

Chambre des Représentants

SESSION 1966-1967

9 FÉVRIER 1967

PROPOSITION DE LOI

sur les produits surgelés.

DEVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

La loi du 20 juin 1964, sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits, a donné au Roi, en cette matière, de larges pouvoirs qui impliquent notamment la possibilité de prescrire des mesures d'interdiction, de déterminer la composition des denrées et d'en arrêter les dénominations correspondantes ainsi que de promouvoir utilement l'information complète du consommateur notamment en ce qui concerne les additifs,

Il existe, d'autre part, une loi du 5 septembre 1952, modifiée et complétée à maintes reprises, qui est relative à l'expertise et au commerce des viandes et qui, elle aussi, permet de prendre des mesures d'exécution en vue de la protection de la santé des consommateurs,

On reste cependant étonné de constater que l'intervention de divers départements compétents dans le domaine des denrées alimentaires crée de sérieuses divergences d'opinion comme des lacunes qui peuvent être sensibles.

Il en est ainsi, par exemple, à propos des produits dits « surgelés, congelés, givrés, etc. » dont il n'existe pas de définition générale, alors que la vente des produits en question prend des proportions de plus en plus importantes,

Certes, notre réglementation cite, à plusieurs reprises, de tels produits, mais elle le fait de manière quasi anecdotique et sans prendre de grandes précautions à propos du problème pourtant essentiel du maintien de ce qu'on est convenu d'appeler la « chaîne du froid ».

On pourrait se demander s'il est nécessaire de légiférer en matière de « surgelés » et s'il ne convient pas plutôt d'étudier le cas de chaque denrée alimentaire séparément afin de déterminer les normes qui serrent la réalité et les nécessités techniques au plus près. Un exemple de cette dernière position est fourni par l'arrêté royal du 3 septembre 1963 relatif à l'importation et à l'exportation de volailles abattues qui distingue les produits congelés (volaille conservée à une température comprise entre 0 et -40 °C) et les produits surgelés (volaille qui, après avoir

Kamer van Volksvertegenwoordigen

ZITTING 1966-1967

9 FEBRUARI 1967

WETSVOORSTEL

betreffende de diepgevroren producten,

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

De wet van 20 juni 1964 betreffende het toezicht op voedingswaren of -stoffen en andere produkten heeft de Koning op dit gebied uitgebreide bevoegdheden toegekend, die de mogelijkheid omvatten verbodsmatregelen voor te schrijven, de samenstelling van de voedingswaren te bepalen en de overeenstemmende benamingen ervan vast te stellen, alsook op passende wijze de volledige voorlichting van de verbruiker te bevorderen, met name wat de toevoegsels betreft.

Anderzijds is er een reeds herhaaldelijk gewijzigde en aangevulde wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, waaktens welke eveneens uitvoeringsmaatregelen kunnen worden getroffen tot bescherming van de gezondheid van de verbruikers.

Het baart nochtans verwondering te moeten constateren dat door de bemoeienis van verschillende Departementen die bevoegd zijn inzake voedingswaren, ernstige meningsverschillen en ook soms aanzienlijke leernten ontstaan.

Dit is bij voorbeeld het geval met de zogenoemde « diepgevroren, bevroren, onderkoelde » en dergelijke produkten, waarvoor geen algemene omschrijving bestaat, terwijl nochtans de verkoop van bedoelde produkten voortdurend toeneemt.

In onze reglementering worden dergelijke produkten weliswaar meer dan eens vermeld, maar dan toch op schier anekdotische wijze en zonder grote bekommernis om het nochtans essentiële behoud van hetgeen men de « koudeketen » is gaan noemen.

Men zou zich kunnen afvragen of het nodig is te voorzien in wetsbepalingen inzake « diepgevroren produkten » en of men niet beter het geval van elk voedingsmiddel afzonderlijk zou onderzoeken om de normen te bepalen die de werkelijkheid en de technische behoeften het dichtst benaderen. Een voorbeeld voor laatstgenoemde oplossing vinden wij in het koninklijk besluit van 3 september 1963 betreffende de invoer en de uitvoer van geslacht pluimvee, waarin onderscheid gemaakt wordt tussen bevroren produkten (pluimvee bewaard op een temperatuur beqrepen tussen

été suffisamment exposée à une température inférieure à ... 40 °C. est conservée d'une façon constante à une température inférieure à -- 18 °C). Ce même raisonnement apparaît encore dans l'arrêté royal du 14 juillet 1960 relatif au transport par la route des viandes fraîches préparées ou conservées, graisses et abats propres à la consommation humaine qui a été modifié par l'arrêté royal du 8 mars 1961; on y trouve, en effet, la définition des engins isothermes, des engins réfrigérants et des engins frigorifiques, ces derniers étant ceux dans lesquels il est possible de maintenir une température pratiquement constante et inférieure à la 0°C,

On voit ainsi qu'il s'agit de cas d'espèce alors que les consommateurs ont la sensation que les produits surgelés répondent à des caractéristiques normalisées dont ils attendent beaucoup, ce qui ne les empêche pas de confondre allègrement « surgelé », « congelé », « givré », etc.

