

BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS

14 januari 2016

WETSVOORSTEL

**tot wijziging van de wet van
24 januari 1977 betreffende de bescherming
van de gezondheid van de gebruikers
op het stuk van de voedingsmiddelen en
andere producten, teneinde het gehalte
aan transvetzuren in voedingsmiddelen te
beperken**

(ingediend door mevrouw Nathalie Muylle)

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE

14 janvier 2016

PROPOSITION DE LOI

**modifiant 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, en vue de limiter la teneur
des aliments en acides gras trans**

(déposée par Mme Nathalie Muylle)

SAMENVATTING

Dit wetsvoorstel strekt ertoe het gehalte aan transvetzuren in voedingsmiddelen te beperken. Het betreft de schadelijkste transvetzuren, met name deze van industriële oorsprong. Concreet komt er een verbod op de verkoop van voedingsmiddelen met meer dan twee gram transvetzuren van industriële oorsprong per 100 gram olie of vet. Zo wordt de totale inname van transvetzuren beperkt tot minder dan een procent van de totale energiebehoefte.

RÉSUMÉ

Cette proposition de loi vise à limiter la teneur des aliments en acides gras trans. Elle concerne les acides gras trans les plus nocifs, qui sont d'origine industrielle. Concrètement, elle prévoit d'interdire la vente d'aliments contenant plus de deux grammes d'acides gras trans d'origine industrielle par cent grammes d'huile ou de graisse afin de limiter l'apport total en acide gras trans à moins d'un pour cent des besoins énergétiques totaux.

N-VA	:	Nieuw-Vlaamse Alliantie
PS	:	Parti Socialiste
MR	:	Mouvement Réformateur
CD&V	:	Christen-Democratisch en Vlaams
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten
sp.a	:	socialistische partij anders
Ecolo-Groen	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen
cdH	:	centre démocrate Humaniste
VB	:	Vlaams Belang
PTB-GOI	:	Parti du Travail de Belgique – Gauche d'Ouverture
DéFI	:	Démocrate Fédéraliste Indépendant
PP	:	Parti Populaire

Afkortingen bij de nummering van de publicaties:

DOC 54 0000/000:	Parlementair document van de 54 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer
QRVA:	Schriftelijke Vragen en Antwoorden
CRIV:	Voorlopige versie van het Integraal Verslag
CRABV:	Beknopt Verslag
CRIV:	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen)
PLEN:	Plenum
COM:	Commissievergadering
MOT:	Moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)

Abréviations dans la numérotation des publications:

DOC 54 0000/000:	Document parlementaire de la 54 ^e législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA:	Questions et Réponses écrites
CRIV:	Version Provisoire du Compte Rendu intégral
CRABV:	Compte Rendu Analytique
CRIV:	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes)
PLEN:	Séance plénière
COM:	Réunion de commission
MOT:	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers

Bestellingen:
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.dekamer.be
e-mail : publicaties@dekamer.be

De publicaties worden uitsluitend gedrukt op FSC gecertificeerd papier

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants

Commandes:
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.lachambre.be
courriel : publications@lachambre.be

Les publications sont imprimées exclusivement sur du papier certifié FSC

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

1. Inleiding

Dit wetsvoorstel biedt een antwoord op het advies nr. 8666 van 4 juli 2012 van de Hoge Gezondheidsraad over transvetzuren van industriële oorsprong.

De transvetzuren hebben een tweevoudige oorsprong. Enerzijds zijn er de transvetzuren van dierlijke oorsprong. Deze transvetzuren komen voor in melk en vlees afkomstig van herkauwers. Aangezien transvetzuren slechts in kleine hoeveelheden voorkomen in melk en vlees en slechts in kleine hoeveelheden verbruikt worden, lijken ze geen probleem te vormen voor de volksgezondheid. Ze maken bijgevolg niet het voorwerp uit van dit wetsvoorstel.

