

Chambre des Représentants

SESSION 1975-1976.

13 JANVIER 1976.

PROJET DE LOI

modifiant la loi du 8 juillet 1935 relative aux
beurres, margarine, graisses préparées et autres
matières grasses comestibles.

AMENDEMENT

PRESENTE PAR LE GOUVERNEMENT.

Art.3.

Compléter le texte de cet article par ce qui suit:

« Sur les récipients ou enveloppes seront mentionnés également les pourcentages respectifs en acides gras saturés, monoinsaturés et polyinsaturés, lorsqu'il est fait mention, soit sur l'emballage, soit dans la publicité, de la présence d'un ou de plusieurs de ces acides gras.

10. Au cas où il est fait mention, soit sur l'emballage, soit dans la publicité, de la présence d'acides gras polyinsaturés, la margarine doit contenir au moins 60 % d'acide cis-cis-linoléique.

11. En outre, la présence de corps gras hydrogénés sera indiquée le cas échéant ».

JUSTIFICATION.

Certaines margarines à haute teneur en acides gras polyinsaturés, de l'ordre de 60 à 65 % sur matière grasse totale, sont reconnues comme possédant une influence sur la teneur en cholestérol du sang. D'autres margarines peuvent contenir également ces acides gras polyinsaturés mais à une teneur nettement inférieure, ce qui implique que l'influence précitée sur le cholestérol n'est pas présente. Dans ce second cas, la mention de la présence d'acides polyinsaturés sera en fait de nature à induire en erreur le consommateur qui a fini par attribuer au terme « polyinsaturé » certaines propriétés qui ne sont présentes qu'au cas où la phase grasse contient au moins 60 % d'acide cis-cis-linoléique.

Le Ministre de la Santé publique et de la Famille,
J. DE SAEGER.

Voir:

462 (1974-1975):

- N° 1: Projet transmis par le Sénat.
- N° 2: Amendements.

Kamer van Volksvertegenwoordigers

ZITTING 1975-1976.

13 JANUARI 1976.

WETSONTWERP

tot wijziging van de wet van 8 juli 1935 betreffende
boter, margarine, bereide vetten en andere eetbare
vetten.

AMENDEMENT

VOORGESTELD DOOR DE REGERING.

Art.3.

De tekst van dit artikel aanvullen met wat volgt:

« Op deze recipiënten of verpakkingen moet eveneens het percentage aan verzadigde, respectievelijk mono-onverzadigde en poly-onverzadigde vetzuren uermeld worden indien hetzij op de verpakking hetzij in de reclame melding wordt gemaakt. Van de aanwezigheid van een of meer van die vetzuren.

» Ingeval hetzij op de verpakking hetzij in de reclame melding wordt gemaakt van de aanwezigheid van poly-onverzadigde vetzuren moet de margarine ten minste 60 % cis-cis-linolzuur, uitgedrukt op de totale vetstof bevatten.

» Daarenboven hoort, in voorkomend geval, de aanwezigheid van met waterstof verbonden vetstoffen aangeduid te zijn; ».

VERANTWOORDING.

Bepaalde margarines met een hoog gehalte aan poly-onverzadigde verzuren, van de orde van 60 tot 65 % van de totale vetstof, worden erkend als hebbende een invloed op het cholesterolgehalte van het bloed. Ook andere margarines echter bevatten soms poly-onverzadigde verzuren, maar dan in een veel lager gehalte, waardoor de hiervoor genoemde invloed op cholesterol niet aanwezig is. In dit tweede geval melding maken van de aanwezigheid van poly-onverzadigde verzuren zou dus in feite misleidend zijn voor de consument die aan de term « poly-onverzadigde » bepaalde hoedanigheden is gaan toeschrijven die enkel aanwezig zijn indien ten minste 60 % cis-cis-linolzuur in de vetfase aanwezig is.

De Minister van Volksgezondheid en van het Gezin,
J. DE SAEGER.

Zie:

462 (1974-1975):

- N° 1: Ontwerp overgezonden door de Senaat.
- N° 2: Amendementen.