är ur en längre sympatisk artikel i Hälsovännen för 1 Mars och af den kände läkaren i Stockholm

Doktor Henrik Berg.

Tekniska Fabriken Röda Korset, Stockholm.

Cette publicité indique expressément :
Hampfroeextract : Extrakt-Cannabis och Maltos Cannabis

Elle confirme que **des extraits de chanvre étaient utilisés dans la préparation du Maltos Cannabis**, un remède nutritif.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 7.2 : SUÈDE

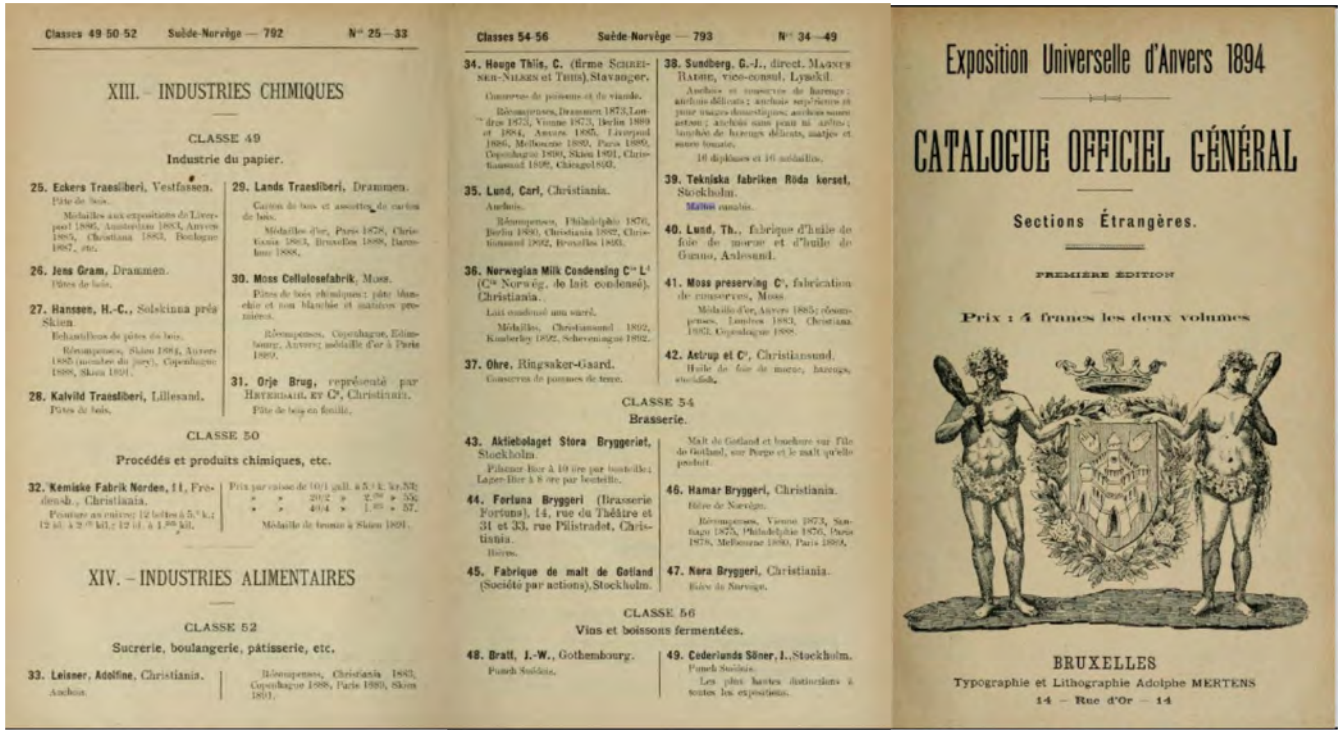
Exposition universelle à Anvers, 1894 – catalogue officiel

L'exposition s'est tenue du 5 mai au 5 novembre 1894 et a attiré trois millions de visiteurs.

Dans la catégorie XIV – **Industries Alimentaires**, point 39 :

Tekniska fabriken Roeda korset, Stockholm

Maltos Cannabis



Classes 49 50 52 Suède-Norvège — 792 Nº 25—33

XIII. – INDUSTRIES CHIMIQUES

CLASSE 49

Industrie du papier.