Anderzijds bestaan er transvetzuren van industriële oorsprong. Dit zijn vetzuren die ontstaan wanneer plantaardige oliën rijk aan onverzadigde vetzuren worden bewerkt. De industriële bewerking die wordt toegepast op de plantaardige oliën, heet “hydrogenatieproces”. Het proces van hydrogenatie maakt het mogelijk om de smelttemperatuur van de vetzuren te verhogen. Zo kunnen steviger vetten worden geproduceerd die gemakkelijk kunnen worden gesmeerd, zoals bijvoorbeeld bepaalde margarines. Verder komen transvetzuren ook voor in talrijke voedingsmiddelen zoals koekjes, gebak, koffiekoeken en gefrituurde voeding.

De voedingsmiddelenindustrie is overgeschakeld op het gebruik van plantaardige oliën, sinds er bezorgdheid is ontstaan over de bovenmatige inname van verzadigde vetzuren en over cholesterol. Plantaardige oliën die worden onderworpen aan een hydrogenatieproces, bieden een alternatief voor smeer- en bakboter.

Het probleem is echter dat het hydrogenatieproces de onverzadigde vetzuren gedeeltelijk omzet in transvetzuren. Het verbruik van deze transvetzuren is nog schadelijker dan dat van verzadigde vetten. Daarom maken de transvetzuren van industriële oorsprong het voorwerp uit van dit wetsvoorstel.

2. Advies van de Hoge Gezondheidsraad

De Hoge Gezondheidsraad wijst in zijn advies nr. 8666 op de risico's die zijn verbonden aan het verbruik van transvetzuren van industriële oorsprong. Het verbruik van dergelijke transvetzuren leidt tot een

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

1. Introduction

La présente proposition de loi vise à donner suite à un avis du Conseil supérieur de la santé concernant les acides gras trans d'origine industrielle (avis n° 8666 du 4 juillet 2012).

Les acides gras trans peuvent être de deux origines. Il y a d'une part les acides gras trans d'origine animale, que l'on retrouve dans le lait et la viande dérivés des ruminants. Comme les acides gras trans ne sont présents qu'en petites quantités dans le lait et la viande et qu'ils ne sont consommés qu'en petites quantités, ils ne posent apparemment aucun problème de santé publique. Aussi ne feront-ils pas l'objet de la présente proposition de loi.

On distingue, d'autre part, les acides gras trans d'origine industrielle, c'est-à-dire des acides gras résultant de la transformation d'huiles végétales riches en acides gras insaturés. Le traitement industriel que subissent les huiles végétales s'appelle le “processus d'hydrogénation”. Ce processus permet d'augmenter la température de fusion des acides gras. On peut ainsi produire des graisses plus solides qui peuvent être facilement tartinées, comme certaines margarines par exemple. En outre, les acides gras trans sont présents dans de nombreux produits alimentaires tels que les biscuits, la pâtisserie, les viennoiseries et la nourriture frite.

L'industrie agroalimentaire est passée à l'utilisation d'huiles végétales depuis l'inquiétude engendrée par l'excès de consommation d'acides gras saturés et par le problème du cholestérol. Les huiles végétales soumises au processus d'hydrogénation offrent une alternative au beurre de table et de cuisson.

Le problème réside toutefois en ce que le processus d'hydrogénation transforme partiellement les acides gras insaturés en acides gras trans. Or, la consommation de ces acides gras trans est encore plus nocive que celle des graisses saturées. C'est la raison pour laquelle les acides gras trans d'origine industrielle font l'objet de la présente proposition de loi.

2. Avis du Conseil supérieur de la Santé

Dans son avis n° 8666, le Conseil supérieur de la santé pointe du doigt les risques liés à la consommation d'acides gras trans d'origine industrielle. La consommation de ces acides gras trans augmente le taux de

hogere cholesterol in het bloed. Verder veroorzaakt een bovenmatig verbruik ontstekingsreacties, de vorming van bloedklonters, de aantasting van de werking van insuline en de verhoging van het risico op diabetes.

