
Chambre des Représentants.

SÉANCE DU 9 DÉCEMBRE 1902.

**Proposition de loi portant modification à la loi du 4 mai 1900 ayant pour objet
la répression des fraudes commises au moyen de la margarine.**

DÉVELOPPEMENTS

MESSIEURS,

Le 15 avril dernier, nous eûmes l'honneur d'appeler l'attention de la Chambre sur l'interprétation erronée que les tribunaux donnaient à certaines dispositions de la loi du 4 mai 1900 sur le beurre et la margarine.

L'honorable Ministre de l'Agriculture reconnut le bien fondé de nos observations et estima, comme nous, que la Cour d'appel de Bruxelles avait mal interprété la loi et s'était trompée. Nous voulûmes immédiatement compléter la loi, mais il nous pria d'attendre, diverses causes semblables étant soumises en ce moment aux tribunaux.

Pour plus de clarté, voici brièvement l'exposé des faits :

Un industriel qui avait fabriqué et vendu un produit du genre de ceux que le rapport adopté par le Conseil supérieur d'hygiène, en séance du 28 mars 1901, qualifiait de margarine tombant sous l'application de la loi du 4 mai 1900, fut acquitté par la Cour d'appel de Bruxelles.

La poursuite était intentée pour contravention à l'arrêté royal du 31 octobre 1900, qui prescrit l'addition à la margarine d'une certaine proportion de fécule et d'huile de sésame.

Le produit fabriqué consistait en un corps gras de couleur blanc jaunâtre, de goût et d'odeur très peu prononcés, mais présentant la consistance, l'aspect uni et la texture lisse du beurre. Il ne se distinguait à première vue de la margarine ordinaire, fabriquée actuellement, que par la coloration.

Voici comment la Cour a exposé les motifs de cet acquittement :

« Attendu que la prévention n'est pas restée établie; qu'il résulte des dépositions faites à l'audience de la Cour par MM. H. B..., J. W... et J. P..., que le produit préparé par les prévenus et vendu par eux sous la dénomination de « graisse mélangée aqueuse », ne peut être considérée comme

constituant de la margarine au sens de l'article 2 de la loi du 4 mai 1900; qu'en effet, il résulte de ces dépositions que, envisagée au point de vue de ses caractères extérieurs, tels que l'aspect, la consistance, la couleur, l'odeur, la saveur, le produit dont il s'agit n'a pas d'analogie avec le beurre et n'est pas en conséquence soumis aux prescriptions de l'article 4 de la loi susvisée;

» Attendu que la denrée qui a donné lieu aux poursuites doit être classée au nombre des graisses alimentaires dont la vente est réglée par l'arrêté royal du 20 décembre 1896; que s'il est vrai qu'elle est propre à la falsification du beurre et a été employée à cet usage, cette circonstance est insuffisante pour que R... et C... aient contrevenu à la loi du 4 mai 1900 en ne mélangeant pas à leur produit les substances prescrites par l'article 1^{er} de l'arrêté royal de 31 octobre 1900. »

Depuis, les parquets de Bruxelles, de Mons et de Liège ont été saisis de plusieurs procès-verbaux similaires et ces tribunaux, contrairement à l'attente générale (jugement du tribunal correctionnel de Mons, 15 décembre 1902; arrêt de la Cour d'appel de Liège, 2 juillet 1902; jugement du tribunal correctionnel de Liège, 17 mai 1902), ont acquitté les prévenus et adopté l'avis précédemment émis par la Cour d'appel de Bruxelles.

Les falsificateurs ont substitué à la margarine, devenue impropre à la fraude depuis que les fabricants sont obligés d'y incorporer de l'huile de sésame et de la fécule, des graisses qu'ils peuvent impunément mélanger au beurre, parfois même à raison de 25 ou 30 p. c.

Dès lors, il ne nous reste plus, à nous, auteurs de la loi, comme l'a très bien déclaré l'honorable Ministre de l'agriculture, lors de l'interpellation récente, qu'à modifier la loi de 1900 et exprimer plus formellement notre intention.

