

BELGISCHE SENAAT

ZITTING 1968-1969.

13 NOVEMBER 1968.

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

TOELICHTING

MIJNE HEREN,

Artikel 2 van de wet van 8 juli 1935 verbiedt het mengen van gistmiddelen, kleursels, enz. In dit artikel wordt enkel de boter vernoemd.

Voor de margarine en de bereide vetten werd het gebruik van « gistmiddelen, kleursels, enz. » niet verboden maar wel verwezen naar artikel 12 waarbij werd bepaald dat ze, onder zekere voorwaarden, met herkenningstoffen dienden gemengd.

Maar die herkenningstoffen zijn kleurstoffen die blijkbaar worden uitgezocht om een ander doel te bereiken dan dat waarvoor zij zouden moeten dienen. Inderdaad is het duidelijk de bedoeling dezer kleurstoffen de gelijkenis te versterken met de kleur van de boter. Aldus wordt verwarring bereikt, niet meer de herkenning.

De kleurstoffen die zouden in aanmerking komen als herkenningstoffen voor de margarine, zijn o.m. bepaald om de ontdekking van vervalsing van boter met margarine mogelijk te maken.

Ook dit voorschrift heeft geen reden van bestaan meer gezien er sedert het ontstaan van de wet van 1935 reeds analytische methodes genoeg van onbetwistbare toepassing zijn die deze vervalsing kunnen vaststellen zonder te moeten steunen op de aanwezigheid van deze kleurstof.

Vele wetenschappelijke gegevens werden reeds verstrekt over de min of meer schadelijke gevolgen van

SENAT DE BELGIQUE

SESSION DE 1968-1969.

13 NOVEMBRE 1968.

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

DEVELOPPEMENTS

MESSIEURS,

L'article 2 de la loi du 8 juillet 1935 interdit l'emploi de ferments, de matières colorantes, etc. Ce texte ne mentionne que le beurre.

Il n'interdit pas l'addition de « ferments, matières colorantes, etc. » à la margarine et aux graisses préparées, mais renvoie sur ce point à l'article 12 qui dispose que ces produits doivent, dans des conditions déterminées, être mélangés avec des substances révélatrices.

Or, ces substances sont elles-mêmes des colorants qui sont manifestement choisis dans le but d'atteindre des effets différents de ceux que doivent avoir par définition les révélateurs. Il est évident, en effet, que ces substances sont utilisées en vue de donner aux produits en question une couleur se rapprochant le plus possible de celle du beurre. Ainsi, l'emploi des révélateurs aboutit à engendrer la confusion.

Le mélange à la margarine de matières colorantes destinées à servir de substances révélatrices a été prescrit notamment pour permettre de déceler les falsifications du beurre par l'addition de margarine.

Mais cette disposition a perdu toute raison d'être, puisque, depuis la loi de 1935, on a mis au point plusieurs méthodes d'analyse d'une rigueur absolue pour constater ces falsifications sans devoir recourir aux colorants.

De nombreuses publications scientifiques font état des effets plus ou moins nocifs que les colorants peu-

de kleurstoffen voor de gezondheid. Om deze reden worden ze ook in alle voedingsstoffen verboden.

Wanneer de margarine ten gebruike wordt aangeboden in haar originele kleur (wit of licht groen) zal ze zelfs minder duur zijn en in elk geval minder schadelijk voor de gezondheid van de verbruiker.

In geval het verbruik van margarine hierdoor zou verminderen, zal het juist zijn omwille van het feit dat ze als dusdanig erkend is door de verbruiker en niet meer de bedrieglijke indruk verwekt dat ze op boter lijkt of ermee verwant is, indruk die nu nog meer door dubbelzinnige Barnum-reklames verwekt of in de hand wordt gewerkt.

Het is dan ook te verwachten dat in dit geval het boterverbruik zal stijgen, waardoor vanzelfsprekend ook het knellende probleem van de zuiveloverschotten zou verlicht worden.

G. DE PAEP.

**

VOORSTEL VAN WET

EERSTE ARTIKEL.

Artikel 2 van de wet van 8 juli 1935 betreffende boter, margarine, bereide vetten en andere eetbare vetten wordt vervangen als volgt :

« Voor de voortbrengst, de fabrikage, de bereiding of de bewaring van boter, margarine en van bereide vetten die voor de verkoop zijn bestemd, is het gebruik verboden van gistmiddelen, kleursels, van vaten of voorwerpen die deze zelfstandigheden bevatten of hebben bevat. »

ART. 2.

De artikelen 12 en 13, litt. a) en e), van dezelfde wet worden opgeheven.

ART. 3.

Voor de fabrikage en de verkoop van margarine of bereide vetten die bestemd zijn voor de export, worden de gangbare wetsbepalingen van het land van bestemming in acht genomen.

G. DE PAEP.
W. PERSYN.
W. JORISSEN.

vent avoir sur la santé. C'est ce qui justifie d'ailleurs l'interdiction de leur emploi dans toutes les denrées alimentaires.

De plus, si la margarine était mise en vente sous son aspect naturel (blanc ou vert clair), elle coûterait moins cher et, en tout cas, elle serait moins nuisible à la santé du consommateur.

Si une telle mesure avait pour effet de réduire la consommation de ce produit, il faudrait précisément en voir la cause dans le fait que la margarine serait reconnue comme telle par le consommateur et qu'elle ne donnerait plus l'impression fallacieuse de ressembler au beurre ou d'en être un dérivé, impression qui, actuellement, est suscitée ou accentuée à grand renfort de campagnes publicitaires équivoques.

Aussi doit-on s'attendre, dans cette éventualité, à voir augmenter la consommation du beurre, ce qui aurait tout naturellement pour effet de faciliter la solution du problème angoissant de nos surplus de produits laitiers.

**

PROPOSITION DE LOI

ARTICLE PREMIER.

L'article 2 de la loi du 8 juillet 1935 relative aux beurres, margarines, graisses préparées et autres matières grasses comestibles est remplacé par les dispositions suivantes :

« Il est interdit d'employer, pour la production, la fabrication, la préparation ou la conservation du beurre, de la margarine et des graisses préparées destinées à la vente, des ferments ou des matières colorantes, ainsi que des récipients ou des objets quelconques contenant ou ayant contenu ces substances. »

ART. 2.

Les articles 12 et 13, a) et e), de la même loi sont abrogés.

ART. 3.

Pour la fabrication et la vente de margarines ou de graisses préparées destinées à l'exportation, les prescriptions légales en vigueur dans le pays de destination seront d'application.