

SÉNAT DE BELGIQUE

SESSION DE 2012-2013

14 MARS 2013

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, ainsi que l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, en vue de limiter la teneur des aliments en acides gras trans, en huile de coco et en huile de palme

(Déposée par Mmes Sabine de Bethune et Cindy Franssen)

DÉVELOPPEMENTS

1. Introduction

La présente proposition de loi vise à donner suite à un avis récent 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

BELGISCHE SENAAAT

ZITTING 2012-2013

14 MAART 2013

Wetsvoorstel tot wijziging van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten en van het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering, teneinde het gehalte aan transvetzuren, kokosolie en palmolie in voedingsmiddelen te beperken

(Ingediend door de dames Sabine de Bethune en Cindy Franssen)

TOELICHTING

1. Inleiding

Dit wetsvoorstel biedt een antwoord op het recente 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 voor de volksgezondheid te vormen. 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 bewerkt worden. De industriële bewerking die toegepast wordt op de plantaardige oliën, heet « hydro-

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 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 des 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

genatieproces». Het proces van hydrogenatie maakt het mogelijk om de smeltemperatuur van de vetzuren te verhogen. Zo kunnen steviger vetten geproduceerd worden die gemakkelijk gesmeerd kunnen worden, 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 ontstaan is over de bovenmatige inname van verzadigde vetzuren en over cholesterol. Plantaardige oliën die aan een hydrogenatieproces onderworpen worden, 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 verbonden zijn aan het verbruik van transvetzuren van industriële oorsprong. Het verbruik van dergelijke transvetzuren leidt tot een hogere cholesterol in het bloed. Verder veroorzaakt een bovenmatig gebruik 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 : enkel 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

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.

Enfin, il est déconseillé de remplacer les acides gras trans par l'huile de palme ou l'huile de coco (avis n° 8666). Ces deux huiles végétales sont bon marché mais probablement aussi nocives que les acides gras trans. Le Conseil supérieur de la santé consacrera sous peu un avis détaillé à la question de l'utilisation croissante et inquiétante de l'huile de palme dans de nombreux produits alimentaires.

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 (1), 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. Avis du SIIN

Établi à Louvain-La-Neuve, le SIIN (*Scientific Institute for Intelligent Nutrition* — Institut scientifique pour une nutrition raisonnée) a été fondé par deux médecins soucieux de partager avec le grand public les connaissances scientifiques en matière d'alimentation saine. Le SIIN indique ce qui suit dans son rapport (2) sur les acides gras trans industriels : «Une politique visant à légiférer sur le taux de

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 (bijvoorbeeldkoolzaadolie, lijnzaadolie) en komen ook voor in de oliën en vetten van zeedieren en van bepaalde algen en microalgen.

Ten slotte wordt afgeraden om transvetzuren te vervangen door palmolie en kokosolie (advies nr. 8666). Deze 2 plantaardige oliën zijn goedkoop maar waarschijnlijk even schadelijk als transvetzuren. De Hoge Gezondheidsraad legt zich binnenkort toe op het uitwerken van een gedetailleerd advies over het groeiende en zorgwekkende gebruik van palmolie in vele voedingsmiddelen.

3. Advies van de EFSA

De EFSA (*European Food Safety Authority*) heeft op 25 maart 2010 een advies gepubliceerd dat betrekking heeft op de aanbevolen hoeveelheid van vetten (1), 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.*»

4. Advies van het SIIN

Het SIIN (*Scientific Institute for Intelligent Nutrition*) is gevestigd in Louvain-La-Neuve en is opgericht door twee artsen die de wetenschappelijke kennis betreffende gezonde voeding willen delen met het grote publiek. SIIN bepaalt in haar rapport (2) over industriële transvetzuren het volgende : «*Une politique visant à légiférer sur le taux de graisses trans industrielles utilisables dans les denrées transformées*

(1) *Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids,transfatty acids, and cholesterol*: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1461.htm?wtrf=01>.

(2) *Les acides gras trans*, SIIN, 2010.

(1) *Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids,transfatty acids, and cholesterol*: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1461.htm?wtrf=01>.