Il importe d'empêcher que des graisses ou des mélanges de corps gras émulsionnés par le barattage à l'eau ou ayant subi une préparation analogue, bien que présentant les caractères essentiels de la margarine ordinaire, au point de vue qui nous occupe, n'échappent au régime nouveau (loi du 4 mai 1900 et arrêté royal du 31 octobre 1900) imposé à la margarine.

Nous complétons l'article 2 de la loi du 4 mai 1900, comme suit, par les mots mis en caractères italiques :

« Les graisses alimentaires autres que le beurre, et offrant de l'analogie avec cette dernière denrée au point de vue des caractères extérieurs, tels que l'aspect, la consistance, *la texture*, la couleur, l'odeur, la saveur, *ainsi que tout mélange de graisses entre elles, avec des huiles ou avec de l'eau*, sont désignées, sous la dénomination de margarine.

Le caractère extérieur le plus important dans l'espèce est, d'après le Conseil supérieur d'hygiène publique, la texture, c'est-à-dire l'état d'arrangement réciproque des particules élémentaires qui composent la denrée. De la texture dépend l'aspect, abstraction faite de la couleur.

De cette manière nous croyons couper court à toute interprétation erronée et rendre la fraude beaucoup plus difficile. Atteindre la fraude et protéger

le commerce honnête du beurre comme de la margarine, tel est notre seul but.

Vendez du beurre pour du beurre, des graisses alimentaires comme telles, de la margarine pour de la margarine, c'est parfait ; mais la margarine ne peut pas être fabriquée pour servir à falsifier le beurre. Elle doit être débitée sous son véritable nom et faire l'objet d'un commerce honnête, s'étalant au grand jour, et ne pas servir à des mélanges frauduleux avec le beurre.

Nous ne prétendons pas que notre texte soit l'idéal, et même peut-être pourrait-on avantageusement suivre les législations étrangères, et notamment celles de l'Allemagne, de l'Italie et de l'Autriche, qui distinguent entre beurre, margarine et graisse alimentaire, laissant leur dénomination propre à chacune de ces deux dernières denrées dans la vente, mais ordonnant des prescriptions spéciales pour la fabrication du beurre, et communes aux fabrications de margarine et des graisses alimentaires.

Les deux autres ajoutées que nous proposons aux articles 4 et 6, ont simplement pour but, d'une part, d'éviter des ennuis et des tracasseries aux honnêtes fabricants de beurre, par suite de l'introduction dans cette denrée de petites quantités des substances dont l'addition à la margarine est rendue obligatoire, et à raison des doutes que peuvent avoir les experts et les juges au sujet de la provenance de ces substances ; d'autre part, d'empêcher que les falsificateurs ne puissent échapper à la répression en alléguant que la présence de ces substances révélatrices est purement accidentelle ou due à l'emploi de ferments, à la fécule, de colorants à l'huile de sésame ou d'ustensiles s'étant trouvés en contact avec des denrées contenant de ces substances.

Il y aura lieu aussi à proposer des mesures à prendre à la frontière, vis-à-vis des beurres anormaux et frelatés étrangers qui s'introduisent en grande quantité chez nous et viennent principalement des pays où la législation n'implique pas l'obligation d'introduire dans la margarine une substance facilement décelable.

Le Conseil supérieur d'agriculture, la Société centrale d'agriculture et le dernier Congrès de laiterie, tenu à Bruxelles en 1902, se sont déjà occupés de cette question.

On pourrait remplacer le texte de l'article 10 de la loi de 1900, dont le but était évidemment de s'opposer à l'introduction de beurres falsifiés en Belgique, par le texte suivant :

« Les beurres importés en Belgique devront présenter des indices physiques et chimiques qu'un arrêté royal spécifiera sur l'avis conforme du Conseil supérieur d'hygiène publique. »

On pourrait aussi demander à la Législature la modification suivante :

1^o Ajouter à l'article 4 de la loi de 1900, après le 2^e alinéa :

« La margarine destinée à la vente dans le pays ne pourra être colorée. Elle devra offrir sa coloration blanche naturelle. »

La distinction entre la margarine blanche et le beurre naturel, qui peut être coloré à volonté, s'établit ainsi très aisément.