De Hoge Gezondheidsraad beveelt in zijn advies nr. 8666 dan ook het volgende aan:

a) een bindende wetgeving met betrekking tot transvetzuren; deze wetgeving kan met beperkte economische gevolgen worden ingevoerd;

b) het verbod op de verkoop van voedingsmiddelen met meer dan 2 g transvetzuren per 100 g olie of vet, zodat de inname van transvetzuren tot < 1 % van de totale energiebehoefte beperkt wordt.

Volgens advies nr. 8310 van 4 juli 2012 van de Hoge Gezondheidsraad over “veiligheid van oliën en vetten: enkele praktische raadgevingen”, worden de transvetzuren best vervangen door oliën of vetten met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren (enkelvoudige onverzadigde vetzuren zoals in olijfolie, pindaolie, koolzaadolie en meervoudige onverzadigde vetzuren zoals in maïsolie, zonnebloemolie, sojaolie en notenolie). Meervoudige onverzadigde vetzuren zijn wel kwetsbaar dus moet men voorzichtig zijn bij de opwarming ervan; hoge temperaturen worden afgeraden.

Verder wordt het gebruik van onverzadigde vetzuren van het type “omega 3” aangeraden (advies nr. 8666 en 8310). Deze vetzuren komen voor in sommige plantaardige olieën (bijvoorbeeld koolzaadolie, lijnzaadolie) en komen ook voor in de oliën en vetten van zeedieren en van bepaalde algen en microalgen.

3. Advies van de EFSA

De EFSA (*European Food Safety Authority*) heeft op 25 maart 2010 een advies bekendgemaakt dat betrekking heeft op de aanbevolen hoeveelheid van vetten waaronder transvetzuren. In haar wetenschappelijk advies, beveelt het EFSA aan om het verbruik van transvetzuren zo veel mogelijk te beperken:

“Dietary trans fatty acids are provided by several fats and oils that are also important sources of essential fatty acids and other nutrients. Thus, there is a limit to which the intake of trans fatty acids can be lowered without compromising adequacy of intake of essential nutrients. Therefore, the Panel concludes that trans fatty acids intake should be as low as is possible within the context of a nutritionally adequate diet. Limiting the intake of trans fatty acids should be considered when establishing nutrient goals and recommendations.”

cholestérol dans le sang; par ailleurs, une consommation abusive provoque des réactions inflammatoires, la formation de caillots de sang et un dysfonctionnement de l’insuline, et augmente le risque de diabète.

Le Conseil supérieur de la santé formule dès lors les recommandations suivantes dans son avis n° 8666:

a) une législation contraignante en matière d’acides gras trans, étant entendu que les répercussions économiques d’une telle législation peuvent être limitées;

b) l’interdiction de la vente d’aliments contenant plus de 2 grammes d’acides gras trans par 100 grammes d’huile ou de graisse, ce qui permettrait de limiter leur apport à < 1 % des apports énergétiques totaux.

Selon l’avis n° 8310 du même Conseil supérieur de la santé (4 juillet 2012) intitulé “sécurité des huiles et graisses: quelques conseils pratiques”, il vaut mieux remplacer les acides gras trans par des huiles ou des graisses à haute teneur en acides gras insaturés (acides gras monoinsaturés comme dans l’huile d’olive, d’arachide et de colza, ou acides gras polyinsaturés comme dans l’huile de maïs, de tournesol, de soja et de noix). Les acides gras polyinsaturés sont instables et il faut être prudent lorsqu’on les réchauffe. Les températures élevées sont déconseillées.

D’autre part, la consommation d’acides gras insaturés de type “omega 3” est conseillée (avis n° 8666 et 8310). Ils sont présents dans certaines huiles végétales (comme l’huile de colza ou de lin) ainsi que dans les huiles et graisses d’animaux marins et de certaines algues et micro-algues.

