

Chambre des Représentants

Kamer der Volksvertegenwoordigers

17 OCTOBRE 1950.

PROPOSITION DE LOI

relative à l'emploi de sulfite de soude,
en boucherie-charcuterie.

DEVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

L'arrêté royal du 10 février 1946, tout comme celui du 28 mai 1901 auquel le premier se substitue, sont des arrêtés d'exécution de la loi du 4 août 1890 et concernent spécialement le commerce des viandes préparées et des dérivés des viandes.

La loi de 1890 qui est relative à la falsification des denrées alimentaires, trouve sa justification dans un souci de protection de la santé publique.

L'article 1 de la loi est tout à fait explicite à cet égard.

Aussi, la question essentielle que nous ayons à examiner, est celle de savoir si l'emploi du sulfite qui est prohibé implicitement par la législation actuelle, est réellement préjudiciable à la santé du consommateur.

Une première observation s'impose :

Le législateur ne traite pas avec la même rigueur tous les cas d'application du sulfite.

C'est ainsi que des tolérances sont prévues pour le vin, la bière et les fruits mis en conserve.

En ce qui concerne les vins, notamment, l'arrêté royal du 28 novembre 1899 autorise expressément en son article 2, 4° l'emploi par litre de vin d'une quantité maxima de 20 mgr. d'acide sulfureux libre, ou de 200 mgr. d'acide sulfureux total.

Or, cet arrêté a été pris, lui aussi, en vertu de la loi du 4 août 1890 et répond à la même préoccupation que les dispositions réglementaires ayant pour objet le commerce des viandes préparées et des dérivés des viandes.

Le préambule de l'arrêté de 1899 ne précise-t-il pas : « Considérant que des fraudes nombreuses, souvent préjudiciables à la santé publique, se pratiquent dans la préparation et le commerce des vins et des boissons similaires. »

La même exception est prévue par l'arrêté royal du 29 janvier 1894, pour la bière.

Ces exceptions se justifient entre autres du fait qu'il est

17 OCTOBER 1950.

WETSVOORSTEL

betreffende de aanwending van natriumsulfiet
in het slagers- en spekslagersbedrijf.

TOELICHTING

MEVROUWEN, MIJNE HEREN,

Het Koninklijk besluit van 10 Februari 1946, evenals dat van 28 Mei 1901, dat door het eerste werd vervangen, zijn uitvoeringsbesluiten van de wet van 4 Augustus 1890 en hebben in het bijzonder betrekking op de handel in bereide vleeswaren en vleesderivaten.

De wet van 1890 die betrekking heeft op de vervalsing der eetwaren wordt gewettigd door de bezorgdheid om de bescherming van de volksgezondheid.

Het eerste artikel van de wet is in dat opzicht zeer uitdrukkelijk.

De voornaamste kwestie die wij moeten onderzoeken is derhalve die of de aanwending van sulfiet, die door de huidige wetgeving stilzwijgend wordt verboden, werkelijk schadelijk is voor de gezondheid van de verbruiker.

Er valt een eerste opmerking te maken :

De wetgever behandelt alle gevallen van aanwending van sulfiet niet met dezelfde strengheid.

Zo is een zekere toegevendheid voorzien voor wijn, bier en ingemaakt fruit.

Wat de wijn betreft, laat artikel 2, 4°, van het Koninklijk besluit van 28 November 1899 uitdrukkelijk de aanwending toe van ten hoogste 20 mgr. vrij zwavelig zuur of van 200 mgr. volledig zwavelig zuur per liter wijn.

Welnu, dat besluit werd eveneens genomen krachtens de wet van 4 Augustus 1890 en beantwoordt aan dezelfde bezorgdheid als de reglementsbepalingen betreffende de handel in bereide vleeswaren en vleesderivaten.

Wordt er in de inleiding van het besluit van 1899 niet nader bepaald : « Overwegende dat er veel bedrog, dikwijls nadelig voor de volksgezondheid, gepleegd wordt in het bereiden en de handel van wijnen en soortgelijke dranken. »

Dezelfde uitzondering wordt voorzien voor het bier door het Koninklijk besluit van 29 Januari 1894.

Die uitzonderingen zijn o. m. verantwoord door het feit

bien établi que le sulfite est un antiseptique très faible et nullement dangereux si son emploi n'est pas excessif.

Or, son emploi dans la viande ne permet que des concentrations très minimes, sinon la viande deviendrait im-mangeable.

Parmi les arguments des adversaires de l'emploi du sulfite, nous relevons que grâce à cet ingrédient, des viandes altérées ou même avariées pourraient être mises en vente.

A cette affirmation on peut répondre qu'il a été scientifiquement établi qu'une viande avariée ou même simplement altérée, ne reprendra jamais une teinte naturelle.

Des expériences ont été effectuées en 1939 aux laboratoires d'Uccle; on a pu observer que les échantillons de viande décolorés n'ont pu retrouver leur couleur quelle que fut la dose de sulfite ajoutée.

Le fait que le sulfite permet une plus longue conservation du hachis, ne peut être retenu comme motif sérieux d'interdiction. En effet, l'acide ascorbique par exemple qui a, pour la couleur de la viande, à peu près le même effet que le sulfite, est autorisé, parce qu'il n'est pas un antiseptique. Malheureusement, tous les produits de substitution au sulfite ont, ou bien d'autres inconvénients, ou ne sont pas à la portée du boucher.