En résumé, il ne paraît pas contestable que le moment soit venu d'établir des normes générales pour définir les produits surgelés et pour indiquer les conditions de leur conservation.

Cette tâche est rendue d'autant plus aisée que des pays voisins ont pris une législation à ce propos et que de multiples travaux ont été menés à un stade suffisant pour que leurs résultats puissent être exploités; citons, par exemple:

- les recommandations pour la préparation et la distribution des aliments congelés de l'Institut International du Froid;
- raccord relatif aux engins spéciaux pour le transport des denrées périssables et à leur utilisation pour les transports internationaux de certaines denrées, de la Commission Economique pour l'Europe (Comité des Transports Intérieurs des Nations Unies);
- les rapports du Groupe Mixte d'Experts de la Commission Economique pour l'Europe/Codex Alimentarius de la normalisation des denrées surgelées.

Le but de la présente proposition est uniquement de mettre au point les critères auxquels les denrées doivent répondre pour prétendre à l'appellation « surgelé »,

Il s'agit donc, cette fois encore, d'une loi de cadre dont le but est de permettre une rationalisation de notre législation et son intégration dans le mouvement international, compte tenu de trois impératifs:

- la protection du consommateur qui doit trouver sous l'appellation « surgelé » un produit de qualité constante répondant à des critères de fraîcheur, de contrôle bactériologique et enzymatique, lui apportant des garanties tant sous l'aspect organoleptique que nutritionnel;

- la détection et l'élimination des pratiques erronées:

- le développement du commerce aussi bien national qu'international par la promotion de la qualité des denrées surgelées offertes sur le marché

0° et - 40 °C) et deepgevroren produkten (pluimvee dat eerst voldoende wordt blootgesteld aan een temperatuur beneden - 40 °C en nadien bestendig bewaard op een temperatuur beneden - 18 °C). Men vindt dezelfde redenering terug in het koninklijk besluit van 11 juli 1960 betreffende het vervoer langs de weg van voor menselijk verbruik geschikt vers, bereid of verduurzaamd vlees, vet en slachtafval, welk besluit gewijzigd is bij het koninklijk besluit van 8 maart 1961; men vindt er immers de bepaling in van de isothermische vervoermiddelen, de vervoermiddelen met ijskoeling en de vervoermiddelen met mechanische koeling (deze laatste zijn die waarin een praktisch constante temperatuur beneden - 10°C kan onderhouden worden),

Blijkbaar gaat het hier dus om bijzondere gevallen, terwijl de verbruikers de indruk hebben dat de deepgevroren produkten aan genormaliseerde kenmerken - waarvan zij veel verwachten - beantwoorden, wat hen niet verhindert de begrippen « deepgevroren », « bevroren », « onderkoeld » enz. lichtzinnig door elkaar te gebruiken.

Kortom, het ogenblik lijkt ontegensprekelijk gekomen te zijn om algemene normen vast te stellen voor het omschrijven van deepgevroren produkten en voor het bepalen van de conserveringsvoorwaarden,

Zulks is des te gemakkelijker daar sommige buurlanden ter zake in wetsbepalingen hebben voorzien en talrijke studies ver genoeg gevorderd zijn om de resultaten ervan te benutten; wij vermelden o.m.:

- de aanbevelingen van het Internationaal Instituut voor Koeltechniek i.v.m. de bereiding en de distributie van bevroren voedsel;
- de overeenkomst van de Economische Commissie voor Europa (Comité voor binnenlands vervoer van de Verenigde Naties) inzake speciale tuigen voor het vervoer van voor bederf vatbare goederen en het gebruik ervan voor het internationaal vervoer van bepaalde levensmiddelen;
- de verslagen van de gemengde groep van experts van de Economische Commissie voor Europa/Codex Alimentarius voor de normalisatie van de deepgevroren produkten.