3. Avis de l’EFSA

Le 25 mars 2010, l’EFSA (*European Food Safety Authority* – Autorité européenne de sécurité des aliments) a publié un avis concernant les quantités recommandées de graisses, parmi lesquelles les acides gras trans. Dans son avis scientifique, l’EFSA recommande de limiter autant que possible la consommation d’acides gras trans:

“Dietary trans fatty acids are provided by several fats and oils that are also important sources of essential fatty acids and other nutrients. Thus, there is a limit to which the intake of trans fatty acids can be lowered without compromising adequacy of intake of essential nutrients. Therefore, the Panel concludes that trans fatty acids intake should be as low as is possible within the context of a nutritionally adequate diet. Limiting the intake of trans fatty acids should be considered when establishing nutrient goals and recommendations.”

4. “European Food and Nutrition Action Plan” van de WHO

De WHO heeft op 24 juni 2014 haar “European Food and Nutrition Action Plan” uitgebracht, waarin ze een uitgebalanceerd voedingspatroon wil promoten en de ongezonde en onevenwichtige voedingspatronen wil doorbreken. De ongezonde voeding waarnaar de WHO in haar actieplan verwijst, zijn voedingsmiddelen die calorierijk zijn en een hoog gehalte aan verzadigde vetzuren, transvetzuren, suiker of zout bevatten. Het verbruik van een dergelijke voedingsmiddelen wordt dan ook best beperkt:

“Member States will work together through these effective approaches to promote healthy diets and dietary patterns by addressing priorities such as excessive intake of energy, saturated fats and trans fats, sugar and salt, and inadequate consumption of vegetables, fruits and whole grains. Simultaneously, Member States will work to reduce energy, protein and micronutrient deficiencies and unacceptable levels of food and nutrition insecurity for certain vulnerable populations, such as older people, pregnant women and populations of low socioeconomic status. Energy-dense, micronutrient-poor foods and non-alcoholic beverages – consumption of which should be limited as part of a healthy diet – are defined for the purpose of this document as “food products high in energy, saturated fats, trans fats, sugar or salt”.

5. Wetgeving op Belgisch en Europees niveau

Op federaal niveau bestaat er geen bindende wetgeving over transvetzuren in voedingsmiddelen.

Op Europees niveau bestaat er ook nog geen wetgeving over transvetzuren. De verordening 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten bepaalt:

“Artikel 30 – 7. Uiterlijk 13 december 2014 dient de Commissie, rekening houdend met wetenschappelijke gegevens en de in de lidstaten opgedane ervaring, een verslag in over de aanwezigheid van trans-vetzuren in levensmiddelen en in de totale voeding van de bevolking van de Unie. Dit verslag heeft tot doel de gevolgen te beoordelen van passende middelen die de consumenten in staat zouden kunnen stellen gezondere voedsel- en voedingskeuzes te maken of die de productie kunnen

4. “Plan d’action européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle” de l’OMS

L’OMS a publié, le 24 juin 2014, son “Plan d’action européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle”, dans lequel elle souhaite promouvoir un régime alimentaire équilibré et mettre fin aux modes d’alimentation malsains et non équilibrés. Les aliments malsains auxquels l’OMS fait allusion dans son plan d’action sont les aliments riches en calories et ayant une teneur élevée en acides gras saturés, en acides gras trans, en sucre ou en sel. Il est donc préférable de limiter la consommation de ces aliments:

“Les États membres travailleront ensemble, grâce à ces stratégies efficaces de promotion d’une alimentation et d’habitudes alimentaires saines, en répondant aux priorités comme l’apport excessif de calories, de graisses saturées, d’acides gras trans, de sucre et de sel, et la consommation insuffisante de fruits, de légumes et de céréales complètes. En même temps, ils s’attacheront à réduire les carences protéino-énergétiques et en micronutriments ainsi que les niveaux d’insécurité alimentaire et nutritionnelle inacceptables chez certains groupes vulnérables, comme les personnes âgées, les femmes enceintes et les populations défavorisées sur le plan socioéconomique. Les aliments et boissons non alcoolisées fortement énergétiques et pauvres en micronutriments – dont la consommation devrait être limitée dans le cadre d’une alimentation saine – sont définis aux fins du présent document comme des “produits alimentaires riches en énergie, en graisses saturées, en acides gras trans, en sucre ou en sel”.