Dans un autre ordre d'idées, il nous paraît souhaitable de voir la Belgique s'inspirer de l'attitude adoptée par sa voisine, la Hollande à l'égard du sulfite. Le Gouvernement hollandais, en effet, s'est également penché sur ce problème, l'a étudié minutieusement avec le concours de « compétences » appartenant notamment au corps médical, et a autorisé l'emploi du sulfite, en le soumettant, toutefois, à des conditions strictes, déterminées par l'arrêté royal du 22 août 1928.

Il est certain que, si nous tenons compte de nos relations avec la Hollande qui deviendront de jour en jour plus étroites, le maintien de l'interdiction pure et simple nous est préjudiciable. Il est souhaitable et même nécessaire d'harmoniser les législations belge et hollandaise.

Il n'y a aucun motif sérieux qui justifie la prohibition de l'emploi du sulfite.

Pour certaines préparations de viandes, telles que le hachis ou le beefsteack américain, l'emploi du sulfite constitue la condition *sine qua non* de leur présentation marchande, et la disparition de ces variétés de viandes, entraînerait, inévitablement, l'augmentation du coût de la viande.

A la suite de ces considérations nous avons estimé que l'emploi du sulfite pourrait être admis dans les conditions déterminées par la présente proposition de loi.

dat sulfiet zeker een zeer zwak en geenszins gevaarlijk antiseptisch middel is, wanneer het niet in buitensporige hoeveelheden wordt aangewend.

Welnu, het gebruik er van in vlees laat slechts zeer geringe concentraties er van toe, zoniet zou het vlees oneetbaar worden.

Onder de argumenten van de tegenstanders van de aanwending van sulfiet, stippen we aan dat, dank zij dit ingrediënt, aangetast of zelfs bedorven vlees zou kunnen te koop gesteld worden.

Daarop kan men antwoorden, dat wetenschappelijk werd vastgesteld dat bedorven of zelfs eenvoudig aangetast vlees nooit terug zijn natuurlijke kleur zal krijgen.

In 1939 werden proefnemingen gedaan in de laboratoria te Ukkel; men heeft kunnen vaststellen, dat de stalen van ontleurd vlees hun kleur niet terugkregen; welke ook de dosis sulfiet was die werd toegevoegd.

Het feit dat sulfiet toelaat gehakt langer te bewaren, mag niet worden weerhouden als een ernstige reden tot verbod. Inderdaad, ascorbinezuur, b.v., dat voor de kleur van het vlees ongeveer dezelfde uitwerking heeft als sulfiet, wordt toegelaten omdat het geen antiseptisch middel is. Jammer genoeg, hebben alle surrogaten van sulfiet ofwel andere nadelen, ofwel liggen zij niet in het bereik van de slager.

In een ander verband, schijnt het ons wenselijk toe, dat België de houding zou navolgen die door zijn nabuur, Nederland, ten opzichte van sulfiet werd aangenomen. De Nederlandse Regering heeft zich, inderdaad, met het vraagstuk beziggehouden. Zij heeft het grondig ingestudeerd met de medewerking van deskundigen, o. m. van het geneesherenkorps, en zij heeft de aanwending van sulfiet toegelaten, maar heeft ze echter onderworpen aan zeer strenge voorwaarden, bepaald door het Koninklijk besluit van 22 Augustus 1928.

Het staat vast, indien men rekening houdt met het feit dat onze betrekkingen met Nederland steeds inniger zullen worden, dat de handhaving van het verbod zonder meer voor ons schadelijk is. Het is gewenst en zelfs nodig de Belgische en Nederlandse wetgeving in overeenstemming te brengen.

Er bestaat geen ernstige reden die het verbod van het gebruik van sulfiet rechtvaardigt.

Voor sommige vleeswaren, zoals gehakt of Amerikaanse biefstuk, is het gebruik van sulfiet een *conditio sine qua non* van de tekoopstelling er van, en de verdwijning van deze vleessoorten zou onvermijdelijk een verhoging van de vleesprijs medebrengen.

In verband met die overwegingen hebben wij gemeend dat het gebruik van sulfiet zou kunnen worden toegelaten, onder de voorwaarden die door dit wetsvoorstel zijn bepaald.

P. VAN DEN BOEYNANTS.

PROPOSITION DE LOI

Article premier .

L'addition à la viande de sulfite et de bisulfite de soude est autorisée si la quantité employée de l'un ou l'autre de ces produits ne dépasse pas, au kgr, de viande, 0,3 gr. de SO^2 chimiquement pur ou 0,6 gr. de sulfite commercial,

WETSVOORSTEL

Eerste artikel.

De toevoeging van natriumsulfiet en -bisulfiet aan het vlees wordt toegelaten, ingeval de gebruikte hoeveelheid van het een of het ander dezer producten per kilogram vlees 0,3 gr. chemisch zuiver SO^2 of 0,6 gr. handelsulfiet

et si cette quantité est intégrée dans une composition de sel de cuisine suffisante pour saler 1 kgr. de viande.

Art. 2.

Le Ministre de la Santé publique est chargé de l'application de la présente loi qui entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

11 octobre 1950.

niet overschrijdt, en ingeval deze hoeveelheid deel uitmaakt van een samenstelling van keukenzout die volstaat om 1 kgr. vlees in te zouten.

Art. 2.

De Minister van Volksgezondheid is belast met de toepassing van deze wet, die in werking treedt de dag dat zij in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

11 October 1950.

P. VAN DEN BOEYNANTS.
J. VAN DEN EYNDE,
C. STRUYVELT,
E. CHARPENTIER,
M. COUPLET,
J. DE SAEGER.
