

SÉNAT DE BELGIQUE

SESSION DE 2010-2011

17 AOÛT 2011

Proposition de loi visant à limiter la proportion maximale de teneur en acides gras trans et en huile de palme

(Déposée par M. Jacques Brotchi et Mme Dominique Tilmans)

DÉVELOPPEMENTS

1. Généralités

1.1. Acides gras trans/huile de palme : introduction

Les acides gras sont divisés en trois groupes :

- les acides gras saturés (le beurre, le gras de viande, etc.);
- les acides gras mono-insaturés (l'huile d'olive par exemple);
- les acides gras polyinsaturés, eux-mêmes divisés en oméga-3 et oméga-6.

Les corps gras saturés et insaturés d'origine végétale se conservent toutefois mal. Dès lors, par le biais de méthodes d'extraction industrielle, les matières grasses d'origine laitière ont pu être remplacées par des huiles rendues artificiellement solides à température ambiante. Ainsi, les huiles sont conservées plus longtemps et rendues plus résistantes.

Reste que ces traitements détruisent les acides gras indispensables. Conséquence technique : les configurations cis présentes normalement dans les acides gras indispensables sont changées en configuration trans.

Les «huiles végétales (partiellement) hydrogénées», appelées donc acides gras trans, existent cependant naturellement en faibles quantités dans la

BELGISCHE SENAAAT

ZITTING 2010-2011

17 AUGUSTUS 2011

Wetsvoorstel tot beperking van het maximale gehalte aan transvetzuren en palmolie

(Ingediend door de heer Jacques Brotchi en mevrouw Dominique Tilmans)

TOELICHTING

1. Algemeen

1.1. Transvetzuren/palmolie : inleiding

De vetzuren kunnen in drie groepen worden onderverdeeld :

- verzadigde vetzuren (boter, vleesvet, enz.);
- mono-onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld olijfolie);
- poly-onverzadigde vetzuren, die op hun beurt worden onderverdeeld in omega 3 en omega 6.

Verzadigde en onverzadigde vetlichamen van plantaardige oorsprong bewaren echter moeilijk. Daarom is men erin geslaagd de vetstoffen uit melk aan de hand van industriële extractiemethoden te vervangen door oliën die kunstmatig stollen bij kamertemperatuur. Zo worden de oliën bewaard en resistenter gemaakt.

Het is echter zo dat die behandelingen de noodzakelijke vetzuren vernietigen. Technisch gevolg : de cis-configuraties die normaal in de noodzakelijke vetzuren aanwezig zijn, worden veranderd in trans-configuraties.

De «(gedeeltelijk) gehydrogeneerde plantaardige oliën», die dus transvetzuren worden genoemd, komen echter op natuurlijke wijze in lage hoeveelheid

viande ou les produits laitiers (entre 3 et 6 % par rapport aux acides gras totaux). Toutefois, la majeure partie des acides gras trans consommée par les êtres humains se trouve dans la composition de nombreux aliments dits « industriels » (par suite d'hydrogénation partielle des huiles végétales insaturées) : pâtisseries, snacks, viennoiseries, chocolats, margarines, etc (une proportion d'acides gras qui varie entre 1 et 30 %).

En résumé, les acides gras trans de l'alimentation sont principalement issus de trois sources :

— la source naturelle : composée des produits laitiers, des graisses et de la viande de ruminants;

— La source industrielle : via une hydrogénation catalytique partielle et une désodorisation des huiles végétales insaturées riches en acides gras polyinsaturés;

— Le chauffage ou la friture de produits contenant ou non des acides gras trans.

À ce jour, plusieurs études ont tenté de démontrer que les acides gras naturels ne seraient pas aussi nocifs que ceux produits industriellement. Toutefois, les conclusions divergent fortement pour le moment (1).

Dans un même ordre d'idées, et sans pour autant rentrer dans des détails de composition chimique, l'huile de palme apparaît comme plus nocive encore que le lard. Son coût, fort bas, est hélas un facteur de succès puisqu'elle est meilleur marché que l'huile de moteur de mauvaise qualité.

Toutefois, force est de constater qu'aucune réglementation n'impose d'indiquer la présence d'huile de palme dans un aliment, celle-ci étant répertoriée comme huile végétale. Ce terme « huile végétale », lui confère un côté rassurant pour le grand public et évoque un produit bénéfique pour la santé, à l'instar de l'huile d'olive.

Ainsi, nombreux sont les producteurs artisanaux à en faire usage et on la retrouve également dans les sauces, les snacks, sandwiches, repas tout prêts et, plus grave encore, dans les laits et bouillies pour bébés, les aliments pour enfants, les bonbons et barres de céréales, les raisins secs, mueslis, chewing-gums, produits bio et à connotation « santé », produits de régime, produits « haut de gamme » pour personnes âgées, plats végétariens, herbes aromatiques, fruits équitables, etc.