(2) *Les acides gras trans*, SIIN, 2010.

graissees trans industrielles utilisables dans les denrées transformées à destination humaine s'impose afin de s'engager dans une politique et une économie de santé durable.» L'institut est par ailleurs favorable à l'idée d'une indication claire de la teneur en acides gras trans sur les étiquettes des produits alimentaires.

5. Législation belge et européenne

Il n'existe pas (encore) de législation contraignante concernant les acides gras trans au niveau fédéral. L'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ne prévoit pas l'obligation de mentionner la présence d'acides gras trans.

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 (dont l'entrée en vigueur n'est prévue qu'au 14 décembre 2014) 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 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. »

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.

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.

à destination humaine s'impose afin de s'engager dans une politique et une économie de santé durable.» Verder is het instituut ook voorstander van een duidelijke vermelding van het gehalte aan transvetzuren op de etiketten.

5. Wetgeving op Belgisch en Europees niveau

Er bestaat (nog) geen bindende wetgeving over transvetzuren op federaal niveau. Op basis van het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen, is de vermelding van transvetzuren niet verplicht.

Er bestaat ook (nog) geen wetgeving over transvetzuren op Europees niveau. De verordening 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (die pas in werking treedt vanaf 14 december 2014) 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 transvetzuren 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 bevorderen van gezondere voedselalternatieven die worden aangeboden aan de consumenten, met inbegrip van onder meer de verstrekking van informatie over transvetzuren aan consumenten of beperkingen van het gebruik ervan. Zo nodig voegt de Commissie een wetgevingsvoorstel bij dat verslag. »

6. Wetgeving in andere landen

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

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.

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 industrielle, comme l'ont fait certains pays européens et non européens. D'une part, elle interdit le commerce ou la mise sur le marché et la fabrication de produits alimentaires contenant plus de 2 grammes d'acides gras trans d'origine industrielle par 100 grammes d'huile ou de graisse.

D'autre part, elle prévoit la même limitation pour l'huile de coco et l'huile de palme. En effet, le Conseil supérieur de la Santé met en garde contre le remplacement des acides gras trans par l'huile de palme et l'huile de coco, ces dernières étant très probablement aussi nocives que les premiers. L'objectif de la présente proposition de loi est donc de limiter la teneur totale des aliments en acides gras trans, en huile de palme et en huile de coco à 2 grammes par 100 grammes d'huile ou de graisse, ce qui permettrait de limiter l'apport de ces graisses nocives à < 1 % des apports énergétiques totaux.

Enfin, la proposition de loi prévoit l'obligation d'indiquer clairement la teneur en acides gras trans sur l'étiquette des denrées alimentaires, et de faire de même en ce qui concerne la teneur en huile de coco et en huile de palme.

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»).

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

7. Conclusie

Zowel de Hoge Gezondheidsraad als de EFSA 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 per 100 g olie of vet, zodat de inname van transvetzuren tot < 1 % van de totale energiebehoefte beperkt wordt.

Bij gebrek aan Europese wetgeving, en net zoals in bepaalde Europese en niet-Europese landen, neemt dit wetsvoorstel maatregelen met betrekking tot transvetzuren van industriële oorsprong. Enerzijds verbiedt het wetsvoorstel de handel of het in de handel brengen en de fabricage van voedingsmiddelen met meer dan 2 g transvetzuren van industriële oorsprong per 100 g olie of vet.

Anderzijds geldt dezelfde beperking voor kokosolie en palmolie. De Hoge Gezondheidsraad waarschuwt immers voor de vervanging van transvetzuren door palmolie en kokosolie, aangezien zij hoogstwaarschijnlijk even schadelijk zijn als transvetzuren. De bedoeling van dit wetsvoorstel is dus om het totale gehalte van transvetzuren, palmolie en kokosolie per voedingsmiddel te beperken tot 2 g per 100 g olie of vet, zodat de totale inname van deze schadelijke vetten tot < 1 % van de totale energiebehoefte beperkt wordt.