Het onderhavige wetsvoorstel heeft alleen tot doel nauwkeurig vast te stellen aan welke criteria de produkten moeten beantwoorden om aanspraak te kunnen maken op de benaming « deepgevroren ».

Het gaat hier dus om een kaderwet die de rationalisatie van onze wetgeving en de integratie ervan in internationaal verband beoogt. Daarbij wordt rekening gehouden met drie eisen:

- de consument dient beschermd te worden: onder de benaming « deepgevroren » mag alleen een produkt met constante kwaliteit aangeboden worden, dat beantwoordt aan bepaalde criteria inzake versheid en controle op bacteriën en enzymen en dat waarborgen biedt in organoleptisch zowel als in nuttief opzicht;
- verkeerde praktijken moeten worden opgespoord en uit de weg geruimd;
- het nationale zowel als het internationale handelsverkeer moet in de hand worden gewerkt door bevordering van de kwaliteit der aan de markt gebrachte deepgevroren waren.

Examen des articles.

L'article premier tend à définir nettement les produits surgelés afin d'éviter les confusions actuelles. Il ne veut pas entrer dans les détails et se contente, d'une part, quant à la qualité du produit à surgeler, de se référer aux caractéristiques prévues par la réglementation en vigueur pour chacun des produits qui subira la surgélation et, d'autre part, d'indiquer les grandes lignes d'un procédé permettant d'affirmer que le produit pourra prétendre, au départ, à l'appellation « surgelé ».

L'article 2 concerne l'emballage et il est suffisamment souple pour que les mesures réglementaires particulières tiennent compte de la nature de chaque produit.

L'article 3 définit le principe de la surveillance et est justifié par la nécessité non seulement d'étendre sans discussion possible les contrôles à tous les stades - y compris le transport - par lesquels passe la denrée surgelée depuis sa préparation jusqu'à sa remise au consommateur mais aussi de permettre la vérification de l'absence d'une rupture dans la chaîne du froid.

L'article 4 organise la procédure de constat.

L'article 5 définit les peines en s'inspirant de ce qui existe déjà dans des domaines similaires.

L'article 6, tenant compte du fait qu'il sera certainement possible de définir plus étroitement, au fur et à mesure des progrès de la recherche scientifique, les qualités du produit à surgeler, les procédés de surgélation et de conservation; prévoit des mesures d'exécution ultérieures à prendre par le Roi en précisant cependant qu'il n'y a pas lieu d'attendre ces mesures pour que la loi puisse entrer en vigueur.

Toelichting der artikelen.

Artikel I van het onderhavige voorstel strekt ertoe de ingevroren produkten duidelijk te omschrijven om een einde te maken aan de thans heersende verwarring. Het daalt niet in bijzonderheden al; enerzijds beperkt het zich, wat de kwaliteit van het in te vriezen produkt aangaat, tot een verwijzing naar de karakteristieken welke vervat zijn in de reglementering die voor elk der in te vriezen produkten van kracht is; anderzijds schetst het slechts in grote trekken een procédé waarmede het mogelijk is na te gaan of het produkt, vanaf het begin aanspraak op de benaming « diepvries » kan maken.

Artikel 2 heeft betrekking op de verpakking en het is voldoende soepel om de bijzondere reglementsmaatregelen aan te passen aan de aard van elk produkt.

Artikel 3 omschrijft het beginsel van het toezicht: het is gerechtvaardigd door de noodzakelijkheid om de controle zonder enigerlei voorbehoud uit te breiden tot alle stadia - transport inbegrepen - welke de diepvriesprodukten doormaken vanaf de voorbereiding tot en met de aflevering aan de consument, zowel als om te kunnen nagaan of de « koudeketen » nergens onderbroken werd.

Artikel 4 regelt de constateringsprocedure.

Artikel 5 bepaalt de straffen, waarbij wordt uitgegaan van de sancties welke reeds op gelijkaardige terreinen bestaan.

Artikel 6, dat steunt op het feit dat het zeker zal mogelijk zijn de kwaliteiten van het te bevriezen produkt alsmede de diepvries- en conserveringsmethoden nader te omschrijven naarmate het wetenschappelijk onderzoek vorderingen maakt, voorziet in latere uitvoeringsmaatregelen welke de Koning zal moeten nemen, met dien verstande nochtans dat op die maatregelen niet gewacht moet worden om de wet in werking te stellen.

R, HICGUET.

PROPOSITION DE LOI

Article premier.