(1) http://www.nutrimet.wikibis.com/comparaison_acides_gras_trans_naturels_et_industriels.php.

voor in vlees of in zuivelproducten (tussen 3 en 6 % van het totaal aan vetzuren). De meeste transvetzuren die door de mens worden geconsumeerd vindt men echter in de samenstelling van zogenaamde « industriële » voedingsmiddelen (door gedeeltelijke hydrogenering van onverzadigde plantaardige oliën) : gebakjes, snacks, fijne bakkersproducten, chocolade, margarine, enz. (het gehalte aan vetzuren varieert van 1 tot 30 %).

Samengevat komen de transvetzuren in de voeding hoofdzakelijk voort uit drie bronnen :

— de natuurlijke bron : zuivelproducten, vetten en vlees van herkauwers;

— de industriële bron : via een gedeeltelijke katalytische hydrogenering en een ontgeuring van onverzadigde plantaardige oliën die rijk zijn aan polyonverzadigde vetzuren;

— het opwarmen of het bakken van producten die al dan niet transvetzuren bevatten.

Momenteel hebben verscheidene onderzoeken proberen aan te tonen dat natuurlijke vetzuren niet zo schadelijk zijn als industrieel geproduceerde. De conclusies lopen echter momenteel sterk uiteen (1).

In dezelfde gedachtengang en zonder daarom in details te treden qua scheikundige samenstelling, blijkt palmolie nog schadelijker dan spek. Ongelukkigerwijze is de heel lage kostprijs ervan een succesfactor, want ze is goedkoper dan slechte motorolie.

Er is echter geen reglementering die ertoe verplicht de aanwezigheid van palmolie in een voedingsmiddel te vermelden. In de lijst van de ingrediënten wordt ze vermeld als plantaardige olie. De term « plantaardige olie » stelt het brede publiek gerust en doet denken aan een product dat goed is voor de gezondheid, zoals olijfolie.

Veel ambachtelijke producenten maken er gebruik van en men vindt palmolie ook in sauzen, snacks, sandwiches, kant-en-klaar maaltijden en, nog erger, in melk en papjes voor baby's, kindervoeding, snoep en graanrepen, rozijnen, muesli, kauwgom, bioproducten en producten die de reputatie hebben « gezond » te zijn, dieetproducten, « kwaliteitsproducten » voor bejaarden, vegetarische gerechten, kruiden, eerlijk fruit, enz.

(1) http://www.nutrimet.wikibis.com/comparaison_acides_gras_trans_naturels_et_industriels.php.

2. Danger pour la santé

Les dangers des acides gras trans sur la santé sont connus et les résultats des études réalisées en la matière depuis plus de 10 ans convergent. Ils sont réputés augmenter le risque cardiovasculaire, même à faibles doses, et contribuer à la surconsommation de graisses. En outre, tout comme l'a indiqué l'Inserm (Institut national français de la santé et de la recherche), le risque du cancer du sein était presque doublé chez les femmes qui présentent des taux élevés d'acides gras trans dans le sang (1).

Selon un avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) (2), en comparaison avec les régimes contenant des acides gras saturés et des acides gras insaturés cis, l'excès d'acides gras trans donne lieu à une augmentation de la fréquence des maladies cardio-vasculaires, via :

- une augmentation du mauvais cholestérol;
- une diminution du bon cholestérol;

L'avis indique également qu'il existe d'autres risques lorsque des acides gras trans sont consommés en grande quantité, à savoir :

- un développement du diabète;
- un développement du fœtus ou du bébé;
- une augmentation du risque d'autisme.

3. Consommations moyennes actuelles

L'Amérique du Nord semble consommer davantage d'aliments industriels (États-Unis, Canada : 8-10 g/j en moyenne) que l'Europe du Nord (Pays-Bas, Grande-Bretagne : 3-5 g/j en moyenne), qui consomme plus que l'Europe méditerranéenne (Espagne, Grèce : 1-2 g/j en moyenne) (3).

4. Mesures en Amérique du Nord

En 2007, le Canada a adopté une résolution interdisant la présence de plus de 2 % d'acides gras trans d'origine artificielle.

(1) In « Apport en acides gras insaturés et risque du cancer du sein : revue des études épidémiologiques » (2005).

(2) http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1178620767491.htm.

(3) http://www.nutrimint.wikibis.com/acide_gras_trans.php#cite_note-24.

2. Gevaar voor de gezondheid

De gevaren van transvetzuren voor de gezondheid zijn gekend en de onderzoeken die daarover de laatste 10 jaar werden gevoerd, zijn eensluidend. Ze hebben de reputatie het cardiovasculaire risico te verhogen, zelfs bij lage dosissen, en bij te dragen tot de overconsumptie van vetten. Het Inserm (Frans nationaal instituut voor gezondheid en onderzoek) heeft er daarenboven op gewezen dat het risico op borstkanker bijna dubbel zo hoog is voor vrouwen met veel transvetzuren in het bloed (1).

