

**BELGISCHE KAMER VAN
VOLKSVERTEGENWOORDIGERS**

15 juli 2009

WETSVOORSTEL**tot instelling van een verbod
op de verkoop van transvetzuren**(ingediend door mevrouw Thérèse Snoy c.s.)
_____**CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS
DE BELGIQUE**

15 juillet 2009

PROPOSITION DE LOI**visant à interdire la vente
des acides gras trans**(déposée par Mme Thérèse Snoy et consorts)
_____**SAMENVATTING**

Om de gezondheid van de consumenten te beschermen, beoogt dit wetsvoorstel het in de handel brengen te verbieden van voedingswaren die een bepaalde hoeveelheid transvetzuren bevatten en voorziet het in een strafrechtelijke straf als die regel niet in acht wordt genomen.

RÉSUMÉ

La proposition vise à interdire la commercialisation d'aliments contenant une quantité donnée d'acide gras trans, pour protéger la santé des consommateurs, et punit pénalement les manquements à cette règle.

cdH	:	centre démocrate Humaniste
CD&V	:	Christen-Democratisch en Vlaams
Ecolo-Groen!	:	Ecologistes Confédérés pour l'organisation de luttes originales – Groen
FN	:	Front National
LDD	:	Lijst Dedecker
MR	:	Mouvement Réformateur
N-VA	:	Nieuw-Vlaamse Alliantie
Open Vld	:	Open Vlaamse liberalen en democraten
PS	:	Parti Socialiste
sp.a	:	socialistische partij anders
VB	:	Vlaams Belang

Afkortingen bij de nummering van de publicaties:

DOC 52 0000/000:	Parlementair document van de 52 ^e zittingsperiode + basisnummer en volgnummer
QRVA:	Schriftelijke Vragen en Antwoorden
CRIV:	Voorlopige versie van het Integraal Verslag (groene kaft)
CRABV:	Beknopt Verslag (blauwe kaft)
CRIV:	Integraal Verslag, met links het definitieve integraal verslag en rechts het vertaald beknopt verslag van de toespraken (met de bijlagen) (PLEN: witte kaft; COM: zalmkleurige kaft)
PLEN:	Plenum
COM:	Commissievergadering
MOT:	Moties tot besluit van interpellaties (beigekleurig papier)

Abréviations dans la numérotation des publications:

DOC 52 0000/000:	Document parlementaire de la 52 ^{ème} législature, suivi du n° de base et du n° consécutif
QRVA:	Questions et Réponses écrites
CRIV:	Version Provisoire du Compte Rendu intégral (couverture verte)
CRABV:	Compte Rendu Analytique (couverture bleue)
CRIV:	Compte Rendu Intégral, avec, à gauche, le compte rendu intégral et, à droite, le compte rendu analytique traduit des interventions (avec les annexes) (PLEN: couverture blanche; COM: couverture saumon)
PLEN:	Séance plénière
COM:	Réunion de commission
MOT:	Motions déposées en conclusion d'interpellations (papier beige)

Officiële publicaties, uitgegeven door de Kamer van volksvertegenwoordigers

Bestellingen:
Natieplein 2
1008 Brussel
Tel. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.deKamer.be
e-mail : publicaties@deKamer.be

Publications officielles éditées par la Chambre des représentants

Commandes:
Place de la Nation 2
1008 Bruxelles
Tél. : 02/ 549 81 60
Fax : 02/549 82 74
www.laChambre.be
e-mail : publications@laChambre.be

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

1. Historisch overzicht en wetenschappelijke kennis

1.1. Algemeen

Het zogenaamde “transvet” wordt verkregen door hydrogenering van oliën, een industrieel proces waarbij de moleculen van onverzadigde vetzuren worden gewijzigd. Zo verkrijgt men transvetten die de mogelijkheid bieden uit onverzadigde plantaardige oliën (doorgaans soja- of maïsolie) margarines te vervaardigen die bij kamertemperatuur min of meer vast blijven.

Bovendien kunnen die producten gedurende lange tijd worden bewaard.

Transvetzuren (hierna TVZ) vindt men in margarines, bereide schotels, snoep, koekjes, luxebroodjes, taartdeeg, chocopasta, commerciële chocolade, gebak, ontbijtgranen, chocolade- of granenrepen, pindakaas enzovoort.

Als in de lijst van ingrediënten de woorden “(gedeeltelijk) gehydrogeneerde plantaardige oliën” voorkomen, weet men dat het product TVZ bevat.

Hydrogenering, de techniek om olie te doen stollen om er margarine van te maken, werd in 1902 uitgevonden door de Franse chemicus Paul Sabatier. Boter was toen namelijk schaars en duur.

Dankzij die techniek konden vetten worden vervaardigd die het voordeel hebben dat ze vast blijven bij kamertemperatuur en dat ze gedurende lange tijd kunnen worden bewaard. Dat zijn aanzienlijke voordelen in een context waarin voedingswaren over lange afstanden worden vervoerd en gedurende lange tijd in containers, in entrepots en in de winkelrekken verblijven.

