

Chambre des Représentants

SESSION 1983-1984

27 FÉVRIER 1984

PROPOSITION DE LOI

autorisant l'accélération
du phénomène de maturation des viandes
par injection de citrate d'ammonium

(Déposée par M. Petitjean)

DEVELOPPEMENTS

MESDAMES, MESSIEURS,

La réglementation relative à la préparation et au commerce des denrées et marchandises est, pour des raisons évidentes d'hygiène et de santé publiques, fort rigoureuse.

Parmi l'abondante législation qui tend à assurer la protection de la santé du consommateur, la loi du 24 janvier 1977 a confié au Roi le pouvoir de réglementer et d'interdire l'usage de certaines substances qui pourraient, à un stade quelconque de la production ou de la distribution, être incorporées aux aliments. De nombreux arrêtés royaux ont donc été pris, en application de la loi du 24 janvier 1977, qui prohibent ou régulent l'utilisation de produits tels que les agents conservateurs, les colorants et les édulcorants artificiels, les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants, ou les additifs.

En ce qui concerne ces derniers, le principe est le suivant : seuls sont autorisés, dans les denrées alimentaires, les additifs qui sont expressément mentionnés sur une liste établie par un arrêté ministériel du 27 juillet 1978.

Cette liste ne reprend pas, dans son énumération, le citrate d'ammonium.

Or, cette substance, si elle est injectée dans un animal vivant, permet d'obtenir une viande plus tendre et plus saine.

Les professionnels de la boucherie savent d'expérience que la tendreté de la viande résulte d'une maturité idoine des carcasses en chambre froide : dix jours au moins dans les frigos des abattoirs.

Kamer van Volksvertegenwoordigers

ZITTING 1983-1984

27 FEBRUARI 1984

WETSVOORSTEL

waarbij wordt toegestaan het rijpingsproces van
geslacht vlees te versnellen
door inspuiting van ammoniumcitroenzuurzout

(Ingediend door de heer Petitjean)

TOELICHTING

DAMES EN HEREN,

De reglementering betreffende de bereiding van en de handel in waren en goederen is om voor de hand liggende redenen van hygiëne en volksgezondheid uiterst streng.

Onder de talrijke wetten ter bescherming van de gezondheid van de consument heeft de wet van 24 januari 1977 aan de Koning de bevoegdheid toegekend het gebruik van bepaalde stoffen die in het één of ander stadium van de produktie of de distributie met de voedingsmiddelen vermengd kunnen worden, te reglementeren en te verbieden. Ter uitvoering van de wet van 24 januari 1977 werden dan ook een groot aantal koninklijke besluiten genomen die het gebruik van produkten zoals bewaarmiddelen, kleurstoffen, kunstmatige verzoetingsmiddelen, emulgatoren, stabilisatoren, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen of toevoegsels, verbieden of regelen.

In verband met de toevoegsels geldt het volgende beginsel : aan de voedingsmiddelen mogen alleen die stoffen worden toegevoegd die uitdrukkelijk in een bij het ministerieel besluit van 27 juli 1978 opgemaakte lijst vermeld zijn.

Onder de stoffen die in die lijst opgesomd worden, komt ammoniumcitroenzuurzout niet voor.

Als men die stof inspuit wordt het vlees ervan malser en gezonder.

Beroepsmensen uit de slagerswereld weten uit ondervinding dat de malsheid van het vlees het gevolg is van een behoorlijke rijping van de geslachte dieren in de koelkamer, met name ten minste tien dagen in de koelkasten van de slachthuizen.

Les chimistes, pour leur part, expliquent que, durant ce laps de temps, la viande subit de nombreuses réactions physico-chimiques en enzymatiques qui lui permettent, à la suite du processus de maturation, de fondre sous la dent.

Toutefois, ce séjour en chambre froide ne présente pas que des avantages.

D'abord, le système est onéreux; la construction d'un entrepôt frigorifique, puis son fonctionnement coûtent cher; de plus, la valeur marchande de chaque animal est également « gelée » durant cette période d'attente. Bien entendu, c'est le consommateur qui, au bout de la chaîne, paie ces frais.

Ensuite, les carcasses font l'objet d'une importante attaque microbienne lors du stockage, même si l'asepsie a été bien respectée. Les bactéries s'adaptent en effet particulièrement bien au froid et résistent aux désinfections les plus méticuleuses.

De récents procédés scientifiques ont été mis au point avec succès pour lutter contre les risques éventuels liés à la maturation de la viande, tout en garantissant la tendreté de celle-ci.

Ces procédés consistent essentiellement en une injection de citrate d'ammonium à l'animal, juste avant l'abattage.

Le procédé s'applique aussi bien aux bovins qu'aux porcins et est inoffensif pour la santé; la dose nécessaire est très faible: un gramme de citrate d'ammonium pour cent kilos de poids vifs chez l'animal. La nocivité n'interviendrait dès lors qu'à partir d'une consommation quotidienne de ... 600 kilos de steak, ce qui laisse évidemment une marge de sécurité plus qu'appréciable.

Le fait d'injecter du citrate d'ammonium à un animal n'altère en rien le goût de la viande et, de surcroît, entraîne une série d'effets secondaires non négligeables.

Grâce à l'infiltration, l'animal est beaucoup plus calme au moment de l'abattage; l'injection supprime également la « rigor mortis » qui empêche la découpe immédiate et la consommation prompte de la viande.

Cet aspect est important car il signifie que les bouchers pourraient débiter l'animal à chaud et deux fois et demie plus vite qu'actuellement avec la viande refroidie.