25. Eckers Traesliberi, Vestfossen. Pâte de bois.
Médailles aux expositions de Liverpool 1886, Amsterdam 1883, Anvers 1885, Christiania 1883, Bologne 1887, etc.

26. Jens Gram, Drammen. Pâtes de bois.

27. Hanssen, H.-C., Solskinna près Skien. Echantillons de pâtes de bois.
Récompenses, Skien 1884, Anvers 1885 (membre du jury), Copenhague 1888, Skien 1891.

28. Kalvild Traesliberi, Lillesand. Pâtes de bois.

29. Lands Traesliberi, Drammen. Carton de bois et assortis de carton de bois.
Médailles d'or, Paris 1878, Christiania 1883, Bruxelles 1888, Barcelone 1888.

30. Moss Cellulosefabrik, Moss. Pâtes de bois chimiques; pâte blanchie et non blanchie et matières premières.
Récompenses, Copenhague, Edimbourg, Anvers; médaille d'or à Paris 1889.

31. Orje Brug, représenté par Heyerdahl et Cº, Christiania. Pâte de bois en feuille.

CLASSE 50

Procédés et produits chimiques, etc.

32. Kemiske Fabrik Nordøen, 11, Frödenab., Christiania. Prix par caisse de 10/1 gall. à 5.5 l. kr. 55
» » 20/2 » 2.00 » 50
» » 40/4 » 1.40 » 57.
Médaille de bronze à Skien 1891.

XIV. – INDUSTRIES ALIMENTAIRES

CLASSE 52

Sucrerie, boulangerie, pâtisserie, etc.

33. Leisner, Adolfine, Christiania. Anchois.
Récompenses, Christiania 1883, Copenhague 1888, Paris 1889, Skien 1891.

Classes 54-56 Suède-Norvège — 793 Nº 34—49

34. Hauge Thiis, C. (firme Schreiner-Nilsen et Thiis), Stavanger. Conserves de poissons et de viande.
Récompenses, Drammen 1873, Londres 1873, Vienne 1873, Berlin 1879 et 1884, Anvers 1885, Liverpool 1886, Melbourne 1880, Paris 1889, Copenhague 1890, Skien 1891, Christiansund 1892, Chicago 1893.

35. Lund, Carl, Christiania. Anchois.
Récompenses, Philadelphie 1876, Berlin 1880, Christiania 1882, Christiansund 1892, Bruxelles 1893.

36. Norwegian Milk Condensing Cº L^d (Cie Norvég. de lait condensé), Christiania. Lait condensé sans sucré.
Médailles, Christiansund 1892, Kimberley 1892, Scheveningue 1892.

37. Ohre, Ringsaker-Gaard. Conserves de pommes de terre.

38. Sundberg, G.-J., direct. Magnus Ralise, vice-consul, Lysekil. Anchois et conserves de harengs; anchois délicats; anchois supérieurs et pour usages domestiques; anchois sans arêtes; anchois sans peau ni arêtes; laitance de harengs délicats, marjes et autres fumés.
16 diplômes et 16 médailles.

39. Tekniska fabriken Röda korset, Stockholm. Maltos cannabis.

40. Lund, Th., fabrique d'huile de foie de morue et d'huile de Gurno, Aalesund.

41. Moss preserving Cº, fabrication de conserves, Moss. Médaille d'or, Anvers 1885; récompenses, Londres 1883, Christiana 1883, Copenhague 1888.

42. Aslrup et Cº, Christiansund. Huile de foie de morue, harengs, stockfish.

CLASSE 54

Brasserie.

43. Aktiebolaget Stora Bryggeriet, Stockholm. Malt de Gotland et bouteilles sur l'île de Gotland, sur Porpe et le malt qu'elle produit.
Pilsner-Bier à 10 öre par bouteille; Lager-Bier à 8 öre par bouteille.

44. Fortuna Bryggeri (Brasserie Fortuna), 14, rue du Théâtre et 31 et 33, rue Pilistradet, Christiania. Bières.

45. Fabrique de malt de Gotland (Société par actions), Stockholm.

46. Hamar Bryggeri, Christiania. Bière de Norvège.
Récompenses, Vienne 1873, Santiago 1875, Philadelphie 1876, Paris 1878, Melbourne 1880, Paris 1889.