Na de Tweede Wereldoorlog konden de producenten van margarine dankzij de zogenaamde techniek van de “gedeeltelijke hydrogenering” meer onverzadigde oliën gebruiken, zoals bijvoorbeeld maïs- of sojaolie (omega-6).

DÉVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

1. Historique et connaissances scientifiques

1.1. Généralités

Le “gras trans”, ou, en termes techniques, l’hydrogénation d’huiles, est un procédé industriel qui modifie la configuration des molécules d’acides gras insaturés. On obtient ainsi des gras trans qui permettent de confectonner, à partir d’huiles végétales insaturées (le plus souvent de soja ou de maïs), des margarines plus ou moins solides à la température ambiante.

De plus, ces produits ont une longue durée de conservation.

On trouve les acides gras trans, ci-après AG trans, dans les margarines, les plats préparés, les confiseries, les biscuits, les viennoiseries, les pâtes à tarte, les pâtes à tartiner, les chocolats commerciaux, les pâtisseries, les céréales, les barres chocolatées ou céréales, le beurre d’arachide, les plats préparés.

Lorsque la liste des ingrédients comprend les termes “huiles végétales hydrogénées” ou “partiellement hydrogénées”, on sait que le produit renferme des AG trans.

La technologie permettant de solidifier l’huile, l’hydrogénation, pour en faire de la margarine, a été découverte par le chimiste français Paul Sabatier en 1902. À l’époque, le beurre était une denrée rare et chère.

Ce procédé permettait de fabriquer des graisses qui présentent l’avantage de rester solides à température ambiante et de se conserver longtemps. Avantages appréciables dans un contexte où les aliments voyagent beaucoup et peuvent séjourner de longues périodes en conteneurs ainsi que dans les entrepôts et sur les étalages des magasins.

Après la Deuxième Guerre mondiale, une technique baptisée “hydrogénation partielle” a permis aux producteurs de margarine d’utiliser des huiles plus insaturées, par exemple celles de maïs et de soja (oméga-6).

1.2. Gemiddelde consumptie in België en in Frankrijk

Men gaat ervan uit dat in de Westerse landen dagelijks gemiddeld 3,87 gram TVZ wordt verbruikt. Die zijn voor 90 of 95% afkomstig van gehydrogeneerde oliën.

1.2.a. In België

Het totaal gemiddeld dagelijks gebruik van TVZ wordt geraamd op 2,2 gram per persoon.

1.2.b. In Frankrijk

Het *Agence française de sécurité sanitaire des aliments* (AFSSA) geeft in zijn rapport van 6 april 2005¹ het volgende aan:

1. mannen gebruiken gemiddeld 3,2 gram TVZ per dag, vrouwen 2,8 gram; dat vertegenwoordigt 1,3% van de dagelijkse totale energie-inname (TEI)²;

2. 5% van de Franse volwassenen heeft (voor het totaal van de TVZ) een verbruik van 2% van de TEI (6 gram per dag voor de mannen en 5 gram per dag voor de vrouwen);

3. in Frankrijk zijn de jongens in de leeftijdscategorie van 12 tot 14 jaar de grootste consumenten van vetten; zij verbruiken dagelijks nagenoeg 8 gram TVZ en overschrijden de drempel van 2% van de TEI.

1.3. Gevolgen voor de gezondheid

Het *Observatoire de la Santé du Hainaut* geeft in zijn *Mieux consommer les graisses*, een studie van januari 2009, aan dat het verbruik van lipiden (vetten) slechts 30 à 35% van de totale calorieopname³ zou mogen vertegenwoordigen, maar dat dit percentage in werkelijkheid oploopt tot gemiddeld 40%. Die overconsumptie kan leiden tot overgewicht en kan het risico van bepaalde ziekten zoals hartinfarct of suikerziekte vergroten. Uit die studie blijkt trouwens dat in ons land 44,5% van de volwassenen met overgewicht te kampen heeft. Dat overgewicht treft in grotere mate de mannelijke (50,5%) dan de vrouwelijke (38,8%) populatie. De TVZ blijken

¹ Rapport van de AFSSA van 6 april 2005 *sur les risques et bénéfices pour la santé des acides gras trans par les aliments*.

² Rapport van de AFSSA, *op. cit.*

³ http://www.hainaut.be/sante/osh/medias_user/Brochure_Mieux_consommer_les_graisses-2009.pdf

1.2. Consommation moyenne en Belgique et en France

Aujourd'hui, on estime que, en Occident, la consommation quotidienne d'AG trans est en moyenne de 3,87 grammes. Ces AG trans proviennent à 90%, ou à 95%, des huiles hydrogénées.

1.2.a. En Belgique

La consommation moyenne totale d'AG trans est estimée journalièrement à 3,2 grammes par personne.