L'appellation « surgelé » ou toute autre dénomination comprenant un composé ou dérivé de ce mot évoquant l'idée de congélation rapide est réservée aux produits alimentaires ou boissons qui :

a) se trouvaient au moment de leur surgélation dans un parfait état de fraîcheur;

b) répondaient, au même moment, et chacun en ce qui le concerne, aux caractéristiques prévues par la réglementation en vigueur;

c) ont été soumis, en vue de leur stabilisation, à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention « à cœur » d'une température égale ou inférieure à - 18 °C appliquée aussitôt que possible soit après la capture, la récolte ou l'abattage, soit après la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de façon à franchir très rapidement la zone de température de solidification et la température « fi cœur » de - 18 °C doit être atteinte dans le délai de quatre heures à partir du début de l'opération.

WETSVOORSTEL

Artikel 1.

De benaming « diepgevroren » of elke andere benaming waarin een samenstelling of afleiding van dat woord voorkomt dat het idee van snelvriezen oproept, mag slechts worden gebruikt voor voedingsmiddelen of dranken die:

a) zich op het ogenblik van hun bevroering in een volmaakte staat van versheid bevonden;

b) op hetzelfde ogenblik, elk aan zijn eigen karakteristieken, zoals die in de van kracht zijnde reglementering zijn bepaald, beantwoorden;

c) met het oog op de stabilisering ervan, zo spoedig mogelijk, hetzij na het vangen, oogsten of slachten, hetzij na voorbereiding, aan een voldoende lage temperatuur zijn blootgesteld om een koud eequaard gelijk aan of beneden - 18 °C tot in het binnenste van het produkt te laten doordringen. Het invriezen moet zodanig gebeuren, dat de stollingsperiode niet overschreden wordt en het binnenste van het produkt binnen vier uur na het begin van de bevroering op - 18 °C is gebracht;

dj ont été maintenus. depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur. à une température égale ou inférieure à - 18 °C.

Art. 2.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à leur remise au consommateur, être enfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement de manière non seulement à assurer leur protection sanitaire contre les agents extérieurs, mais aussi à réaliser un écran efficace contre la diffusion de la vapeur d'eau.

Les papiers, cartons ou autres matériaux d'emballage ne peuvent communiquer au produit ni goût ni odeur et leur surface en contact avec la denrée doit répondre aux exigences sanitaires imposées aux produits destinés à l'alimentation humaine.

Art. 3.

Sans préjudice des attributions des officiers judiciaires, le bourgmestre ou son délégué, ainsi que les agents désignés à cette fin par le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions, surveillent l'exécution de cette loi et celle des règlements arrêtés en vertu de la présente loi.

Ces délégués et agents peuvent pénétrer en tous lieux affectés à la vente des produits visés par la présente loi pendant tout le temps qu'ils sont ouverts au public. Il en est de même pour les dépôts attenants à ces lieux.

Ils peuvent également pénétrer à tout moment dans les locaux qui servent à la fabrication et à la préparation des produits visés par la présente loi et destinés à la vente ainsi que dans les lieux où ils sont entreposés ou dans les engins qui servent à leur transport.

Ils vérifient sur échantillon, même prélevé à la surface du chargement ou du stock, si la température minimum de - 18 °C est toujours maintenue à 1 cm de la surface de l'échantillon.

Toutes les autres prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires peuvent également être vérifiées à l'occasion du contrôle de la température.

Art. 4.

Les délégués et agents désignés à l'article 3 constatent les infractions aux lois et règlements sur la matière dans des procès-verbaux faisant foi jusqu'à preuve du contraire.

Une copie du procès-verbal est remise au contrevenant dans les trois jours ouvrables de la constatation.

Art. 5.

Est puni d'un emprisonnement de huit jours à trois mois et d'une amende de 26 à 300 F ou de l'une de ces peines seulement, celui qui, sans intention frauduleuse, vend, débite, expose en vente ou cède à titre gratuit, des denrées, boissons ou substances alimentaires sous l'appellation définie à l'article 1^{er}, alors qu'elles ne correspondent pas aux prescriptions de la présente loi ou des règlements relatifs à l'objet de la présente loi.

Sans préjudice de l'application des peines comminées par les articles 269 à 274 du Code pénal, est puni d'un ernpri-

d) scdert de invriezing tot op het ogenblik waarop zij aan de consument worden verkocht, geconserveerd zijn bij een temperatuur gelijk aan of beneden - 18 °C.

Art. 2.

Voor de diepgevroren produkten in de handel gebracht en aan de verbruiker worden afgeleverd, moeten zij zodanig worden ingemaakt of verpakt dat zij helemaal afgeschermd zijn en niet alleen een sanitaire bescherming tegen uitwendige factoren genieten, maar ook afdoende afgesloten zijn tegen verspreiding van waterdamp.