47. Nora Bryggeri, Christiania. Bière de Norvège.

CLASSE 56

Vins et boissons fermentées.

48. Bratt, J.-W., Gothembourg. Punch Suédois.

49. Cederlunds Söner, L., Stockholm. Punch Suédois.
Les plus hautes distinctions à toutes les expositions.

Exposition Universelle d'Anvers 1894

CATALOGUE OFFICIEL GÉNÉRAL

Sections Étrangères.

PREMIÈRE ÉDITION

Prix : 4 francs les deux volumes

BRUXELLES
Typographie et Lithographie Adolphe MERTENS
14 — Rue d'Or — 14

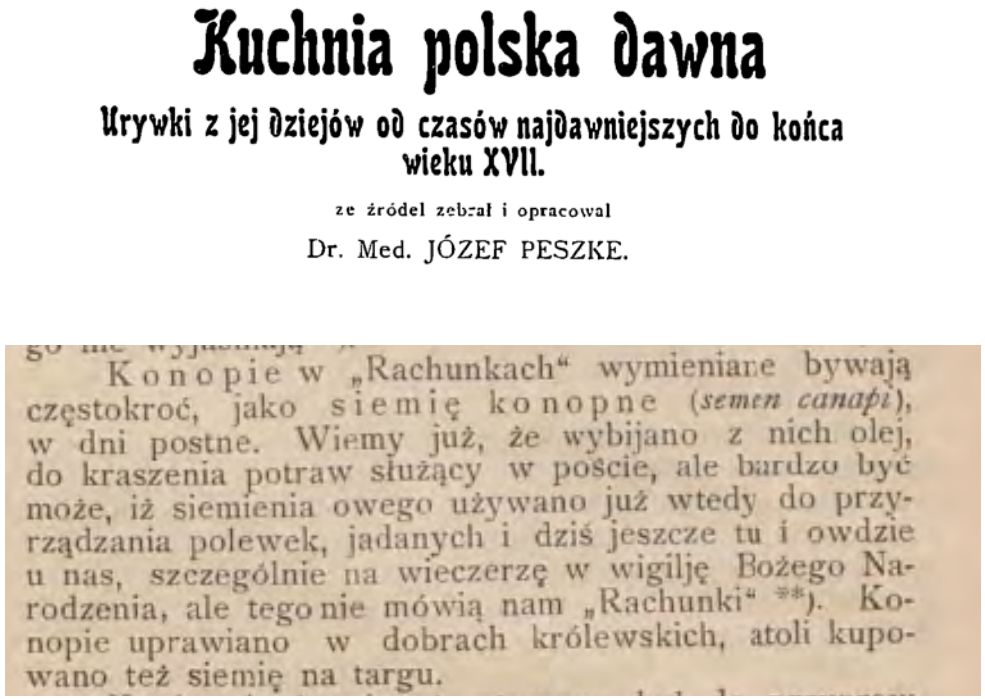
Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 8 : POLOGNE

Podczas głodu, którego doznali zarówno mieszkańcy polskich wiosek syberyjskich, jak i użytkownicy północno-wschodniej polszczyzny kresowej, jadło się różne trawy. Z tych „jadalnych" traw mieszkańcy Widz wymieniają *osotę*, lituanizm *v'iksvę* 'turzyca', *pokšyvę* 'pokrzywa', *konop'i* 'konopie', *šn'itkę* (por. сні′тка, сны′тка: Снітка – лапшатая трава, свіням, каровам і *самы снітку варылі*... (kursywa tu i dalej – N.A.); калісь і *снітку варылі і елі* [SBH 4, 1984, s. 514]; шні′тка: *Шнітку елі ў вайну. Даўней шнітку варылі*: Шнітка –

Ananiewa N. 2017. Nazwy potraw w polskich gwarach na Litwie, Białorusi i Syberii wobec przemian cywilizacyjnych. Rozprawy Komisji Językowej ŁTN, t. LXIV, 8.

Pendant la période de famine dont ont souffert les habitants polonais de villages sibériens et les habitant des régions frontalières du nord-est de la Pologne, différentes herbes étaient consommées. Ces herbes « comestibles » permettaient aux habitant de Widzew d'échanger divers produits : osotę, lituanizm v'iksva (« jonc »), pokšyva (« orties »), konop'i (« chanvre »), et šn'itka.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 9 : POLOGNE



Kuchnia polska dawna

Urywki z jej dziejów od czasów najdawniejszych do końca wieku XVII.

ze źródeł zebrał i opracował

Dr. Med. JÓZEF PESZKE.