1.2.b. En France

Selon l'AFSSA (l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments), dans son rapport du 6 avril 2005¹:

1. les apports moyens des AG trans sont de 3,2 grammes par jour pour les hommes et de 2,8 grammes par jour pour les femmes, ce qui représente 1,3% de l'apport énergétique total (AET) quotidien²;

2. 5% de la population française adulte présente une consommation (pour le total des AG trans) de 2% de l'AET (6 grammes par jour pour les hommes et 5 grammes par jour pour les femmes);

3. les plus grands consommateurs de matières grasses en France sont les garçons, dans la tranche d'âge 12-14 ans, qui absorbent près de 8 grammes par jour d'AG trans, et dépassent le seuil de 2% de l'AET.

1.3. Effets sur la santé

Selon l'observatoire de la santé du Hainaut, dans son étude de janvier 2009 intitulée *Mieux consommer les graisses*, alors que la consommation des lipides (graisses) devrait seulement représenter 30 à 35% de l'apport calorique total³, ce pourcentage monte cependant, en moyenne, à 40%. Cette surconsommation peut conduire au surpoids et augmenter le risque de certaines maladies, comme l'infarctus du myocarde ou le diabète. Cette étude montre d'ailleurs que, dans notre pays, 44,5% des adultes présentent un excès de poids. Et cet excès de poids touche davantage les hommes (50,5%) que les femmes (38,8%). Les AG trans

¹ Rapport de l'AFSSA du 06/04/05 sur les risques et bénéfices pour la santé des acides gras trans par les aliments.

² Rapport Afssa, *op. cit.*

³ http://www.hainaut.be/sante/osh/medias_user/Brochure_Mieux_consommer_les_graisses-2009.pdf

dus schadelijk te zijn voor de gezondheid. De uitvinding van de hydrogenering van oliën was aan het begin van de vorige eeuw weliswaar technologisch een sprong voorwaarts, maar nu het gebruik van dergelijke oliën in de bereide voedingswaren zich heeft veralgemeend, zijn ze een bedreiging voor de gezondheid en een terugval in onze voedselhygiëne.

Net als de in onze voedingswaren in te grote hoeveelheden aanwezige verzadigde vetten doen de TVZ het gehalte LDL ("slechte cholesterol") in ons bloed toenemen en doen ze het gehalte HDL ("goede cholesterol") afnemen. Dat verhoogt het risico van hart- en vaatziekten aanzienlijk. De TVZ zouden dat risico met 132% kunnen doen toenemen. Ter vergelijking: verzadigde vetten verhogen dat risico met 32%⁴.

Zolang een en ander beperkt bleef tot de natuurlijke TVZ, die in kleine hoeveelheden in de natuur voorkomen, waren er nauwelijks gezondheidsrisico's. Dat synthetische TVZ alom aanwezig zijn in de bewerkte voedingsmiddelen, verontrust de gezondheidsautoriteiten. Men gaat ervan uit dat de aanwezigheid van transvetzuren vanaf een bepaald niveau (10 gram transvetzuren per 100 gram vetstof, dus 10%) het risico op cardiovasculaire aandoeningen verhoogt.

Op grond van de huidige wetenschappelijke kennis kan worden gesteld dat het risico op cardiovasculaire ziekten aanzienlijk stijgt zodra de totale energieaanvoer voor meer dan 2% uit die vetzuren bestaat. Om de risico's voor de gezondheid weg te werken, moet het dagelijkse verbruik ervan bovendien moet zo laag mogelijk worden gehouden.

Volgens dokter David Servan-Schreiber wordt tevens vastgesteld dat de combinatie van de transvetten⁵ met een overmatig gebruik van omega-6-vetzuren bijzonder kwalijke gevolgen heeft voor de gezondheid, omdat de beide stoffen een pro-inflammatoire cocktail vormen die het ontstaan van kankercellen in het organisme bevordert.

De transvetten en de omega-6-vetzuren dragen bij tot het creëren en het in stand houden van die inflammatoire omgeving, die uiterst bevorderlijk is voor de ontwikkeling van kanker. De transvetten veroorzaken een chronische ontsteking en treden in concurrentie met de omega-3-vetzuren, waardoor deze laatste hun ontstekingsremmende werking deels verliezen; aldus creëren ze omstandigheden waarin kankercellen goed gedijen. De omega-6-vetzuren en de transvetten treden

apparaissent donc aujourd'hui comme des ennemis de la santé. Si l'invention de l'hydrogénation des huiles a été une avancée technologique au début du siècle dernier, maintenant qu'ils sont généralisés dans l'alimentation préparée, ils sont une grande menace pour la santé et une régression de notre hygiène alimentaire.

Tout comme les gras saturés en excès dans l'alimentation, les AG trans font augmenter les taux sanguins de LDL ("mauvais cholestérol") tout en abaissant les taux de HDL ("bon cholestérol"). Cela a pour effet d'augmenter significativement le risque de souffrir de troubles cardiovasculaires. Les AG trans pourraient faire augmenter ce risque de l'ordre de 132%, en comparaison de 32% pour les gras saturés⁴.