5. Législation belge et européenne

Il n’existe pas au niveau fédéral de législation contraignante concernant la présence d’acides gras trans dans les denrées alimentaires.

De même, il n’existe pas (encore) de législation européenne sur les acides gras trans. Le règlement 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires dispose ce qui suit:

“Art. 30 – 7. Au plus tard le 13 décembre 2014, la Commission, compte tenu des preuves scientifiques et de l’expérience acquise dans les États membres, présente un rapport sur la présence d’acides gras trans dans les denrées alimentaires et, de manière générale, dans le régime alimentaire de la population de l’Union. Le but du rapport est d’évaluer les effets de mesures appropriées qui pourraient permettre aux consommateurs de faire des choix plus sains quant aux denrées

bevorderen van gezondere voedselalternatieven die worden aangeboden aan de consumenten, met inbegrip van onder meer de verstrekking van informatie over trans-vetzuren aan consumenten of beperkingen van het gebruik ervan. Zo nodig voegt de Commissie een wetgevingsvoorstel bij dat verslag.”

Tot op vandaag heeft de Europese Commissie geen verslag over transvetzuren ingediend, noch een wetgevingsvoorstel opgesteld.

6. Wetgeving in andere landen

Aangezien er nog geen wetgeving bestaat op Europees niveau, hebben bepaalde landen reeds nationale maatregelen genomen.

Denemarken heeft op 11 maart 2003 wetgeving aangenomen die bepaalt dat het gehalte aan transvetzuren in oliën en vetten die onder het wetsdecreet vallen, niet hoger mag zijn dan 2 g per 100 gram olie of vet.

Naar het voorbeeld van Denemarken hebben bepaalde Europese landen en niet-Europese landen (Oostenrijk, Zwitserland, Zuid-Afrika, IJsland) en bepaalde staten of steden in de Verenigde Staten (bijvoorbeeld New York) transvetzuren van industriële oorsprong volledig gebannen.

In andere landen (bijvoorbeeld Nederland en het Verenigd Koninkrijk) nam de industrie het voortouw door de concentratie van transvetzuren sterk te verminderen.

Nog andere landen (bijvoorbeeld Canada) eisen dat het transvetzurengehalte duidelijk wordt vermeld op de etiketten van voedingswaren.

7. Conclusie

Zowel de Hoge Gezondheidsraad als de EFSA en de WHO bevelen aan om het verbruik van transvetzuren van industriële oorsprong zo veel mogelijk te beperken.

De Hoge Gezondheidsraad raadt specifiek aan om de verkoop te verbieden van voedingsmiddelen met meer dan 2 g transvetzuren van industriële oorsprong per 100 g olie of vet, zodat de inname van transvetzuren tot < 1 % van de totale energiebehoefte wordt beperkt.

Bij gebrek aan Europese wetgeving, en net als in bepaalde Europese en niet-Europese landen, neemt dit wetsvoorstel maatregelen met betrekking tot

alimentaires et à leur régime alimentaire en général, ou qui pourraient promouvoir l'apport d'options plus saines en ce qui concerne les denrées alimentaires offertes aux consommateurs, y compris, entre autres, la fourniture d'informations aux consommateurs sur lesdits acides gras trans ou l'imposition de restrictions à leur usage. La Commission joint à ce rapport, le cas échéant, une proposition législative.”

La Commission européenne n'a jusqu'à présent présenté aucun rapport ni rédigé aucune proposition législative afférents aux acides gras trans.