Konopie w „Rachunkach“ wymieniane bywają częstokroć, jako siemię konopne (*semen canapi*), w dni postne. Wiemy już, że wybijano z nich olej, do kraszenia potraw służący w poście, ale bardzo być może, iż siemienia owego używano już wtedy do przyrządzania polewek, jadanych i dziś jeszcze tu i owdzie u nas, szczególnie na wieczerzę w wigilję Bożego Narodzenia, ale tego nie mówią nam „Rachunki“ **). Konopie uprawiano w dobrach królewskich, atoli kupowano też siemię na targu.

Peszke J. 1904. ***Kuchnia polska dawna : urywki z jej dziejów od czasów najdawniejszych do końca wieku XVII.*** **Gazeta Domowa nr 9, 133.**

Jednak największy podziw musi budzić liczba i różnorodność używanych jarzyn i ogrodowin (warzyw). Wśród nich najpopularniejsze były: buraki czerwone, cebula, chrzan, czosnek, giersz, później już nieużywany, kucmerka (kucmorka) jadana w poście wielkim, groch, kapusta, konopie, kminek, koper, mak, marchew, ogórki, pietruszka, rzepa, rzodkiew, rzeżucha, soczewica. Powyższy zestaw wskazuje, że polska kuchnia średniowieczna była wyjątkowo dobrze zaopatrzona w jarzyny i warzywa, a ich stosowanie było dość powszechne (Peszke 1904, nr 9, s. 133-134). Na uwagę zasługują też owoce, wśród których spotykamy: czereśnie, gruszki, jabłka, orzechy, śliwki, poziomki oraz równie często spożywane figi i migdały.

Chmiel A. 2015. Kuchnia I Rzeczpospolitej. ZNUV, 45(7) :11.

Traduction :

Le plus impressionnant réside toutefois dans le grand nombre et dans la diversité des légumes et plantes horticoles. Les plus populaires étaient les suivants : les betteraves, les oignons, le raifort, l'ail, le grysz (qui n'est plus consommé), le kucmorek (kucmorka), consommé dans une grande marmite, les pois, le choux, le chanvre, le cumin, l'aneth, le pavot, les carottes, les concombres, le persil, les navets, les radis, le cresson et les lentilles. La cuisine médiévale polonaise était donc très riche en légumes et plantes horticoles, dont l'usage était assez courant (Peszke 1904, nº 9, p. 133-134).

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes **Preuve** nº 10 : POLOGNE



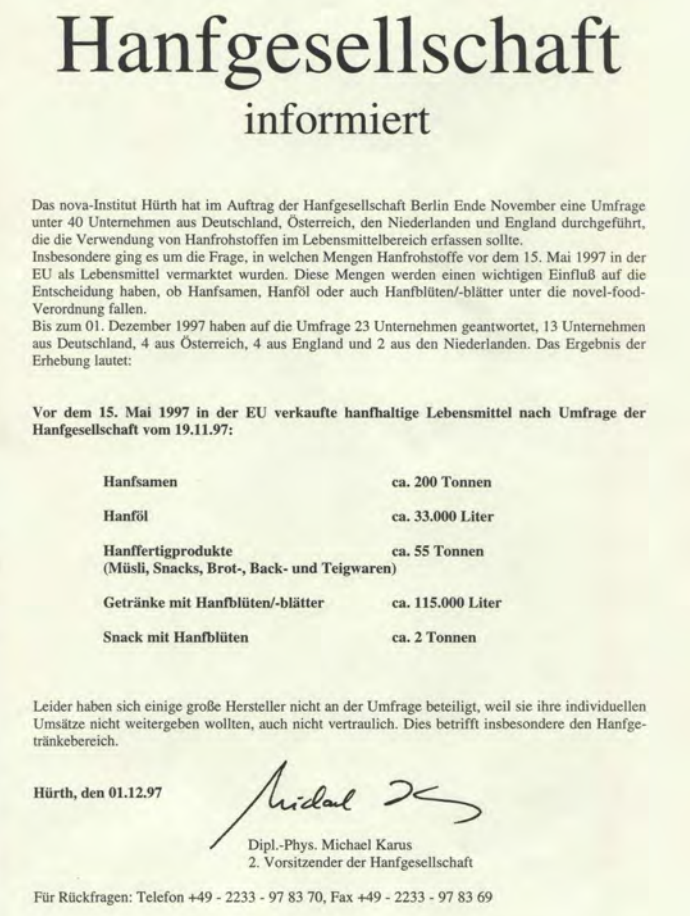
https ://alchetron.com/Siemieniotka, 06.03.2019

