

Chambre des Représentants		Kamer der Volksvertegenwoordigers	
SESSION DE 1935-1936	N° 45	ZITTINGSJAAR 1935-1936	
N° 27 : PROJET DE LOI.	SÉANCE du 13 Décembre 1935	VERGADERING van 13 December 1935	WETSONTWERP : N° 27.

PROJET DE LOI

relatif à la prohibition de la fabrication et du commerce des matières grasses alimentaires émulsionnées.

RAPPORT

FAIT, AU NOM DE LA COMMISSION
DE L'AGRICULTURE (1), PAR M. L. SANDRONT.

MADAME, MESSIEURS,

La Commission de l'Agriculture a voté à l'unanimité de ses membres le projet de loi qui lui était soumis, visant l'interdiction de fabriquer ou de commercer des émulsions artificielles de matières grasses alimentaires ou d'huiles alimentaires ainsi que des produits alimentaires renfermant de telles émulsions.

Plusieurs raisons militent en faveur de l'adoption de ce projet :

1° Le redressement économique du pays entrepris par le Gouvernement est subordonné à la pratique d'une politique de défense du travail national et de la production nationale.

Sans vouloir toucher à la question toujours controversée du libre-échange, il n'est pas inopportun de constater que la plupart des nations fixent leur économie nationale en tenant compte des changements qui s'accomplissent dans la structure économique mondiale.

Tout le monde sait que les crèmes artificielles sont des produits fabriqués non avec des graisses indigènes, mais généralement au moyen d'huiles végétales et animales venant de l'étranger.

D'autre part, nous sommes menacés d'un déséquilibre de la production agricole et d'une surproduction de produits laitiers dans le pays.

Des mesures doivent être prises pour éviter cette surproduction; l'intérêt agricole se confond avec l'intérêt national; la mise en défense du travail national et d'une production nationale est une condition de reprise économique que l'on ne peut négliger si l'on veut réellement poursuivre une politique agricole compatible avec nos besoins.

(1) La Commission est composée de MM. de Kerchove d'Exaerde, président; Adam, Desmedt, De Vleeschauwer, Haustrate, Housiaux, Maenhaut, Merget, Sandront, Van den Eynde. — Chalmet, Depotte, De Rasquinet, Doms, Henon, Jacques, Mathieu (Jules), Nichels, Petit. — Behn, Lefebvre, Marien.

WETSONTWERP

betreffende het verbod van het vervaardigen en het verhandelen van emulsies van voedingsvetstoffen.

VERSLAG

NAMENS DE COMMISSIE VOOR DEN LANDBOUW (1),
UITGEBRACHT DOOR DEN HEER L. SANDRONT.

MEVROUW, MIJNE HEEREN,

De Commissie voor den Landbouw heeft eenparig het haar voorgelegd wetsontwerp goedgekeurd, waarbij verboden wordt het vervaardigen en het verhandelen van emulsies van voedingsvetstoffen of voedingsoliën alsook van voedingsproducten welke dergelijke emulsies bevatten.

Menige redenen pleiten voor aanneming van dit ontwerp :

1° De door de Regeering aangevatte economische heropheuring van het land, is niet mogelijk zonder een politiek tot bescherming van den nationalen arbeid en van de nationale voortbrengst.

Het steeds omstreden vraagstuk van den vrijhandel ter zijde latend, mag men toch zeggen dat vrijwel alle naties hun bedrijfsleven inrichten met inachtneming van de veranderingen die de economische wereldstructuur ondergaat.

Iedereen weet dat kunstroom een product is dat vervaardigd wordt niet met inlandsch vet, maar, over 't algemeen, met planten- en dierenoliën welke uit den vreemde komen.

Anderzijds, worden wij bedreigd met een verstoring van het evenwicht in de landbouwproductie en met overproductie van zuivelwaren in het land.

Er dienen maatregelen genomen om deze overproductie te keer te gaan; landbouwbelang en landsbelang loopen hier dooreen; bescherming van den nationalen arbeid en van de nationale productie is een voorwaarde van economische heropleving welke men niet over het hoofd zien mag, indien men werkelijk een landbouwpolitiek voeren wil, welke aan onze behoeften beantwoordt.

(1) De Commissie bestaat uit de heeren de Kerchove d'Exaerde, voorzitter; Adam, Desmedt, De Vleeschauwer, Haustrate, Housiaux, Maenhaut, Merget, Sandront, Van den Eynde. — Chalmet, Depotte, De Rasquinet, Doms, Henon, Jacques, Mathieu (Jules), Nichels, Petit. — Behn, Lefebvre, Marien.

2° *Fraude.* — La vente d'émulsions artificielles d'huiles et graisses alimentaires est essentiellement une fraude du commerce des denrées alimentaires. Jamais la crème artificielle n'est demandée, dans les magasins d'alimentation.

On la sert à la clientèle à raison de son prix inférieur, on la substitue chez certains restaurateurs ou pâtisseries aux produits naturels.

Et l'on trompe ainsi acheteurs et consommateurs.