Het papier, karton of ander verpakkingsmateriaal mag op het produkt geen smaak of geur afgeven en het gedeelte daarvan dat met de waar in aanraking komt, moet beantwoorden aan de sanitaire vereisten die gesteld worden aan de voor de menselijke voeding bestemde produkten.

Art. 3.

Onverminderd de bevoegdheden van de gerechtelijke officieren, oefenen de burgemeester of zijn gemachtigde, alsmede de personeelsleden die daartoe zijn aangesteld door de Minister tot wiens bevoegdheid de volksgezondheid behoort, toezicht uit op de uitvoering van deze wet en van de reglementen die krachtens deze wet worden uitgevaardigd.

Die gemachtigden en personeelsleden mogen alle lokalen betreden die bestemd zijn voor de verkoop van de in deze wet bedoelde produkten, gedurende de ganse tijd dat die lokalen voor het publiek geopend zijn. Hetzelfde geldt voor de belendende opslagplaatsen.

Voorts hebben zij te allen tijde toegang tot alle lokalen waarin, de in deze wet bedoelde, voor verkoop bestemde produkten, worden gefabriceerd en bereid, alsmede tot de plaatsen waarin die produkten worden opgeslagen of de voertuigen waarmee zij worden vervoerd.

Op een zelfs aan het oppervlak van een lading of een voorraad genomen staal gaan zij na of de minimumtemperatuur van - 18 °C nog steeds behouden is op 1 cm van het oppervlak van het staal.

Ook de naleving van alle andere bepalingen van de wetgeving op de levensmiddelen kan worden nagegaan bij gelegenheid van de controle op de temperatuur.

Art. 4.

De in artikel 3 bedoelde gemachtigden en personeelsleden stellen de inbreuken op de ter zake geldende wetten en reglementen vast door middel van processen-verbaal die gelden tot bewijs van het tegendeel.

Binnen drie werkdagen na die vaststelling wordt aan de overtreders een afschrift van het proces-verbaal afgegeven.

Art. 5.

Met gevangenisstraf van acht dagen tot drie maanden en met geldboete van 26 tot 300 F of met een van die straffen alleen wordt gestraft hij die, zonder bedrieglijk opzet eetwaren, dranken of levensmiddelen onder de in artikel 1 bepaalde benaming verkoopt, in het klein verkoopt, te koop stelt of kosteloos afstaat, wanneer die niet beantwoorden aan het bepaalde in deze wet of in de reglementen die in verband met deze wet zijn uitgevaardigd.

Onverminderd de toepassing van de in de artikelen 269 tot 274 van het Strafwetboek bepaalde straffen, wordt

sonnement de huit jours à un mois et d'une amende de 26 à 200 F ou de l'une de ces peines seulement, celui qui se refuse ou s'oppose aux visites, aux inspections ou à la prise d'échantillons par des agents habilités à rechercher et à constater les infractions aux lois et règlements relatifs à l'objet de la présente loi.

Les dispositions de cet article ne préjudicient en rien aux dispositions des articles 454 à 457, 498 à 504 du Code pénal.

Art. 6.

Le Roi peut compléter la présente loi en ce qui concerne le mode de prise ou les conditions de contrôle d'échantillon comme en ce qui concerne les normes de surgélation pour certaines denrées susceptibles de subir un traitement spécial.

31 janvier 1967.

met gevangenisstraf van acht dagen tot een maand en met geldboete van 26 tot 200 F of met een van die straffen alleen gestraft, hij die aan agenten die ertoe gemachtigd zijn de inbreuken op de wetten en reglementen in verband met deze wet op te sporen en vast te stellen, de toegang, de inspectie of het nemen van stalen weigert of er zich tegen verzet.

Het bepaalde in dit artikel doet geen afbreuk aan het bepaalde in de artikelen 454 tot 457, 498 tot 504 van het Strafwetboek.

Art. 6.

De Koning kan deze wet aanvullen met bepalingen zowel in verband met de wijze waarop de stalen worden genomen of de voorwaarden waaronder die stalen worden gecontroleerd, als wat betreft de normen voor het diepvrozen van sommige eetwaren die een speciale behandeling kunnen ondergaan.

31 januari 1967.

R. HICGUET,
CL. HUBAUX,
F. DEVILERS,
F. GELDERS,
G. CRAEYBECKX-ORIJ, ,
L. D'HAESELEER. .