HEMPSEED SOUP, SILESIAN *(siemieniotka, siemianka)*: Rinse 1½ c hempseeds in cold water and drain. Scald with boiling water, bring to boil and drain again. In pot combine hempseeds with 5 c warm water, bring to gentle boil, reduce heat and simmer until seeds begin to burst. Drain, reserving liquid. Transfer hempseeds to sieve and with wooden spoon squeeze out their contents (hempseed milk). Scald seeds in sieve with a little boiling water and continue squeezing out their milk. Transfer partially crushed seeds from sieve to another bowl add a little boiling water, mix well, drain and squeeze them some more. When no more juice can be extracted, discard seed husks left in sieve. Combine hempseed milk (squeezings) with 3 c milk and the reserved stock (in which the hempseeds were cooked). Thicken with 3 T flour dissolved in a little water, add 2 t salt, and 1–2 T sugar. Mix, bring to boil and simmer several min, stirring so it doesn't burn. Remove from heat, add 1 T butter and serve. This is a traditional Christmas Eve soup in Silesia (Śląsk).

Traduction: […] Passez les graines de chanvre au tamis afin d'en extraire le contenu à l'aide d'une cuillère en bois (lait de chanvre).

Stryber R. 2007. Polish Holiday Cookery. Hipocrene Books. INC, Nowy Jork : 44.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 11 : ALLEMAGNE



Hanfgesellschaft
informiert

Das nova-Institut Hürth hat im Auftrag der Hanfgesellschaft Berlin Ende November eine Umfrage unter 40 Unternehmen aus Deutschland, Österreich, den Niederlanden und England durchgeführt, die die Verwendung von Hanfrohstoffen im Lebensmittelbereich erfassen sollte.
Insbesondere ging es um die Frage, in welchen Mengen Hanfrohstoffe vor dem 15. Mai 1997 in der EU als Lebensmittel vermarktet wurden. Diese Mengen werden einen wichtigen Einfluß auf die Entscheidung haben, ob Hanfsamen, Hanföl oder auch Hanfblüten/-blätter unter die novel-food-Verordnung fallen.
Bis zum 01. Dezember 1997 haben auf die Umfrage 23 Unternehmen geantwortet, 13 Unternehmen aus Deutschland, 4 aus Österreich, 4 aus England und 2 aus den Niederlanden. Das Ergebnis der Erhebung lautet:

Vor dem 15. Mai 1997 in der EU verkaufte hanfhaltige Lebensmittel nach Umfrage der Hanfgesellschaft vom 19.11.97:

Hanfsamen	**ca. 200 Tonnen**
Hanföl	**ca. 33.000 Liter**
Hanffertigprodukte (Müsli, Snacks, Brot-, Back- und Teigwaren)	**ca. 55 Tonnen**
Getränke mit Hanfblüten/-blätter	**ca. 115.000 Liter**
Snack mit Hanfblüten	**ca. 2 Tonnen**

Leider haben sich einige große Hersteller nicht an der Umfrage beteiligt, weil sie ihre individuellen Umsätze nicht weitergeben wollten, auch nicht vertraulich. Dies betrifft insbesondere den Hanfgetränkebereich.