La loi du 31 juillet 1934, prorogée et complétée par celle du 7 décembre 1934, 15 et 30 mars 1935, accordait au Roi, le droit de prendre des mesures pour protéger les producteurs, commerçants et consommateurs contre tout procédé tendant à fausser les conditions normales de la concurrence.

Le Gouvernement a préféré soumettre le problème au Parlement.

Mais les raisons qui l'auraient déterminé, subsistent.

Votre Commission marque son accord avec l'exposé des motifs par lesquels Monsieur le Ministre de l'Agriculture justifie la mesure projetée.

L'expérience prouve, en effet, qu'il est pratiquement très difficile sinon impossible, d'empêcher même avec la réglementation la plus minutieuse, l'emploi des crèmes artificielles pour la falsification des produits naturels des industries nationales laitière, beurrière et fromagère. La prohibition pure et simple apparaît comme le seul moyen de mettre fin à des opérations qui portent atteinte aux conditions normales de la concurrence et à la loyauté dans le commerce.

3° *Valeur alimentaire.* — Dans l'état actuel de nos connaissances, la notion de l'existence dans les aliments de certains principes organiques appelés vitamines ne peut faire de doute.

Il s'agit de substances n'intervenant dans les phénomènes biochimiques qu'à doses extrêmement petites mais qui sont absolument indispensables à la vie de l'homme, à la croissance du jeune être, à l'équilibre physiologique de l'adulte.

Ceux qui objectent que la crème artificielle, du point de vue alimentaire, vaut la crème naturelle sont dans l'erreur.

En effet, si au point de vue énergétique et calorique on peut discuter l'égalité de valeur de ces deux produits, on ne pourrait cependant pas l'affirmer. Beaucoup de matières grasses intervenant dans la fabrication des crèmes artificielles sont hydrogénés et cette opération industrielle de l'hydrogénation peut retentir sur le métabolisme de ces produits dans notre organisme.

Du point de vue de la valeur alimentaire intrinsèque, l'importance des éléments vitaminiques n'est pas contestée.

Le beurre renferme certaines vitamines, notamment les vitamines A, D et E. La margarine ne les contient pas ou presque pas.

2° *Bedrog.* — De verkoop van kunstemulsies, van voedingsoliën en -vetten is, in hoofdzaak, een bedrog van den handel in eetwaren. Nooit wordt kunstroom gevraagd in de eetwarenwinkels.

Men levert ze aan den klant omdat zij minder kost en, bij sommige restauratiehouders of banketbakkers, gebruikt men ze in de plaats van natuurlijke producten.

Zoo bedriegt men koopers en verbruikers.

De wet van 31 Juli 1934, verlengd en aangevuld door deze van 7 December 1934, 15 en 30 Maart 1935, verleende aan den Koning het recht maatregelen te nemen om voortbrengers, handelaars en verbruikers te beschermen tegen alle poging om de normale voorwaarden van de mededinging te verstoren.

De Regeering legde het vraagstuk liever aan het Parlement voor.

De beweegredenen blijven echter gelden.

Uw Commissie stemt in met de memorie van toelichting waarin de Minister van Landbouw den voorgenomen maatregel verantwoordt.

Inderdaad, uit de ervaring blijkt dat het, practisch, zeer moeilijk zooniet onmogelijk is, zelfs met de verst doorgedreven regeling, het gebruik van kunstroom te verhinderen bij het vervalschen van de natuurlijke producten van 's lands zuivelindustrie, boter- en kaashedrijven. Het eenvoudig verbod lijkt het enig middel om een einde te maken aan verrichtingen welke het normaal spel van de mededinging en de eerlijkheid in den handel in de war sturen.

3° *Voedingswaarde.* — In den huidige stand der wetenschap, kan het bestaan in de voedingswaren van sommige organische principes, vitaminen geheeten, geen twijfel laten.

Het gaat hier om stoffen die in de biochemische verschijnselen slechts in uiterst kleine hoeveelheden voorkomen, doch die absoluut onontbeerlijk zijn voor het leven van den mensch, voor de groei van het jonge wezen, voor het physiologisch evenwicht van den volwassene.

Zij die opwerpen dat de kunstroom, als voedingswaarde, gelijk staat met natuurlijke room, hebben het verkeerdt voor.

Indien, inderdaad, uit oogpunt van energie en calorie, kan gesproken worden over de gelijke waarde van beide producten, kan men dit nochtans niet bevestigen. Vele vetstoffen die gebruikt worden in de bereiding van kunstroom, zijn met waterstof verbonden, en deze « hydrogenatie », die een nijverheidsbewerking is, kan invloed hebben op de stofwisseling van deze producten in ons organisme.

Uit oogpunt van de innerlijke voedingswaarde, kan het belang der vitaminen niet ontkend worden.

Boter bevat sommige vitaminen, namelijk de vitaminen A, D en E. Margarine bevat die niet of bijna niet.

La crème naturelle de lait renferme ces mêmes vitamines A, D et E tandis qu'elles font défaut dans les crèmes artificielles.