On en reviendrait ainsi en ce qui concerne la coloration de la margarine, au régime de l'arrêté royal du 11 mars 1898, dont l'article 2, 3^e alinéa, portait : « Elle devra se présenter avec sa couleur naturelle. Elle ne pourra offrir une coloration jaune plus foncée que celle du type arrêté par notre Ministre de l'Agriculture. »

Pour le moment, nous n'en faisons pas la proposition formelle à la Chambre, mais nous nous réservons de le faire prochainement, à moins que le Gouvernement n'en prenne lui-même l'initiative.

Nous croyons que les changements à la loi de 1900, que nous avons l'honneur de vous proposer Messieurs, seront de nature à sauvegarder tous les intérêts, sauf ceux des fraudeurs. Nous espérons que la Chambre, à l'unanimité, ratifiera notre manière de voir et qu'elle votera les quelques ajoutes et modifications découlant de la loi de 1900 que nous lui proposons. Ce faisant, elle fera droit aux justes réclamations des cultivateurs, des fabricants et marchands de beurre du pays et des honnêtes fabricants et marchands de margarine.

MAENHAUT.



PROPOSITION DE LOI

ARTICLE PREMIER.

L'article 2 de la loi du 4 mai 1900 est remplacé par la disposition suivante :

« ART. 2. — Les graisses alimentaires, autres que le beurre, et offrant de l'analogie avec cette denrée au point de vue des caractères extérieurs, tels que l'aspect, la consistance, la texture, la couleur, l'odeur, la saveur, ainsi que tout mélange de graisses entre elles avec des huiles ou avec de l'eau, sont désignées sous la dénomination de margarine. »

ART. 2.

La disposition suivante est ajoutée à l'art. 4 de la même loi :

« Les substances révélatrices dont l'emploi est prescrit par l'article 4 ne pourront se rencontrer dans les ferments ou colorants autorisés par l'article premier. »

ART. 3.

La disposition suivante est ajoutée à l'article 6 de la dite loi :

« Il est défendu d'employer à la préparation ou à la conservation du beurre destiné à la vente des ustensiles ou récipients ayant servi à la préparation ou à la manipulation de la margarine, ou ayant été mis en contact avec les substances dont l'addition à la margarine est prescrite en exécution de la loi. »

WETSVOORSTEL

EERSTE ARTIKEL.

Artikel 2 der wet van 4 Mei 1900 wordt vervangen door de volgende bepaling :

« ART. 2. Andere voedende vetwaren dan boter, die op deze eetwaar gelijken ten opzichte van de uiterlijke kenteekenen, zooals uitzicht, vastheid, samenhang, kleur, reuk, smaak, alsmede elk mengsel van vetwaren ondereen met oliën of met water, worden aangeduid onder den naam van margarine. »

ART. 2.

Aan artikel 4 derzelfde wet wordt de volgende bepaling toegevoegd :

« De kenbaarmakende zelfstandigheden waarvan het gebruik is voorgeschreven door artikel 4, mogen niet voorkomen in de bij artikel 1 toegelaten giststoffen of kleursels. »

ART. 3.

Aan artikel 6 van genoemde wet wordt de volgende bepaling toegevoegd :

« Voor het bereiden of bewaren van tot den verkoop bestemde boter, is het verboden te gebruiken toestellen of vaten die gediend hebben tot het bereiden of bewerken van margarine, of in aanraking zijn geweest met de zelfstandigheden waarvan de menging in de margarine wordt voorgeschreven naar luid van de wet. »

J. MAENHAUT.

BROQUEVILLE.

G. HELLEPUTTE.

ALB. D'HUART.

EUGÈNE DE GROOTE.

H. COLFS.

(6)

Kamer der Volksvertegenwoordigers.

VERGADERING VAN 9 DECEMBER 1902.

Wetsvoorstel tot wijziging der wet van 4 Mei 1900, strekkende tot het betoelagen van bedrog, door middel van margarine gepleegd.

TOELICHTING.

MIJNE HEEREN,

Den 15^e April laatstleden, hadden wij de eer de aandacht der Kamer te vestigen op de verkeerde uitlegging, door de rechtbanken gegeven aan sommige bepalingen der wet van 4 Mei 1900, betreffende boter en margarine.

