

Chambre des Représentants

10 JANVIER 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.

Parmi les arguments des adversaires de l'emploi du sul-

Kamer der Volksvertegenwoordigers

10 JANUARI 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.

Onder de argumenten van de tegenstanders van de aan-

fite, 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 fût la dose de sulfite ajoutée.

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 très 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 convient encore d'observer que si l'arrêté royal du 28 mai 1901 désigne avec précision en son article 4, 2° : les sulfites ou bisulfites et les range parmi les produits « nuisibles », celui du 10 février 1946 qui s'est substitué à l'arrêté de 1901, se contente en son article 3, 5° de mentionner comme nuisible, les denrées additionnées d'antiseptiques.

Or, on peut constater que malgré la présence du sulfite dans la viande, les microbes tendent à proliférer, ce qui contredit singulièrement l'affirmation implicite contenue dans l'arrêté : « le sulfite est un antiseptique ».

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

Aucun des produits que l'on a essayé de substituer au sulfite n'a pu conserver à la viande son aspect de fraîcheur. 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.

wending 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. 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 bezighouden. 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 valt nog op te merken dat, alhoewel het Koninklijk besluit van 28 Mei 1901 in artikel 4, 2°, de sulfieten of bisulfieten nauwkeurig aanduidt en ze rangschikt onder de schadelijke producten, dat van 10 Februari 1946, dat het besluit van 1901 vervangen heeft, zich ertoe beperkt, de eetwaren waarbij antiseptische producten werden gevoegd in zijn artikel 3, 5°, als schadelijk te vermelden.

Welnu, men stelt vast dat de microben, niettegenstaande de aanwezigheid van sulfiet in het vlees, een neiging vertonen om zich te vermenigvuldigen, wat ten eerste strijdig is met de stilzwijgende bevestiging vervat in het besluit, namelijk dat « sulfiet een antiseptisch middel is ».

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

Geen enkel product waardoor men het sulfiet heeft trachten te vervangen heeft aan het vlees een vers uitzicht kunnen behouden. Voor sommige vleespreparaten, 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, 0,5 gr. de SO_2 chimiquement pur ou 1 gr. de sulfite commercial, et si cette quantité est intégrée dans une composition de sel de cuisine suffisante pour saler 1 kgr. de viande.

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 0,5 gr. chemisch zuiver SO_2 of 1 gr. handelsulfiet niet overschrijdt, en ingeval deze hoeveelheid deel uitmaakt van een samenstelling van keukenzout die volstaat om 1 kgr. vlees in te zouten.

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*.

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.

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