Tant qu'on s'en tenait aux AG trans naturels, qui ne se retrouvent qu'en petites quantités dans la nature, les risques pour la santé étaient pratiquement inexistant. Mais, l'omniprésence des AG trans synthétiques dans les produits alimentaires transformés inquiète les autorités sanitaires. Il est estimé que, au-delà d'un certain seuil (10 grammes d'AG trans par 100 grammes de matières grasses, soit 10%), nous augmentons le risque d'être affecté par des troubles cardiovasculaires.

Les connaissances scientifiques actuelles indiquent qu'il y a une augmentation significative des risques de maladies cardio-vasculaires dès que ces acides gras dépassent 2% de l'apport énergétique total. Aussi faut-il que l'apport journalier soit le plus bas possible, afin d'éliminer les risques pour la santé.

Pour le Dr David Servan-Schreiber, *"on constate aussi des effets catastrophiques sur la santé des gras trans⁵ conjugués à l'excès d'oméga-6 car ils forment un cocktail pro-inflammatoire favorisant la promotion des cellules cancéreuses dans l'organisme."*

Les gras trans et les gras oméga-6 contribuent à créer et entretenir ce climat inflammatoire très favorable au développement du cancer. En créant une inflammation chronique et en entrant en compétition avec les oméga-3, réduisant leur effet modérateur de l'inflammation, ils assurent des conditions favorables à la promotion de cellules cancéreuses. Les oméga 6 et les gras trans entrent en compétition avec les oméga 3 et en gênent l'absorption en monopolisant les enzymes spécifiques

⁴ <http://www.gammaforce.ca/blog/2009/05/05/acides-gras-trans-formes-un-danger-et-un-risque-pour-votre-sante/>

⁵ Transvetzuren.

⁴ <http://www.gammaforce.ca/blog/2009/05/05/acides-gras-trans-formes-un-danger-et-un-risque-pour-votre-sante/>

⁵ AG trans.

in concurrentie met de omega-3-vetzuren en verhinderen dat deze laatste worden opgenomen, doordat ze zich niet alleen de enzymen toe-eigenen die specifiek zijn voor de verwerking ervan, maar ook bepaalde vitamines, meer bepaald B6, B3, C en E, alsook mineralen⁶.

Twee teams van het INSERM⁷ en van het *Institut Gustave Roussy* hebben samen een epidemiologisch onderzoek gedaan naar de gezondheid van de Franse vrouwelijke personeelsleden van de *Mutuelle Générale de l'Education Nationale (E3N)*.

Uit dat onderzoek is gebleken dat de vrouwen met een hoog transvetzuurgehalte in het bloed een bijna dubbel zo hoog risico lopen borstkanker te krijgen. De boosdoeners onder de TVZ zijn van industriële oorsprong (verwerkte producten, industrieel brood, luxebroodjes, gebak, chips, pizzadeeg).⁸

2. Regelgevende initiatieven

2.1. Op Europees niveau

2.1.a. Het Deense initiatief heeft de aanzet gegeven

Toen Denemarken in 2003 initiatieven nam om het gebruik van transvetten tegen te gaan, stootte het land op de bedenkingen van andere EU-lidstaten; niet iedereen was het immers eens met de Deense regelgeving.

Om die reden heeft de Europese Commissie de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) belast met het vraagstuk van de "aanwezigheid van transvetzuren in de voeding en het effect van het verbruik van transvetzuren op de gezondheid van de mens".

In haar advies van juli 2004 onderstreept de EFSA het oorzakelijke verband tussen de consumptie van transvetzuren en het risico op hart- en vaatziekten⁹.

Voorts beveelt zij aan de risico's voor elk land afzonderlijk te onderzoeken, aangezien er tussen de landen en met name in Europa grote verschillen bestaan inzake de consumptie van transvetzuren.

⁶ <http://www.guerir.fr/dossiers/alimentation-cancer/cancer-graisses/choisir-graisses-805/?searchterm=gras%20trans>

⁷ INSERM: *Institut national de la santé et de la recherche médicale*, een openbare Franse instelling voor wetenschappelijk en technologisch onderzoek.

⁸ http://www.igr.fr/service.php?p_m=download&p_file=institut/pdf/cp/cp-2008/cp_igr_inserm_cnrs_cancer_sein_acides_gras_trans.pdf

⁹ Advies van de European Food Safety Authority (EFSA) van 8 juli 2004.

à leur métabolisation, certaines vitamines, notamment B6, B3, C et E ainsi que des minéraux⁶."

Deux équipes de l'INSERM⁷ et de l'Institut Gustave Roussy se sont associées pour mener une étude épidémiologique portant sur la cohorte française de femmes adhérentes de la Mutuelle Générale de l'Education Nationale (E3N).