Hürth, den 01.12.97

Dipl.-Phys. Michael Karus
2. Vorsitzender der Hanfgesellschaft

Für Rückfragen: Telefon +49 - 2233 - 97 83 70, Fax +49 - 2233 - 97 83 69

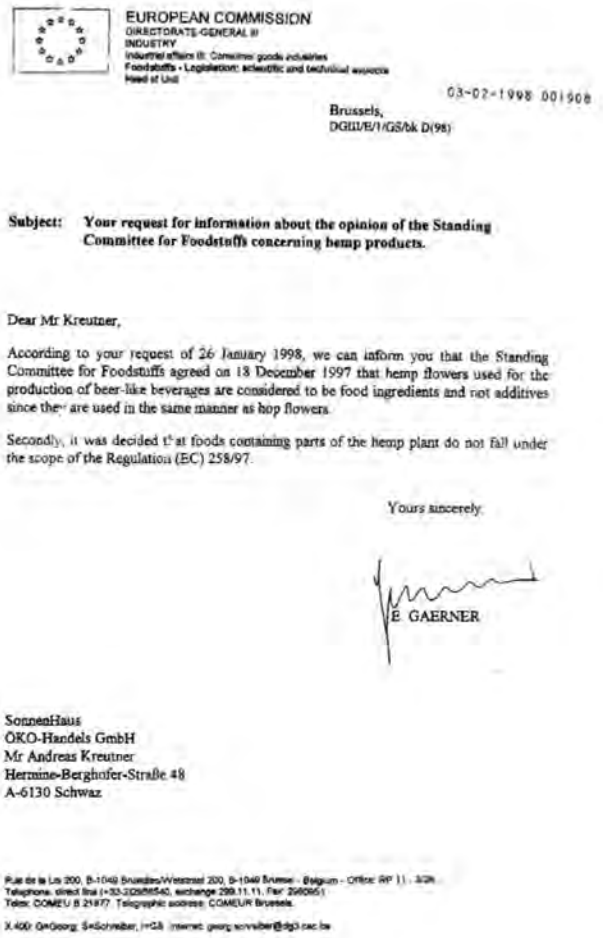
À la demande de la Commission européenne, Hanfgesellschaf a chargé l'Institut Nova de mener une étude en vue d'obtenir des données sur le volume des ventes de produits du chanvre avant mai 1997.

Sur les 40 entreprises contactées, 23 entreprises établies en Europe, notamment en Allemagne, en Autriche, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni, ont répondu :

Graines de chanvre	approx. 200 tonnes
Huile de chanvre	approx. 33 000 litres
Produits de chanvre confectionnés (en-cas, farine, muesli, pain, produits de boulangerie et pâtes)	approx. 55 tonnes
Boissons à base de fleurs/feuilles de chanvre	**approx. 115 000 litres**
En-cas à base de fleurs/feuilles de chanvre	**approx. 2 tonnes**

Cette lettre indique également ce qui suit : « malheureusement, plusieurs grandes entreprises du secteur du chanvre n'ont pas participé à l'enquête, car elles ne souhaitaient pas divulguer leurs données, notamment celle relatives au secteur des boissons ».

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 12 : ALLEMAGNE



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL III
INDUSTRY

03-02-1998 001908

Brussels,
DGIII/E/1/GS/bk D(98)

Subject: **Your request for information about the opinion of the Standing Committee for Foodstuffs concerning hemp products.**

Dear Mr Kreutner,

According to your request of 26 January 1998, we can inform you that the Standing Committee for Foodstuffs agreed on 18 December 1997 that hemp flowers used for the production of beer-like beverages are considered to be food ingredients and not additives since they are used in the same manner as hop flowers.

Secondly, it was decided that foods containing parts of the hemp plant do not fall under the scope of the Regulation (EC) 258/97.

Yours sincerely,

E. GAERNER

SonnenHaus
ÖKO-Handels GmbH
Mr Andreas Kreutner
Hermine-Berghofer-Straße 48
A-6130 Schwaz

Selon cette lettre adressée par la Commission européenne à M. Kreutner (Öko-Handels GmbH, Autriche) le 3 février 1998, « **les fleurs de chanvre utilisées pour la production de boissons semblables à la bière sont considérées comme des ingrédients alimentaires** et non comme des additifs dès lors que leur utilisation est la même que celle des fleurs de houblon ».

Plus important encore (paragraphe 2) :

« Il a en outre été décidé que les aliments contenant du chanvre ne relèvent pas du champ d'application du règlement (CE) nº 258/97 ».

NOTA BENE : Les fleurs de chanvre (UE) ne sont pas du cannabis au sens de la Convention unique des Nations unies, incompatible avec la définition de « denrée alimentaire » énoncée à l'article 2, point g), du règ. (CE) nº 178/2002.