6. Législation en vigueur dans d'autres pays

Étant donné qu'il n'existe pas encore de législation au niveau européen, certains pays ont déjà pris des mesures à l'échelle nationale.

Le Danemark a adopté le 11 mars 2003 une législation prévoyant que la teneur en acides gras trans des huiles et graisses relevant du décret-loi ne peut pas excéder 2 grammes par 100 grammes d'huile ou de graisse.

À l'instar du Danemark, certains pays européens et non européens (Autriche, Suisse, Afrique du Sud, Islande) et certains États ou villes des États-Unis (New York, par exemple) ont complètement banni les acides gras trans d'origine industrielle.

Dans d'autres pays (notamment les Pays-Bas et le Royaume-Uni), l'industrie a décidé de prendre les devants en réduisant drastiquement la concentration d'acides gras trans.

D'autres pays encore (comme le Canada) ont exigé que la teneur en acides gras trans soit clairement indiquée sur les étiquettes des denrées alimentaires.

7. Conclusion

Tant le Conseil supérieur de la santé que l'EFSA recommandent de limiter autant que possible la consommation d'acides gras trans d'origine industrielle.

Le Conseil supérieur de la santé conseille spécifiquement d'interdire la vente d'aliments contenant plus de 2 grammes d'acides gras trans par 100 grammes d'huile ou de graisse, ce qui permettrait de limiter leur apport à < 1 % des besoins énergétiques totaux.

En l'absence de législation européenne en la matière, la présente proposition de loi vise à instaurer des mesures concernant les acides gras trans d'origine

transvetzuren van industriële oorsprong. Het volgt hierin het advies van de Hoge Gezondheidsraad.

De bedoeling is om het totale gehalte aan transvetzuren van industriële oorsprong per voedingsmiddel te beperken tot 2 g per 100 g olie of vet, zodat de totale inname van deze schadelijke vetten tot minder dan 1 % van de totale energiebehoefte beperkt wordt.

ARTIKELSGEWIJZE TOELICHTING

Artikel 2

Dit artikel geeft een omschrijving van “transvetzuren van industriële oorsprong”. De reglementering in de volgende artikelen is enkel van toepassing op transvetzuren van industriële oorsprong en dus niet op transvetzuren van dierlijke oorsprong. Deze omschrijving wordt ingelast in de gezondheidswet van 24 januari 1977.

Artikel 3

Dit artikel volgt de aanbevelingen op die de Hoge Gezondheidsraad in zijn advies nr. 8666 gaf en voorziet, via bindende wetgeving, in een verbod op de verkoop van voedingsmiddelen met meer dan 2 g transvetzuren van industriële oorsprong per 100 g olie of vet. Zo wordt de totale inname van transvetzuren beperkt tot minder dan 1 % van de totale energiebehoefte. Deze verbodsbepaling wordt ingelast in de gezondheidswet van 24 januari 1977.

Artikel 4

Dit artikel bepaalt de bestraffing van inbreuken op deze wetgeving.

Artikel 5

Artikel 5 voegt in de gezondheidswet van 24 januari 1977 een overgangsregeling in, zodat er voldoende tijd is om zich aan te passen aan de nieuwe wetgeving.

Nathalie MUYLLE (CD&V)

industrielle, comme l'ont fait certains pays européens et non européens. Elle suit, à cet égard, l'avis du Conseil supérieur de la santé.

L'objectif est de limiter la teneur totale en acides gras trans d'origine industrielle par aliment à 2 g par 100 g d'huile ou de graisse, de sorte que l'apport total de ces graisses nocives soit inférieur à 1 % des besoins énergétiques totaux.

COMMENTAIRE DES ARTICLES

Article 2

Cet article définit les “acides gras trans d'origine industrielle”. Les règles énoncées dans les articles suivants ne s'appliquent qu'aux acides gras trans d'origine industrielle, et donc pas aux acides gras trans d'origine animale. Cette définition est insérée dans 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 (“loi santé”).