Les chercheurs montrent que le risque de cancer du sein est presque doublé chez les femmes ayant des taux sanguins élevés d'AG. Les AG trans incriminés sont ceux d'origine industrielle (produits manufacturés, pains industriels, viennoiseries, gâteaux, chips, pâtes à pizzas).⁸

2. Initiatives réglementaires

2.1. Au niveau des autorités européennes

2.1.a. L'initiative prise par le Danemark a agi comme élément déclencheur

En 2003, le Danemark a pris des dispositions à l'encontre du gras trans. Ce qui a suscité des observations d'autres États membres de l'Union européenne et certaines divergences de vue sur la réglementation danoise.

La Commission européenne a dès lors saisi l'Autorité Européenne de sécurité des Aliments (EFSA) de la question de "la présence d'AG trans dans les aliments et l'effet sur la santé humaine de la consommation d'acides gras trans".

Dans son avis remis en juillet 2004, l'EFSA souligne la relation de cause à effet entre la consommation d'AG trans et les risques cardio-vasculaires.⁹

Elle recommande également de faire examiner ces risques pays par pays, car les différences de consommation d'AG trans entre pays sont grandes, notamment en Europe.

⁶ <http://www.guerir.fr/dossiers/alimentation-cancer/cancer-graisses/choisir-graisses-805/?searchterm=gras%20trans>

⁷ INSERM: Institut national de la santé et de la recherche médicale, établissement public français de recherche à caractère scientifique et technologique.

⁸ http://www.igr.fr/service.php?p_m=download&p_file=institut/pdf/cp/cp-2008/cp_igr_inserm_cnrs_cancer_sein_acides_gras_trans.pdf

⁹ Avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments du 08 juillet 2004.

2.1.b. Resolutie van het Europees Parlement van 25 september 2008 over het Witboek over aan voeding, overgewicht en obesitas gerelateerde gezondheidskwesties

Het Europees Parlement heeft deze resolutie (A6-0256/2008 / P6-TA-PROV(2008)0461) aangenomen in samenhang met het Witboek van de Commissie van 30 mei 2007 over “een EU-strategie voor aan voeding, overgewicht en obesitas gerelateerde gezondheidskwesties” (COM(2007) 279 def.).

De resolutie:

1. is verheugd over de aanpak waarvoor in het Witboek van de Commissie wordt gekozen, en erkent de noodzaak zowel Europees als nationaal en lokaal op te treden, alsook de noodzaak de openbare én de privé-sector te betrekken bij de strijd tegen obesitas;

2. sluit zich aan bij de Commissie die aangeeft bij dat obesitas het gevolg is van talrijke factoren en onderstreept dat obesitas in heel wat landen, ondanks culturele verschillen, op soortgelijke wijze evolueert;

3. erkent, meer in het algemeen, het risico dat de toename van het aantal mensen met obesitas vormt voor de gezondheids- en solidariteitsstelsels, alsook voor de economie;

4. richt zich tot de Commissie, de lidstaten, de regionale en lokale besturen, alsook tot de privésector;

5. wijst nadrukkelijk op de rol van de Commissie bij het uitwerken van een gemeenschappelijke Europese aanpak, alsook bij het aanmoedigen van de coördinatie en de uitwisseling van beste praktijken tussen de lidstaten;

6. legt de prioriteit bij de kinderen, maar onderstreept ook dat de consumenten geïnformeerde keuzes moeten kunnen maken en voor gezonde producten moeten kunnen kiezen;

7. roept de media en de reclamesector ertoe op hun steentje bij te dragen en onderstreept de doorslaggevende rol van de gezondheidssector;

8. is verheugd dat diabetes en obesitas zijn opgenomen in het zevende kaderprogramma voor onderzoek en technologische ontwikkeling;

2.1.b. Résolution du Parlement européen du 25 septembre 2008 sur le Livre blanc sur la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité

Le Parlement européen a adopté cette résolution (A6-0256/2008 / P6-TA-PROV(2008)0461), en lien avec le Livre blanc de la Commission du 30 mai 2007 intitulé “Une stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité” (COM(2007) 279 final).

Cette résolution:

1. se félicite de l'approche adoptée dans le livre blanc de la Commission et reconnaît le besoin d'agir à la fois au niveau européen, national et local, ainsi que la nécessité d'associer les secteurs public et privé dans la lutte contre l'obésité;

2. conforte la Commission, selon laquelle l'obésité découle de facteurs multiples et souligne que celle-ci tend à évoluer de manière similaire dans divers pays, en dépit de différences culturelles;

3. reconnaît le risque, plus général, que fait peser la progression de l'obésité sur les systèmes de santé et de solidarité, ainsi que sur les économies;

4. s'adresse à la Commission, aux États membres, aux administrations régionales et locales ainsi qu'au secteur privé;

5. met en avant le rôle de la Commission dans l'élaboration d'une approche européenne commune ainsi que dans la promotion de la coordination et des échanges de bonnes pratiques entre les États membres;