Ten slotte vereist het wetsvoorstel een duidelijke vermelding van het transvetzurengehalte op het etiket van het voedingsmiddel. Ook voor het gehalte aan kokosolie en palmolie geldt deze verplichting.

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.

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 du commerce ou de la mise sur le marché et de la fabrication de denrées alimentaires contenant plus de 2 grammes d'acides gras trans d'origine industrielle par 100 grammes d'huile ou de graisse. Étant donné que le Conseil supérieur de la santé déconseille vivement de remplacer les acides gras trans par de l'huile de coco ou de l'huile de palme, l'interdiction s'applique également à ces deux huiles, de sorte que l'apport total en acide gras trans, huile de coco et huile de palme soit limité à < 1% des besoins énergétiques totaux. Ces interdictions sont insérées 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 présente législation.

Article 6

L'article 6 instaure l'obligation d'indiquer clairement la teneur en acides gras trans sur l'étiquette du produit alimentaire. Le consommateur est ainsi informé de la quantité de graisse trans qu'il absorbe en consommant le produit en question. Cette obligation vaut également pour l'huile de coco et l'huile de palme. Elle est insérée dans l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

L'alinéa 2 du paragraphe 4 proposé règle la période transitoire nécessaire pour permettre aux producteurs et aux distributeurs de s'adapter à la nouvelle loi en ce qui concerne l'étiquetage.

*
* *

Artikel 3

Het 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 handel of het in de handel brengen en de fabricage van voedingsmiddelen met meer dan 2 g transvetzuren van industriële oorsprong per 100 g olie of vet. Aangezien de Hoge Gezondheidsraad sterk afraadt om transvetzuren te vervangen door kokosolie of palmolie, wordt het verbod ook toegepast voor kokosolie en palmolie, zodat de totale inname van transvetzuren, kokosolie en palmolie tot < 1% van de totale energiebehoefte beperkt wordt. Deze verbodsbepalingen worden 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 huidige wetgeving.

Artikel 6

Artikel 6 voert de verplichting in het transvetzurengehalte op het etiket van het voedingsmiddel duidelijk te vermelden. Zo wordt de consument geïnformeerd over de hoeveelheid transvet die hij inneemt. Deze vereiste geldt ook voor kokosolie en palmolie. Deze verplichting wordt ingelast in het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen.

Het tweede lid van de voorgesteld paragraaf 4 regelt de overgangsperiode, nodig voor producenten en distributeurs om zich aan te passen aan deze wet wat de etikettering betreft.

Sabine de BETHUNE.
Cindy FRANSSEN.

*
* *

PROPOSITION DE LOICHAPITRE 1^{er}**Disposition générale**Article 1^{er}

La présente loi règle une matière visée à l'article 78 de la Constitution.

CHAPITRE 2

Terminologie

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^o rédigé comme suit :

« 5^o acides gras trans d'origine industrielle: les acides gras qui résultent de la transformation d'huiles végétales riches en acides gras insaturés. La transformation industrielle, à savoir le processus d'hydrogénation, transforme les acides gras insaturés partiellement en acides gras saturés et partiellement en acides gras particuliers appelés « acides gras trans ». »

CHAPITRE 3

Teneur maximale

Art. 3

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

« Art. 3/2. Le commerce ou la mise dans le commerce et la fabrication de denrées alimentaires contenant plus de deux grammes d'acides gras trans d'origine industrielle, d'huile de coco ou d'huile de palme par 100 grammes d'huile ou de graisse, sous une forme combinée ou non, sont interdits. »

WETSVORSTEL

HOOFDSTUK 1

Algemene bepaling

Artikel 1

Deze wet regelt een aangelegenheid als bedoeld in artikel 78 van de Grondwet

HOOFDSTUK 2

Terminologie

Art. 2

Artikel 1 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, laatst gewijzigd bij de wet van 27 december 2004, wordt aangevuld met de bepaling onder 5^o, luidende :

« 5^o transvetzuren van industriële oorsprong: de vetzuren die ontstaan wanneer plantaardige oliën rijk aan onverzadigde vetzuren bewerkt worden. De industriële bewerking, namelijk het hydrogenatieproces, zet onverzadigde vetzuren gedeeltelijk om in verzadigde vetzuren en gedeeltelijk in bijzondere vetzuren die « transvetzuren » genoemd worden. »