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes
Preuve nº 13 : ALLEMAGNE



EUROPÄISCHE KOMMISSION
GENERALDIREKTION III
INDUSTRIE
Gewerbliche Wirtschaft III: Verbrauchsgüterindustrie
Nahrungsmittel - Rechtsvorschriften; wissenschaftliche und technische Aspekte

Brüssel, den
DG III/E1 AK/ak D(98)

Betrifft: **Ihre Anfrage bezüglich Pflanzenteile von *Cannabis sativa***

Bezug: **Ihre Telefaxnachricht vom 16. Februar 1998**

Sehr geehrter Herr Dupetit,

bezüglich Ihrer o.a. Anfrage kann ich Ihnen mitteilen, daß der Ständige Lebensmittelausschuß sich am 18. Dezember mit der Frage der Verwendung von Hanf in Lebensmitteln befaßt hat. Es wurde Übereinkunft erzielt, daß Lebensmittel, die Teile der Hanfpflanze enthalten, nicht unter die Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten fallen.

Mit freundlichen Grüßen

E. Gaerner
Abteilungsleiter

Alfredo Dupetit
dupetit Natural Products
Hauptstr. 41
D - 63930 Richelbach

Rue de la Loi 200, B-1049 Bruxelles/Wetstraat 200, B-1049 Brussel - Belgien - Büro: RP11 3/57
Telefon: Durchwahl (+32-2)2563126, Zentrale 299.11.11. Telefax: 2950951
Fernschreiber: COMEU B 21877. Telegrammadresse: COMEUR Brüssel

Selon cette lettre adressée par la Commission européenne à M. Dupetit le 3 mars 1998, le 18 décembre 1997, le Comité permanent des denrées alimentaires a convenu que

les aliments contenant du chanvre ne relèvent pas du champ d'application du règlement (CE) nº 258/97 [...] relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires ».

Produits traditionnels riches en cannabinoïdes **Preuve** nº 14 : SLOVAQUIE

L'usage officiel des feuilles de chanvre pour la confection de thés est également attesté en République slovaque :

SLOVAQUIE – Le DÉCRET 09/2015 Z.z., du ministère de l'Agriculture de la République slovaque, service «Développement rural», du 4 décembre 2015, concernant les épices, le sel de table, les aliments déshydratés, les préparations pour la confection de soupes et les arômes, recense les graines et **feuilles** de « konopa siata » – *Cannabis sativa* L – à l'annexe III, tableau 1 :

LISTE DES PLANTES ET DE LEURS PARTIES POUVANT SERVIR À L'ÉLABORATION DE THÉS

sans recommandation de restriction concernant la quantité utilisée

Position d'EIHA sur les extraits de chanvre

- Les **feuilles** et les **fleurs** du chanvre industriel **ne sont pas des produits NF** → même réglementation que pour les aliments et compléments alimentaires (règles et étiquetage).
- Les extraits de chanvre issus des **techniques d'extraction traditionnelles** et provenant de plantes cultivées légalement dans l'UE **ne sont pas des NF**.
- Les **cannabinoïdes naturellement présents** dans les extraits de plantes entières **ne sont pas des NF**.
- Pour la sécurité des consommateurs, l'EIHA propose un **apport journalier maximal de 160 mg** (pour un adulte moyen) en ce qui concerne les aliments et/ou les compléments alimentaires.
- Les **plantes génétiquement modifiées** et les matières synthétiques **sont des NF**.