6. accorde aux enfants une priorité mais souligne également le besoin des consommateurs d'être en mesure de faire des choix éclairés et de pouvoir choisir des produits sains;

7. appelle les secteurs des médias et de la publicité à agir et insiste sur le rôle prépondérant du secteur de la santé;

8. se félicite de l'intégration du diabète et de l'obésité dans le 7^e programme-cadre;

9. vraagt meer financiële middelen voor:

a. het onderzoek naar de factoren die de ontwikkeling van zwaarlijvigheid beïnvloeden; in het licht van die bekommerning pleit de resolutie ervoor dat een communautaire regelgeving inzake transvetzuren wordt uitgewerkt en onderstreept ze dat voedingsetikettering verplicht dient te worden gemaakt;

b. de studies die de effectiviteit van de preventie-inspanningen inzake obesitas vergelijken en evalueren;

c. vraagt voeding alomvattend te benaderen en van ondervoeding, naast zwaarlijvigheid, een prioriteit te maken, gelet op de aanzienlijke kosten ervan voor het gezondheidsstelsel.

2.2. Op het vlak van de Europese lidstaten

2.2.a. Denemarken

Dit land heeft op 11 maart 2003 een wetsdecreet aangenomen dat bepaalt dat het gehalte aan transvetzuren in oliën en vetten die onder de toepassing van het wetsbesluit vallen, niet hoger mag zijn dan 2 g per 100 g olie of vet.

Dat wetsbesluit beoogt niet de transvetzuren die van nature in dierlijk vlees of in melkproducten voorkomen.

2.2.b. Frankrijk

In het jaarverslag 2005 van de AFSSA, het Frans bureau voor de voedselveiligheid, wordt:

— aanbevolen de waarde van 2% van de totale energiehoeveelheid te beschouwen als een niet te overschrijden consumptieniveau;

— een vermindering met ten minste 30% aanbevolen van de consumptie van bepaalde voedingsmiddelen die aanzienlijke hoeveelheden transvetzuren bevatten (luxebroodjes, gebakjes, industriële broodproducten, chocoladerepen, koekjes), die overigens een geringe voedingswaarde hebben;

— aanbevolen de consumptie van melk en zuivelproducten niet te verminderen, hoewel het voedingsmiddelen zijn die sterk bijdragen tot het totale gehalte aan transvetzuren, en om bij voorkeur halfafgeroomde of afgeroomde producten te consumeren;

9. demande qu'un plus large financement soit accordé:

a. à la recherche sur les facteurs pesant sur l'évolution de l'obésité; suivant cette préoccupation, la résolution préconise l'adoption d'une réglementation communautaire relative aux AG trans et souligne que l'étiquetage nutritionnel devrait être rendu obligatoire;

b. aux études comparant et évaluant les effets des actions de prévention de l'obésité;

c. demande d'adopter une approche plus globale de la nutrition et de faire de la malnutrition une priorité aux côtés de l'obésité, compte tenu des coûts considérables qu'elle entraîne pour le système de santé.

2.2. Au niveau des États membres de l'Europe

2.2.a. Le Danemark

Ce pays a adopté un décret-loi, le 11 mars 2003, disposant que, à partir du 1^{er} juin 2003, la teneur en AG trans des huiles et des graisses assujetties au décret-loi ne devra pas excéder 2 grammes par 100 grammes d'huile ou de graisse.

Ce décret-loi ne vise pas les AG trans qui existent, naturellement, dans les viandes animales ou produits laitiers.

2.2.b. La France

L'autorité sanitaire de ce pays, l'AFSSA dans son rapport de 2005:

— recommande de considérer la valeur de 2% de l'apport énergétique total comme un niveau de consommation à ne pas dépasser;

— recommande de réduire de 30% au moins la consommation de certains aliments contenant des quantités importantes d'acides gras trans (viennoiseries, pâtisseries, produits de panification industriels, barres chocolatées, biscuits), par ailleurs de faible intérêt nutritionnel;

— recommande de ne pas diminuer la consommation de lait et des produits laitiers, bien qu'ils soient des aliments fortement contributeurs des AG trans totaux et de consommer de préférence les produits demi-écrémés ou écrémés;

— gesteld dat de verplichte etikettering van transvetzuren er de industriële toe zou kunnen aanzetten de samenstelling van hun producten te verbeteren, aangezien de etiketteringsaanbeveling maar van toepassing is bij de overschrijding van drempels die overeenstemmen met de normen inzake het huidige voedselaanbod;

— in verband met de zogenaamde verborgen vetten (de industriële margarines en *shortenings*), die bij de vervaardiging van luxebroodjes, gebakjes, koekjes en chocoladerepen worden gebruikt, en de diverse margarines die worden gebruikt als broodsmearsel of in keuken, gepreciseerd dat de vermindering van het gehalte aan transvetzuren niet mag gepaard gaan met een toename van het gehalte aan verzadigde vetzuren;

— aanbevolen dat de grens voor transvetzuren wordt vastgesteld op 1 g per 100 g geconsumeerd product, d.w.z. 9 kilocalorie per 100 g product, wat gelijkstaat met 0,4% van de totale energiehoeveelheid.