HOOFDSTUK 3

Maximumgehalte

Art. 3

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

« Art. 3/2. De handel of het in de handel brengen en de fabricage van voedingsmiddelen die meer dan twee gram transvetzuren van industriële oorsprong, kokosolie of palmolie per 100 gram olie of vet bevatten, al dan niet gecombineerd, zijn verboden. »

CHAPITRE 4

Dispositions diverses

Art. 4

L'article 15, § 1^{er}, de la même loi, modifié en dernier lieu par la loi du 27 décembre 2004, est complété par un 8^o rédigé comme suit :

« 8^o des denrées alimentaires qui contiennent plus de deux grammes d'acides gras trans d'origine industrielle, d'huile de coco ou d'huile de palme, sous une forme combinée ou non, par 100 grammes d'huile ou de graisse et des denrées alimentaires qui ne portent pas les informations requises, prévues à l'article 3, § 4, de l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. »

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 :

« Toute denrée alimentaire fabriquée avant l'entrée en vigueur de l'article 3/2 ainsi que les denrées alimentaires qui sont vendues au cours des six premiers mois qui suivent l'entrée en vigueur de cet article peuvent toujours être vendues jusqu'à leur date de péremption. »

CHAPITRE 5

Étiquetage des denrées alimentaires

Art. 6

Dans l'article 3 de l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, les modifications suivantes sont apportées :

1^o le paragraphe 1^{er} est remplacé par ce qui suit :

« § 1^{er}. Sous réserve des dispositions des §§ 2 et 4, l'étiquetage nutritionnel est facultatif. »;

2^o l'article est complété par un paragraphe 4 rédigé comme suit :

« § 4. Si une denrée alimentaire contient des acides gras trans d'origine industrielle, de l'huile de coco ou de l'huile de palme, la teneur en acides gras trans est clairement indiquée sur l'étiquette.

HOOFDSTUK 4

Diverse bepalingen

Art. 4

Artikel 15, § 1, van dezelfde wet, laatst gewijzigd bij de wet van 27 december 2004, wordt aangevuld met de bepaling onder 8^o, luidende :

« 8^o voedingsmiddelen die meer dan twee gram transvetzuren van industriële oorsprong, kokosolie of palmolie, al dan niet gecombineerd, per 100 gram olie of vet bevatten en voedingsmiddelen die niet de vereiste inlichtingen dragen zoals bepaald in artikel 3, § 4, van het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen. »

Art. 5

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

« Elk voedingsmiddel dat vervaardigd werd vóór de inwerkingtreding van artikel 3/2 en de voedingsmiddelen die de eerste zes maanden na de inwerkingtreding ervan worden verkocht, mogen tot hun vervaldatum verkocht worden. »

HOOFDSTUK 5

Etikettering van voedingsmiddelen

Art. 6

In artikel 3 van het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1^o paragraaf 1 wordt vervangen als volgt :

« § 1. Behoudens de bepalingen van § 2 en § 4 is voedingswaarde-etikettering facultatief »

2^o het artikel wordt aangevuld met een paragraaf 4, luidende :

« § 4. Indien een voedingsmiddel transvetzuren van industriële oorsprong, kokosolie of palmolie bevat, vermeldt het etiket duidelijk het gehalte aan transvetzuren.

Toute denrée alimentaire fabriquée avant l'entrée en vigueur du présent paragraphe ainsi que les denrées alimentaires qui sont vendues au cours des six premiers mois qui suivent l'entrée en vigueur du présent paragraphe peuvent toujours être vendues jusqu'à leur date de péremption.»

6 février 2013.

Elk voedingsmiddel dat vervaardigd werd vóór de inwerkingtreding van deze paragraaf en de voedingsmiddelen die de eerste zes maanden na de inwerkingtreding ervan worden verkocht, mogen tot hun vervaldatum verkocht worden.»

6 februari 2013.

Sabine de BETHUNE.
Cindy FRANSSEN.