De achtbare Minister van Landbouw erkende dat onze opmerkingen gegrond waren, en deelde ons gevoelen dat het Hof van beroep te Brussel de wet verkeerdelijk had uitgelegd en zich vergiste. Wij wilden de wet onmiddellijk aanvullen, doch hij verzocht ons te wachten, omdat toen nog verschillende zaken aan denzelfden aard voor de rechtbanken hangend waren.

Ziehier, tot nadere verduidelijking, de feiten bondig uiteengezet :

Een nijverheidsman had een voortbrengsel vervaardigd, in den aard van die welke het verslag, door den Hoogerem Raad van gezondheid, in zijne zitting van 28 Maart 1901, margarine heette, en vallende onder de toepassing der wet van 4 Mei 1900; hij werd door het Brusselsch Hof van beroep vrijgesproken.

De eisch was ingespannen wegens overtreding van het koninklijk besluit van 31 October 1900, dat voorschrijft zekere hoeveelheid bloem en sesamolie aan de margarine toe te voegen.

Het vervaardigde bestond uit eene witgele vetstof, weinig doordringend van geur en smaak, doch hebbende de vastheid, het effen voorkomen en den gladden samenhang van boter. Op het eerste zicht was het slechts door de kleur te onderscheiden van de thans vervaardigde gewone margarine.

Ziehier hoe het Hof de bewegredenen van deze vrijspraak uiteenzette :

« Aangezien de betichting niet bewezen is gebleven; dat uit de verklaringen, ter zitting van het Hof afgelegd door de heeren H. B..., J. W... en J. P... blijkt, dat het voortbrengsel, door de betichten bereid en door hen verkocht onder de benaming « waterachtig gemengd vet », niet kan beschouwd worden als margarine, naar den zin van artikel 2 der wet van 4 Mei 1900; dat inderdaad uit deze getuigenissen volgt dat, beschouwd ten opzichte van zijne uiterlijke kenteekenen, zooals uitzicht, vastheid, kleur, reuk, smaak, bedoeld voortbrengsel geene overeenkomst heeft met boter, en bijgevolg niet is onderworpen aan de bepalingen van artikel 4 van bovenbedoelde wet;

» Aangezien de waar, die aanleiding gaf tot de vervolgingen, moet gerangschikt worden onder het getal der voedende vetwaren, waarvan de verkoop geregeld is door het koninklijk besluit van 20 December 1896; dat, zoo het waar is dat zij geschikt is tot het vervalschen van boter en daartoe werd gebruikt, deze omstandigheid ontoereikend is opdat R... en C... de wet van 4 Mei 1900 zouden overtreden hebben, door hun voortbrengsel niet te vermengen met de zelfstandigheden, voorgeschreven bij artikel 1 van het koninklijk besluit van 31 October 1900. »

Sedert, werden aan de parketten van Brussel, Bergen en Luik vele dergelijke processen-verbaal overgemaakt, en, in strijd met de algemeene verwachting, hebben zij (vonnis van de boetstraffelijke rechtbank te Bergen, 13 December 1902; arrest van het Hof van beroep te Luik, 2 Juli 1902; vonnis van de boetstraffelijke rechtbank te Luik, 17 Mei 1902), de betichten vrijgesproken en zich vereenigd met de zienswijze, vroeger door het Hof van beroep te Brussel uitgebracht.

De vervalschers hebben de margarine, die ongeschikt tot vervalsching werd, sedert de fabrikanten ze moeten vermengen met sesam-olie en bloem, vervangen door vetstoffen, die zij ongestraft met boter mogen vermengen, soms zelfs met 25 of 30 t. h.

Dus blijft ons, vervaardigers van de wet, zooals de achtbare Minister van Landbouw verklaarde tijdens de onlangs gedane interpellatie, niets anders meer over dan de wet van 1900 te wijzigen, en ons inzicht uitdrukkelijker te verklaren.