Na de aanbevelingen van de AFSSA werd door de Franse overheid tot nu toe niettemin geen enkel regelgevend initiatief genomen.

2.2.c. Nederland

De consumptie van transvetzuren is gedaald als gevolg van de ruchtbaarheid die aan de gezondheidseffecten ervan is gegeven. Het gehalte aan transvetzuren in de verkochte vaste tafelmargarine is er verminderd van een piek van 50% in de jaren 80 tot minder dan 2% nu.

2.2.d. Oostenrijk

De minister van Volksgezondheid, de heer Stöger, heeft op 8 maart 2009 aangekondigd dat hij met de werkzaamheden is begonnen in verband met een wet die de grenswaarde op 2% vaststelt.

3. Canada

Dit land heeft de verkoop van alle oliën of vetten verboden die meer dan 2 g transvetzuren per 100 g olie of vet bevatten, en van elk voedingsmiddel dat afgezien van die oliën of vetten andere bestanddelen bevat, als het meer dan 2 g transvetzuren per 100 g olie of vet in het voedingsmiddel bevat.

— considère que l'obligation d'étiquetage des AG trans serait de nature à inciter les industriels à améliorer la composition de leurs produits, puisque la recommandation d'étiquetage ne s'applique qu'en cas de dépassement de seuils correspondant aux normes de l'offre alimentaire actuelle;

— concernant les graisses dites cachées (les margarines industrielles et le *shortenings*), utilisées dans la fabrication des viennoiseries, pâtisseries, biscuits, barres chocolatées et les margarines de toutes qualités utilisées comme pâtes à tartiner ou en cuisine, précise que la diminution de leurs teneurs en AG trans ne doit pas s'accompagner d'une augmentation des teneurs en acides gras saturés;

— recommande que la limite en AG trans soit fixée à 1 gramme par 100 grammes de produit sous sa forme consommée, soit 9 kilocalories par 100 grammes de produit, équivalant à 0,4% de l'AET.

Néanmoins, après les recommandations de l'AFSSA, aucune initiative réglementaire n'a, à ce jour, été prise par les autorités françaises.

2.2.c. Les Pays-Bas

La consommation d'acides gras trans a chuté, en raison de la publicité concernant leurs effets sur la santé. La teneur en AG trans de la margarine de table solide vendue au pays est passée d'un sommet de 50% dans les années 1980 à moins de 2% à l'heure actuelle.

2.2.d. L'Autriche

Le ministre de la Santé, M. Stöger, a annoncé le 8 mars 2009 avoir commencé le travail sur une loi qui définit la valeur limite à 2%.

3. Au Canada

Ce pays a interdit la vente de toute huile ou graisse qui contient plus de 2 grammes d'AG trans par 100 grammes d'huile ou de graisse, et de tout aliment qui renferme d'autres ingrédients en plus des huiles ou graisses, s'il contient plus de 2 grammes d'AG trans par 100 grammes d'huile ou de graisse présente dans l'aliment.

Die verbodsbepalingen staan in de “*Act to amend the Food and Drugs Act*”: verbod van de oliën en vetten (inclusief de emulsies waarvan de continue fase door een vetstof wordt gevormd en die bestemd zijn voor menselijke consumptie).

4. Verenigde Staten

In dit land, waar het verbruik aan transvetzuren 2 à 4% van de calorieopname via de voeding vertegenwoordigt, is de etikettering van het gehalte aan transvetzuren in levensmiddelen sinds 2006 verplicht.

Transvetzuren in de voeding zijn in Californië en de stad New York verboden in alle restaurants.

5. Richtsnoeren

Dit wetsvoorstel is geïnspireerd op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, alsmede de wijzigingen ervan. De inhoud ervan is geïnspireerd op de Canadese wet van 2004 (*Act to amend the Food and Drugs Act*).

De indieners zijn zich ervan bewust dat het beter zou zijn op Europees vlak wetgevend op te treden, maar stellen vast dat bepaalde lidstaten gelet op de traagheid van de besluitvorming op dat vlak, in naam van de bescherming van de volksgezondheid het voortouw hebben genomen en wetten hebben gemaakt of zich erop voorbereiden om dat te doen! Daarom wordt voorgesteld het percentage transvetzuren dat aanvaardbaar is in de in België te koop gestelde voeding te reglementeren.

Ces interdictions sont inscrites dans la loi modifiant la loi sur les aliments et drogues: Interdiction des huiles et graisses (y compris les émulsions dont la phase continue est constituée par une matière grasse, qui sont destinées à la consommation humaine).

4. Aux États-Unis

Dans ce pays, où la consommation des AG trans représente de 2 à 4% de l'apport calorique de l'alimentation, l'indication de la teneur en AG trans des denrées alimentaires est obligatoire depuis 2006.