Volgens een advies van de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (Efsa) (2), geeft een overmaat aan transvetzuren, in vergelijking met diëten met verzadigde vetzuren en onverzadigde cisvetzuren, aanleiding tot een grotere frequentie van cardiovasculaire aandoeningen, via :

- een toename van de slechte cholesterol;
- een afname van de goede cholesterol.

Het advies vermeldt tevens dat er andere risico's zijn bij hoge consumptie van transvetzuren, te weten :

- ontwikkeling van diabetes;
- ontwikkelingsstoornis van de fœtus of van de baby;
- een hoger risico op autisme.

3. Huidige gemiddelde consumptie

In Noord-Amerika consumeert men blijkbaar meer industriële levensmiddelen (Verenigde Staten, Canada : gemiddeld 8-10 g/d) dan in Noord-Europa (Nederland, Groot-Brittannië : gemiddeld 3-5 g/d), waar men er dan weer meer consumeert dan in mediterranea Europa (Spanje, Griekenland : gemiddeld 1-2 g/d) (3).

4. Maatregelen in Noord-Amerika

Canada heeft in 2007 een resolutie aangenomen die meer dan 2 % transvetzuren van kunstmatige oorsprong verbiedt.

(1) In « Apport en acides gras insaturés et risque du cancer du sein : revue des études épidémiologiques » (2005).

(2) http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1178620767491.htm.

(3) http://www.nutrimint.wikibis.com/acide_gras_trans.php#cite_note-24.

La ville de New York a légiféré sur le sujet en interdisant les acides gras trans dans ses 24 000 restaurants, sous peine d'amende.

La Californie, quant à elle, a pris la décision d'interdire l'usage de graisse trans dans les restaurants à partir de 2010 et dans les préparations à emporter à partir de 2011.

5. Mesures au niveau européen

5.1. Avis de l'Efsa

Faisant suite à la réglementation danoise adoptée en 2003, limitant la teneur des acides gras trans d'origine industrielle à 2% des lipides totaux présents dans l'ensemble des produits alimentaires, la Commission européenne a demandé à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs — Efsa) de rendre un avis sur les effets de la consommation de graisses trans sur la santé.

Ce dernier a été publié le 1^{er} septembre 2004 et a mis en exergue la relation de cause à effet entre la consommation d'acides gras trans et l'augmentation des risques cardio-vasculaires (1).

5.2. Résolution du Parlement européen

Le 25 septembre 2008, le Parlement européen a adopté une résolution (2) dans le cadre du 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 » (3).

En matière d'acides gras trans, cette résolution « préconise l'adoption d'une réglementation communautaire relative aux acides gras trans et souligne que l'étiquetage nutritionnel devrait être rendu obligatoire. »

5.3. Groupe scientifique de l'Efsa

Cette année, le groupe scientifique de l'Efsa sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies a défini des valeurs nutritionnelles de référence pour les apports en glucides, en fibres alimentaires, en matière grasse et en eau. En ce qui concerne les acides gras

(1) Avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (juillet 2004).

(2) Numéro de référence du PE : A6-0256/2008/P6-TA-PROV (2008)0461.

(3) COM (2007) 279 final.

De stad New York heeft terzake een wet aangenomen die transvetzuren verbiedt in haar 24 000 restaurants, op straffe van geldboete.

Californië heeft de beslissing genomen het gebruik van transvetten vanaf 2010 in zijn restaurants te verbieden en vanaf 2011 in meeneemtaaltijden.

5. Maatregelen op Europees niveau

5.1. Advies van de Efsa

Gevolg gevend aan de Deense reglementering die in 2003 werd aangenomen en die het gehalte aan transvetzuren van industriële oorsprong beperkt tot 2% van de totale lipiden die in het geheel van de levensmiddelen aanwezig zijn, heeft de Europese Commissie aan de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (Efsa) gevraagd een advies te geven over de gevolgen van de consumptie van transvetten voor de gezondheid.

Dat advies werd bekendgemaakt op 1 september 2004 en wees nadrukkelijk op het oorzakelijk verband oorzakelijk tussen de consumptie van transvetzuren en een hoger cardiovasculair risico (1).

5.2. Resolutie van het Europees Parlement

Op 25 september 2008 heeft het Europees Parlement een resolutie aangenomen (2) in het raam van het Witboek van de Europese Commissie van 30 mei 2007 met als opschrift « Een EU-strategie voor aan voeding, overgewicht en obesitas gerelateerde gezondheidskwesties » (3).

In verband met transvetzuren pleit de resolutie voor een Europese reglementering inzake transvetzuren en benadrukt ze dat voedingsetikettering verplicht dient te worden gesteld.