Er dient vermeden dat vetstoffen of mengsels van vetstoffen samengewerkt door het kernen met water, of die eene dergelijke bereiding ondergingen, ofschoon zij de hoofdzakelijke kenteekenen van gewone margarine dragen, in het door ons beoogde opzicht, ontsnappen aan het nieuw stelsel (wet van 4 Mei 1900 en koninklijk besluit van 31 October 1900), aan margarine opgelegd.

Artikel 2 der wet van 4 Mei 1900 vullen wij aan als volgt, met de in kursijf gedrukte woorden :

« Andere voedende vetwaren dan boter, die op deze eetwaar gelijken ten opzichte van de uiterlijke kenteekenen, zooals uitzicht, vastheid, *samenhang*, kleur, reuk, smaak, *alsmede elk mengsel van vetwaren ondereen met oliën of met water*, worden aangeduid onder den naam van margarine. »

Het gewichtigst uiterlijk kenteeken is, volgens den Hoogeren Raad voor openbare gezondheid, de samenhang, dat is de onderlinge schikking van de bestanddeeltjes van de eetwaar. Van den samenhang hangt het uitzicht af, ongeminderd de kleur.

Op deze wijze denken wij een einde te stellen aan alle verkeerde uitlegging en het bedrog veel moeilijker te maken. Bedrog betcugelen en den eerlijken handel, zoo in boter als in margarine, beschermen, ziedaar ons eenig oogwit.

Men verkoope boter voor boter, voedende vetwaren als zoodanig, margarine voor margarine, doch margarine mag niet vervaardigd worden om boter te vervalschen. Zij moet verkocht worden onder haren wezenlijken naam en dienen tot eenen eerlijken handel, bij klaren dage, en niet tot bedrieglijke mengsels met boter.

Wij beweren niet dat onze tekst een ideaal is, en zelfs zou men wellicht met voordeel de wetten van vreemde landen kunnen volgen, met name die van Duitschland, Italië en Oostenrijk, welke een onderscheid maken tusschen boter, margarine en voedende vetwaren, aan iedere van beide eetwaren haren eigenen naam bij den verkoop latende, doch bijzondere bepalingen voorschrijvende voor het vervaardigen van boter, en eigene voor het vervaardigen van margarine en voedende vetwaren.

De twee andere door ons voorgestelde bijvoegsels aan artikelen 4 en 6, strekken eenvoudig om eenerzijds plagerijen te besparen aan eerlijke boterfabrikanten, ten gevolge van het toevoegen, aan deze eetwaar, van kleine hoeveelheden zelfstandigheden, waarvan de toevoeging aan margarine verplichtend is gemaakt, en uit hoofde van den twijfel welken keurders en rechters kunnen koesteren over de herkomst van deze zelfstandigheden; anderzijds, om te verhinderen dat vervalschers aan bestraffing ontsnappen, door te beweren dat het aanzijn van deze kenbaarmakende zelfstandigheden louter toevallig of te wijten is aan het gebruik van giststoffen, van bloem, van kleursels met sesam-olie of van toestellen die in aanraking zijn geweest met waren die zulke zelfstandigheden bevatten.

Ook dienen maatregelen voorgesteld, aan de grens te nemen, ten opzichte van niet regelmatige en vervalschte uitheemsche boter, welke hier in groote hoeveelheid wordt ingevoerd en voornamelijk komt uit landen waar de wet niet verplicht om aan margarine eene gemakkelijk te erkennen zelfstandigheid toe te voegen.

De Hoogere Raad voor landbouw, de centrale Maatschappij voor landbouw en het jongste Congres voor zuivelbereiding, in 1902 te Brussel gehouden, hielden zich met deze zaak reeds onledig.

Den tekst van artikel 10 der wet van 1900, welke blijkbaar strekte om het invoeren van vervalschte boter in België te verhinderen, zou men kunnen vervangen door den volgende tekst :

« In België ingevoerde boter moet de natuurlijke en scheikundige teekenen vertoonen, welke zullen bepaald worden bij koninklijk besluit, op eensluidend advies an den Hoogeren Raad voor openbare gezondheid. »

Ook zou men aan de Wetgeving onderstaande wijziging kunnen vragen :

1° Aan artikel 4 der wet van 1900, na het 2° lid toevoegen :

« Margarine, bestemd om in het land verkocht te worden, mag niet worden gekleurd. Zij moet hare natuurlijke witte kleur behouden. »

Aldus maakt men gemakkelijk het onderscheid tusschen witte margarine en natuurlijke boter, die naar willekeur gekleurd mag worden.