Les AG trans sont interdits dans l'alimentation, en Californie et dans la ville de New York, dans tous les restaurants.

5. Lignes directrices

La présente proposition s'inspire 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, ainsi qu'à ses modifications. Son contenu est inspiré de la loi canadienne de 2004, modifiant la loi sur les aliments et les drogues.

Les auteurs sont conscients qu'il serait préférable de légiférer au niveau européen mais constatent que, devant la lenteur des décisions à ce niveau, des États membres ont pris les devants au nom de la protection de la santé publique et ont légiféré, ou s'apprêtent à le faire! C'est pourquoi, il est proposé de réglementer le pourcentage d'AG trans admissible dans l'alimentation mise en vente en Belgique.

Thérèse SNOY (Ecolo-Groen!)
Muriel GERKENS (Ecolo-Groen!)
Meyrem ALMACI (Ecolo-Groen!)

WETSVOORSTEL**HOOFDSTUK 1****Algemene bepaling****Artikel 1**

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

HOOFDSTUK 2**Definitie****Art. 2**

In de zin van deze wet, moeten onder het begrip “transvetzuur” de onverzadigde oliën en vetten worden verstaan die worden verkregen uit de gedeeltelijke industriële hydrogenering van de in de plantaardige oliën aanwezige onverzadigde vetzuren. Die vetzuren bevatten één of meer dubbele, enkelvoudige (niet-geconjugeerde) bindingen in de transconfiguratie.

HOOFDSTUK 3**Reglementering van het transvetzuurgehalte****Art. 3**

De verkoop van levensmiddelen die alleen, of inzonderheid, oliën of vetten bevatten met meer dan 2 gram transvetzuren per 100 gram olie of vet, is verboden.

Het in het eerste lid bedoelde verbod geldt voor oliën en vetten, met inbegrip van emulsies waarvan de continue fase bestaat uit een vetstof die voor menselijke consumptie bestemd is.

Het in het eerste lid bedoelde verbod geldt niet voor het gehalte aan niet-gehydrogeneerde transvetzuren uit natuurlijke dierlijke oliën of vetten.

PROPOSITION DE LOI**CHAPITRE 1^{ER}****Disposition générale****Article 1^{er}**

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

CHAPITRE 2**Définition****Art.2**

Au sens de la présente loi, il faut entendre par “acide gras trans” les huiles et gras insaturés obtenus par l'hydrogénation industrielle partielle des acides gras insaturés contenus dans les huiles végétales. Ces acides gras contiennent une ou plusieurs liaisons doubles, isolées ou non, conjuguées, de configurations trans.

CHAPITRE 3**Réglementation de la teneur en acides gras trans****Art. 3**

La vente d'aliments contenant uniquement, ou notamment, des huiles ou graisses contenant plus de 2 grammes d'acides gras trans par 100 grammes d'huile ou de graisse est interdite.

L'interdiction visée à l'alinéa 1^{er} s'applique aux huiles et graisses, y compris les émulsions dont la phase continue est constituée par une matière grasse ayant comme finalité la consommation humaine.

L'interdiction visée à l'alinéa 1^{er} ne s'applique pas à la teneur en acides gras trans non hydrogénés des huiles ou graisses animales naturelles.

HOOFDSTUK 4

Diverse bepalingen

Art. 4

De producten die werden vervaardigd vóór de inwerkingtreding van deze wet alsook die welke werden vervaardigd tijdens het op die inwerkingtreding volgende jaar, mogen tot hun vervaldatum worden verkocht.

Art. 5

De in artikel 3, eerste en tweede lid, bedoelde overtredingen worden gestraft met een geldboete van 1 000 tot 3 000 euro per gram transvetzuur die de in datzelfde artikel bedoelde hoeveelheden te boven gaat.

In geval van recidive binnen een termijn van drie jaar na een veroordeling wegens een overtreding van deze wet of van de ter uitvoering ervan uitgevaardigde besluiten, kan de straf worden verdubbeld.

3 juli 2009

CHAPITRE 4

Dispositions diverses

Art 4

Les produits fabriqués avant l'entrée en vigueur de la présente loi et ceux fabriqués durant l'année qui suit cette entrée en vigueur peuvent être vendus jusqu'à leur date de péremption.

Art. 5

Les infractions visées à l'article 3, alinéas 1^{er} et 2, sont punies d'une amende de 1 000 à 3 000 euros par gramme d'acide gras trans en sus des quantités visées par ce même article.

En cas de récidive, dans un délai de trois ans après une condamnation du chef d'une infraction à la présente loi ou aux arrêtés pris en exécution de celle-ci, la peine peut être élevée au double.

3 juillet 2009

Thérèse SNOY (Ecolo-Groen!)
Muriel GERKENS (Ecolo-Groen!)
Meyrem ALMACI (Ecolo-Groen!)