La vitamine A est la vitamine considérée comme facteur de croissance, la vitamine D est élément fixateur du calcium, c'est-à-dire antirachitique, la vitamine E intervient dans l'équilibre hormonal de l'adulte.

Il est à noter que plusieurs auteurs, notamment le Dr Javillier (voir *Bulletin de la Société scientifique d'Hygiène alimentaire*, Paris) et d'autres, affirment que l'hydrogène est un agent d'altération pour les huiles et que les huiles hydrogénées ne renferment plus de vitamines.

Or, les crèmes artificielles sont généralement obtenues par émulsion d'huiles hydrogénées.

De plus, l'émulsionnage artificiel est nocif à la conservation des vitamines si importantes et l'on sait que la crème artificielle provient de l'émulsion des huiles et des graisses.

4° Nous trouvons aussi un motif d'admettre le projet dans les législations adoptées par divers pays; tels : l'Angleterre, le Danemark, la France, la Suisse, l'Allemagne, la Hollande qui ont précédé la Belgique dans la voie de la prohibition radicale.

L'intérêt de l'agriculture tout autant que celui du commerce et de la santé publique plaide en faveur de l'adoption du projet soumis aux délibérations de la Chambre.

**

Un membre de la Commission a émis l'avis qu'il ne pouvait être question d'interdire les préparations pharmaceutiques constituées par des émulsions de matières grasses alimentaires ou d'huiles alimentaires ou contenant des émulsions de l'espèce.

Nous pensons de même que la loi ne peut s'appliquer à de telles préparations pharmaceutiques qui offrent le double caractère d'avoir une destination thérapeutique et d'être ainsi vendues exclusivement en pharmacie.

Nous sommes aussi d'avis que la loi ne doit pas prohiber la fabrication et le commerce des articles de parfumerie, produits de beauté ou soi-disant tels, à base de matières grasses ou d'huiles alimentaires émulsionnées.

Il importe toutefois, pour obvier aux abus, que ces produits comportent des éléments qui les fassent déceler nettement par les consommateurs.

L'inscription des préparations pharmaceutiques et des articles de parfumerie parmi les produits soustraits à l'application de la loi (art. 6) serait désirable.

Le Rapporteur,

L. SANDRONT

Le Président,

R. DE KERCHOVE D'EXAERDE

Natuurlijke melkroom bevat dezelfde vitamines A, D en E, terwijl deze ontbreken in kunstroom.

De vitamine A geldt als groei-factor, de vitamine D als fixeerelement voor kalkmetaal, d.w.z. als behoudmiddel tegen rachitis, de vitamine E is noodig voor het hormonisch evenwicht van den volwassene.

Er dient aangestipt, dat sommige auteurs, inzonderheid Dr Javillier (zie : *Bulletin de la Société scientifique d'Hygiène alimentaire*, Parijs) en anderen, beweren dat de waterstof een ontaardingselement is voor oliën en dat de met waterstof verbonden oliën geen vitamines meer bevatten.

Doch de kunstroom wordt over 't algemeen bekomen door emulsie van met waterstof verbonden oliën.

Daarenboven, is de kunstmatige emulsie schadelijk voor de bewaring van de zoo belangrijke vitamines en men weet dat kunstroom voortkomt van de emulsie van oliën en vetstoffen.

4° Wij vinden nog een andere beweegreden tot goedkeuring van het ontwerp, in het feit dat het principe er van in de wetgeving van onderscheidene landen reeds werd opgenomen, inzonderheid : Engeland, Denemarken, Frankrijk, Zwitserland, Duitschland, Nederland, welke landen België zijn vóórgaan op den weg van het radicaal verbod.

Het belang van den landbouw, zoowel als dit van den handel en van de volksgezondheid, pleit ten gunste van de goedkeuring van het ontwerp dat aan de beraadslaging der Kamer is toevertrouwd.

**

Een lid van de Commissie was van oordeel dat er geen sprake mocht zijn van verbod te stellen op de pharmaceutische preparaten samengesteld uit emulsies van voedingsvetstoffen of voedingsoliën of die dergelijke emulsies mochten bevatten.

Wij zijn eveneens van gevoelen, dat de wet niet van toepassing mag zijn op zulke apotheekbereidingen welke het dubbel uitzicht hebben van een therapeutische bestemming en aldus uitsluitend verkocht te worden in de apotheken.

Wij meenen, daarenboven, dat de wet geen verbod mag stellen op de vervaardiging van en den handel in reukwerken — schoonheidsproducten en dergelijke — welke door emulsie bereide voedingsvetstoffen of voedingsoliën tot basis hebben.

Nochtans, dienen, met het oog op het vóórkomen van misbruiken, deze producten bestanddeelen te bevatten waardoor zij door de verbruikers gemakkelijk herkend worden.

De vermelding van de pharmaceutische preparaten en van de reukwerken onder de producten welke aan de toepassing der wet ontsnappen (artikel 6), ware wenschelijk.

De Verslaggever,

L. SANDRONT

De Voorzitter,

R. DE KERCHOVE D'EXAERDE