Zoodoende, zou men, voor het kleuren van margarine, terugkomen tot het stelsel van het koninklijk besluit van 11 Maart 1893, waarvan artikel 2, derde lid, luidde : « Zij moet zich voordoen onder hare natuurlijke kleur. Zij mag niet donkerder geel gekleurd zijn dan het toonbeeld, door onzen Minister van Landbouw bepaald. »

Voor 't oogenblik stellen wij dit niet uitdrukkelijk voor aan de Kamer, doch behouden ons voor het eerlang te doen, ten ware de Regeering zelve het deed.

De veranderingen aan de wet van 1900, welke wij de eer hebben U voor te stellen, Mijne Heeren, achten wij van aard om ieders belang, behalve dit van de vervalschers, te vrijwaren. Wij hopen dat de Kamer eenparig onze zienswijze zal bekrachtigen en haar zegel hechten aan de enkele door ons voorgestelde bijvoegingen en wijzigingen, welke voortvloeien uit de wet van 1900. Aldus zal zij recht laten wedervaren aan de billijke klachten van landbouwers, boterfabrikanten en verkoopers in ons land, en van de eerlijke fabrikanten en verkoopers van margarine.

MAENHAUT.



PROPOSITION DE LOI

ARTICLE PREMIER.

L'article 2 de la loi du 4 mai 1900 est remplacé par la disposition suivante :

« ART. 2. — Les graisses alimentaires, autres que le beurre, et offrant de l'analogie avec cette denrée au point de vue des caractères extérieurs, tels que l'aspect, la consistance, la texture, la couleur, l'odeur, la saveur, ainsi que tout mélange de graisses entre elles avec des huiles ou avec de l'eau, sont désignées sous la dénomination de margarine. »

ART. 2.

La disposition suivante est ajoutée à l'art. 4 de la même loi :

« Les substances révélatrices dont l'emploi est prescrit par l'article 4 ne pourront se rencontrer dans les ferments ou colorants autorisés par l'article premier. »

ART. 3.

La disposition suivante est ajoutée à l'article 6 de la dite loi :

« Il est défendu d'employer à la préparation ou à la conservation du beurre destiné à la vente des ustensiles ou récipients ayant servi à la préparation ou à la manipulation de la margarine, ou ayant été mis en contact avec les substances dont l'addition à la margarine est prescrite en exécution de la loi. »

WETSVOORSTEL

EERSTE ARTIKEL.

Artikel 2 der wet van 4 Mei 1900 wordt vervangen door de volgende bepaling :

« ART. 2. Andere voedende vetwaren dan boter, die op deze eetwaar gelijken ten opzichte van de uiterlijke kenteekenen, zooals uitzicht, vastheid, samenhang, kleur, reuk, smaak, alsmede elk mengsel van vetwaren ondereen met oliën of met water, worden aangeduid onder den naam van margarine. »

ART. 2.

Aan artikel 4 derzelfde wet wordt de volgende bepaling toegevoegd :

« De kenbaarmakende zelfstandigheden waarvan het gebruik is voorgeschreven door artikel 4, mogen niet voorkomen in de bij artikel 1 toegelaten giststoffen of kleursels. »

ART. 3.

Aan artikel 6 van genoemde wet wordt de volgende bepaling toegevoegd :

« Voor het bereiden of bewaren van tot den verkoop bestemde boter, is het verboden te gebruiken toestellen of vaten die gediend hebben tot het bereiden of bewerken van margarine, of in aanraking zijn geweest met de zelfstandigheden waarvan de menging in de margarine wordt voorgeschreven naar luid van de wet. »

J. MAENHAUT.

BROQUEVILLE.

G. HELLEPUTTE.

ALB D'HUART.

EUGÈNE DE GROOTE.

H. COLFS.