Article 3

Cet article vise à donner suite aux recommandations formulées par le Conseil supérieur de la santé dans son avis n° 8666 et prévoit, par le biais d'une législation contraignante, une interdiction de la vente de denrées alimentaires contenant plus de 2 grammes d'acides gras trans d'origine industrielle par 100 grammes d'huile ou de graisse. L'apport total en acide gras trans est ainsi limité à < 1 % des besoins énergétiques totaux. Cette interdiction est insérée dans la “loi santé” du 24 janvier 1977.

Article 4

Cet article prévoit les sanctions applicables en cas d'infraction à la législation en question.

Article 5

L'article 5 insère un régime transitoire dans la “loi santé” du 24 janvier 1977, de manière à prévoir une période d'adaptation à la nouvelle législation.

WETSVOORSTEL**Artikel 1**

Deze wet regelt een aangelegenheid als bedoeld in artikel 74 van de Grondwet.

Art. 2

Artikel 1 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, laatstelijk gewijzigd bij de wet van 27 december 2012, wordt aangevuld met de bepaling onder 5°, luidende:

“5° transvetzuren van industriële oorsprong: vetzuren met één of meerdere niet-geconjugeerde (d.w.z. door ten minste één methyleengroep gescheiden) dubbele koolstof-koolstofbindingen in de transconfiguratie, ten gevolge van industriële hydrogenatie.”

Art. 3

In dezelfde wet wordt een artikel 3/2 ingevoegd, luidende:

“Art. 3/2. De verkoop van voedingsmiddelen die meer dan twee gram transvetzuren van industriële oorsprong per 100 gram olie of vet bevatten, is verboden.”

Art. 4

Artikel 15, § 2, van dezelfde wet, laatstelijk gewijzigd bij de wet van 10 december 1997, wordt aangevuld met de bepaling onder 3°, luidende:

“3° hij die artikel 3/2 overtreedt.”

PROPOSITION DE LOI**Article 1^{er}**

La présente loi règle une matière visée à l'article 74 de la Constitution.

Art. 2

L'article 1^{er} de 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, modifié en dernier lieu par la loi du 27 décembre 2004, est complété par un 5° rédigé comme suit:

“5° acides gras trans d'origine industrielle: les acides gras contenant une ou plusieurs doubles liaisons carbone-carbone non conjuguées (c-à-d. séparées par au moins un groupe méthylène) de configurations trans par suite d'une hydrogénation industrielle.”

Art. 3

Il est inséré, dans la même loi, un article 3/2 rédigé comme suit:

“Art. 3/2. La vente de denrées alimentaires contenant plus de deux grammes d'acides gras trans d'origine industrielle par 100 grammes d'huile ou de graisse est interdite.”

Art. 4

L'article 15, § 2, de la même loi, modifié en dernier lieu par la loi du 10 décembre 1997, est complété par un 3° rédigé comme suit:

“3° celui qui enfreint l'article 3/2.”

Art. 5

Artikel 26 van dezelfde wet, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989, wordt aangevuld met een vierde lid, luidende:

“De voedingsmiddelen die vervaardigd werden voor de inwerkingtreding van artikel 3/2 mogen uiterlijk tot de eerste dag van de zesde maand na deze inwerkingtreding verkocht worden, met dien verstande dat hun vervaldatum niet overschreden is.”

24 september 2015

Nathalie MUYLLE (CD&V)

Art. 5

L'article 26 de la même loi, modifié par la loi du 22 mars 1989, est complété par un alinéa rédigé comme suit:

“Les denrées alimentaires fabriquées avant l'entrée en vigueur de l'article 3/2 peuvent être vendues jusqu'au premier jour du sixième mois qui suit cette entrée en vigueur, pour autant que leur date de péremption ne soit pas dépassée.”

24 septembre 2015