Le procédé diminuerait les pertes dues au dépeçage car la viande colle alors moins aux os. Ultime avantage: le stockage serait facilité.

Pour ces diverses raisons, nous pensons donc qu'il faut autoriser l'injection de citrate d'ammonium afin d'accélérer le processus de maturation des viandes et de garantir au maximum sa tendreté.

C'est en ce sens que nous proposons de modifier la loi du 24 janvier 1977.

Ch. PETITJEAN

PROPOSITION DE LOI

Article 1

L'article 4, § 1^{er}, 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, est modifié comme suit :

Scheikundigen stellen dat het vlees gedurende die tijdspanne talrijke reacties van fysisch-scheikundige en enzymatische aard ondergaat, waardoor het na rijping als het ware in de mond smelt.

Het verblijf van het vlees in de koelkamer biedt evenwel niet alleen voordelen.

In de eerste plaats is het systeem duur; de bouw van een gekoelde opslagplaats en de werking ervan kosten veel geld; bovendien wordt de handelswaarde van ieder geslacht dier tijdens die periode eveneens « bevroren ». Per slot van rekening betaalt natuurlijk de consument daarvoor.

Vervolgens wordt het dode vee in de opslagruimte aangevallen door een groot aantal microben, ook al is die ruimte behoorlijk kiemvrij gemaakt. Bacteriën gedijen immers buitengewoon goed in een koude omgeving en zelfs na een grondige ontsmettingsbeurt komen zij er levend af.

Recente wetenschappelijke procédés hebben het mogelijk gemaakt met succes de strijd aan te binden tegen de eventuele risico's van de rijping van het vlees zonder dat het daarom zijn malsheid verliest.

Die procédés bestaan hoofdzakelijk in het inspuiten van ammoniumcitroenzuurzout bij het dier juist vóór het geslacht wordt.

Het procédé wordt zowel op runderen als op varkens toegepast en het is onschadelijk voor de gezondheid; de noodzakelijke dosis is zeer klein: één gram ammoniumcitroenzuurzout voor een levend dier dat honderd kilo weegt. Het procédé zou derhalve pas schadelijk worden vanaf een dagelijks verbruik van zeshonderd kilo biefstuk, hetgeen uiteraard een meer dan toereikende veiligheidsmarge openlaat.

Het inspuiten van ammoniumcitroenzuurzout verandert helemaal niets aan de smaak van het vlees en heeft overigens een aantal niet te verwaarlozen neveneffecten.

De infiltratie kalmeert het dier op het ogenblik van de slachting; de inspuiting verhindert tevens de « rigor mortis » waardoor voorkomen wordt dat het vlees onmiddellijk in stukken moet worden gesneden en snel verbruikt moet worden.

Dat is belangrijk, want het betekent dat de slagers het dier in stukken kunnen snijden wanneer het nog warm is en wel tweeënhalve maal sneller dan thans met gekoeld vlees het geval is.

Het procédé vermindert bovendien de verliezen die te wijten zijn aan het in stukken hakken, aangezien het vlees minder aan de beenderen kleeft, en daar komt nog bij dat het vlees gemakkelijker kan worden opgeslagen.

Om al die redenen zijn wij de mening toegedaan dat het inspuiten van ammoniumcitroenzuurzout dient te worden toegestaan om het rijpingsproces van het vlees te versnellen en een zo groot mogelijke malsheid ervan te waarborgen.

Wij stellen derhalve voor de wet van 24 januari 1977 in die zin te wijzigen.

WETSVOORSTEL

Artikel 1

Artikel 1, § 1, van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten wordt gewijzigd als volgt :

« Le citrate d'ammonium peut être injecté dans les viandes selon les modalités arrêtées par le Roi.

Pour les autres additifs, le Roi établit la liste de ceux qui peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires et en fixe les critères de pureté. Il désigne les denrées alimentaires auxquelles des additifs peuvent être ajoutés et en détermine la teneur maximale ainsi que le mode d'expression de cette teneur. Il indique les informations qui doivent figurer, en ce qui concerne les additifs, sur l'emballage des denrées alimentaires. »

Art. 2

L'article 4, § 2, alinéa 1, de la même loi est remplacé par ce qui suit :

« Sauf le citrate d'ammonium, toute demande d'inscription sur la liste des additifs est soumise à l'avis du conseil supérieur d'hygiène. »

Art. 3

La présente loi entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

17 janvier 1984.

Ch. PETITJEAN

« Ammoniumcitroenzuurzout mag in het vlees ingespoten worden op de bij de Koning vastgestelde wijze.

Met betrekking tot de andere toevoegsels stelt de Koning de lijst op van die toevoegsels welke in voedingsmiddelen mogen worden aangewend en bepaalt hij de zuiverheidsnormen terzake. Hij wijst de voedingsmiddelen aan waarvoor de toevoegsels toegelaten zijn en stelt het maximum gehalte ervan, alsmede de wijze waarop dit wordt uitgedrukt vast. Hij bepaalt de inlichtingen die met betrekking tot de toevoegsels op de verpakking van de voedingsmiddelen moeten worden aangebracht. »

Art. 2

Artikel 4, § 2, eerste lid van dezelfde wet wordt gewijzigd als volgt :

« Behalve wat ammoniumcitroenzuurzout betreft wordt iedere aanvraag tot inschrijving op de lijst van de toevoegsels voor advies aan de Hoge Gezondheidsraad voorgelegd. »

Art. 3

Deze wet treedt in werking de dag van de bekendmaking ervan in het *Belgisch Staatsblad*.

17 januari 1984.