Réflexions supplémentaires

- Les produits de la fleur de chanvre tels que les graines de chanvre et leur extrait – l'huile de graines de chanvre – sont des aliments traditionnels dont la consommation dans les EM avant mai 1997 a été démontrée, raison pour laquelle il ne s'agit pas de nouveaux aliments devant faire l'objet d'une autorisation.
- Le long historique de consommation des graines de chanvre a permis de constater la présence d'une résine collante à l'extérieur de l'enveloppe de la graine → c'est là que se trouvent les cannabinoïdes.
- Les cannabinoïdes sont présents dans les graines ainsi que dans d'autres parties de la plante (qui ne sont pas des NF) sous forme de résidus et sont donc consommés sans autorisation.
    - Lors du processus de pressage, l'huile de graines de chanvre peut être contaminée par d'autres éléments issus des infrutescences de la plante contenant des cannabinoïdes. Cette huile peut donc en présenter des traces.
    - Jusqu'au début du XX^{e} siècle, avant l'apparition des batteuses mécaniques, toutes les graines, qu'il s'agisse des grains de blé ou des graines de chanvre, étaient récoltées par battage manuel à l'aide de fléaux. Ce brassage faisait inévitablement monter le taux de cannabinoïdes dans l'huile de graines de chanvre.
- À l'époque préindustrielle, l'huile de graine de chanvre obtenue de cette manière était la principale source d'huile végétale dans l'alimentation humaine. Les cannabinoïdes étaient donc ingérés en quantités bien plus importantes qu'aujourd'hui et leur historique de consommation remonte donc bien avant 1997.
- Les parties sont indissociables du tout ; si le tout n'a pas besoin d'autorisation, il en va de même pour les parties.

Réflexions supplémentaires

- Notons également que le chanvre et le houblon appartiennent à une même famille de plantes, à savoir celle des **Cannabinacées**, qui compte environ 170 espèces réparties en 11 genres, dont le *Cannabis* (chanvre, marijuana), l'*Humulus* (houblon) et le *Celtis* (micocoulier) (https ://en.wikipedia.org/wiki/Cannabaceae).

Le houblon, ses fleurs, ses feuilles et sommités sont indubitablement utilisés comme aliments, ingrédients et extraits.

- À partir du moment où …
  - aucun isolat de cannabidiol ou cannabidiol synthétique n'a été ajouté au produit ;
  - la teneur en THC du produit ne dépasse ni 2,000 ppm ni l'apport recommandé pour respecter les valeurs fixées dans les orientations concernant le THC ; et
  - le produit provient d'un cultivar de chanvre autorisé ou d'une source autre que le cannabis,

… le produit doit alors être considéré comme un produit traditionnel, et non comme un nouvel aliment soumis à une autorisation de précommercialisation.

Conséquences et risques de l'application du catalogue des NF par les Etats-membres

- **Fin du marché intérieur**, créant ainsi un vide qui sera comblé par le « **marché gris** » (54 % des consommateurs sont prêts à acheter du CBD même s'il est illégal).
- **Perte d'emplois** dans le secteur de la production, du traitement et des ventes.
- **Perte du contrôle sur le marché**, ce qui induit un risque potentiel important pour les consommateurs, dans la mesure où ils auront accès à des produits qui ne respectent aucune norme de sécurité, d'étiquetage ou de conformité.
- **Perte de compétitivité** pour les entreprises de l'UE (face au Canada, aux États-Unis, à la Chine et à la Suisse), absence d'égalité de traitement pour l'ensemble des acteurs.
- **Différence d'étiquetage** : impossibilité pour les consommateurs de comparer les produits.
- Tous les **avantages environnementaux** liés à la culture du chanvre (absorption de CO_2 par ex.) reviendront aux pays **hors Europe** (ce qui va à l'encontre des orientations de la PAC).

Avantages pour les Etats-membres

- Le CBD permet d'assurer l'homéostasie, et contribue donc à l'amélioration de la santé de tous = renforcement de la productivité et **réduction des coûts liés à la santé publique**.
- Faciliter la croissance de l'industrie du CBD permettra de créer de **nouveaux emplois** à divers niveaux de compétence et d'**accroître les recettes fiscales** (TVA et entrées fiscales).
- Les extraits de chanvre représentent une **source de revenus supplémentaire pour les agriculteurs**.
  - Le fait d'autoriser les agriculteurs à utiliser l'intégralité de la plante de chanvre, y compris les feuilles, les poussera à la **cultiver davantage** et s'accompagnera de nombreux autres bienfaits, tels que la séquestration du carbone, la préservation de la biodiversité, l'assainissement du sol et la phytoremédiation.
- Un cadre sûr et bien défini permettra de garantir l'**égalité de traitement** pour tous les acteurs du secteur du chanvre (PME vs grandes entreprises).



EIHA European Industrial Hemp Association

Je vous remercie de votre attention !

Pour de plus amples informations :

Lorenza Romanese

Directrice générale d'EIHA

lorenza.romanese@eiha.org