5.3. Wetenschappelijk panel van de Efsa

Dit jaar heeft het wetenschappelijke panel van de Efsa dat zich bezighoudt met dieetproducten en voedselallergieën de referentievoedingswaarden vastgesteld voor het gluciden-, voedingsvezels-, vetstof- en wateraandeel. De conclusies van het weten-

(1) Advies van de Europese autoriteit voor voedselveiligheid (juli 2004).

(2) Kenmerk van het EP : A6-0256/2008/P6-TA-PROV(2008) 0461.

(3) COM(2007) 279 definitief.

trans, les conclusions du groupe scientifique sont résumées ci-dessous :

« Il existe des éléments probants montrant que des apports élevés en graisses saturées et en acides gras trans entraînent une augmentation des taux de cholestérol sanguin, ce qui peut contribuer au développement de maladies cardiaques. La limitation de l'apport en graisses saturées et en acides gras trans, au profit des acides gras mono- et polyinsaturés, est un aspect que les décideurs devraient prendre en compte lorsqu'ils établissent des recommandations nutritionnelles et qu'ils développent des recommandations nutritionnelles exprimées en termes d'aliments au niveau national (1). »

5.4. Règlement sur l'information nutritionnelle

Cette année, le Parlement européen a voté un règlement sur l'information nutritionnelle devant figurer sur les emballages. Cette nouvelle directive impose désormais un double affichage nutritionnel qui prévoit qu'à l'arrière du paquet devront figurer les teneurs, entre autres, en acides gras trans. En outre, les eurodéputés se sont également prononcés contre la possibilité de donner aux États la liberté d'adopter des systèmes d'étiquetage nutritionnel différent du schéma unique européen (2).

6. Mesures dans plusieurs pays européens

Le 11 mars 2003, le Danemark a adopté un décret-loi qui prévoit « qu'à partir du 1^{er} juin 2003, la teneur en acides gras trans des huiles et des graisses assujetties au décret-loi ne devra pas excéder 2g par 100 grammes d'huile de grasse ».

Aux Pays-Bas, une publicité expliquant les effets sur la santé des acides gras trans en a fait sensiblement chuter sa consommation.

En France, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a établi en 2005 des recommandations (baisser à 1g pour 100g de produit commercialisé) et préconisé un étiquetage des acides gras trans.

En Belgique, la consommation d'acides gras trans et/ou d'huile de palme est dénoncée et combattue au travers du Plan National Nutrition Santé 2006-2010.

schappelijk panel voor de transvetzuren worden hieronder samengevat :

« *There is good evidence that higher intakes of saturated fats and trans fats lead to increased blood cholesterol levels which may contribute to development of heart disease. Limiting the intake of saturated and transfats, with replacement by mono- and polyunsaturated fatty acids, should be considered by policy makers when making nutrient recommendations and developing food-based dietary guidelines at national level (1).* »

5.4. Verordening betreffende de voedselinformatie

Het Europees Parlement heeft dit jaar gestemd over een verordening betreffende de voedselinformatie die op de verpakking moet worden vermeld. Dat nieuwe richtsnoer legt voortaan een dubbele vermelding van de voedingswaarden op, waarbij achteraan op de verpakking onder andere het gehalte aan transvetzuren moet worden vermeld. Tevens hebben de europarlementsleden zich uitgesproken tegen de mogelijkheid om de staten de vrijheid te geven andere systemen van voedsel-etikettering te gebruiken dan het Europese schema (2).

6. Maatregelen in diverse Europese landen

Op 11 maart 2003 heeft Denemarken een wetsdecreet aangenomen dat bepaalt dat sinds 1 juni 2003 het gehalte aan transvetzuren in oliën en vetten die onder het wetsdecreet vallen, niet hoger mag zijn dan 2 g per 100 gram olie.

In Nederland heeft een publicatie die de gevolgen van transvetzuren voor de gezondheid uitlegt, de consumptie ervan aanzienlijk doen dalen.

In Frankrijk heeft het Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) in 2005 aanbevelingen uitgevaardigd (verminderen tot 1 g per 100 g handelsproduct) en voor etikettering van de transvetzuren gepleit.

In België wordt de consumptie van transvetzuren en/of van palmolie aangeklaagd en bestreden aan de hand van het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan 2006-2010.

(1) <http://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/nda100326.htm>.

(2) <http://www.europarl.europa.eu/oeil/file.jsp?id=5592852>.

(1) <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/nda100326.htm>.

(2) <http://www.europarl.europa.eu/oeil/file.jsp?id=5592852>.

7. Conclusions

Force est de constater qu'une certaine apathie anime les instances législatives européennes en matière de réglementation claire sur les acides gras trans et d'huile de palme. En l'absence de législation européenne, l'objectif de la présente proposition est ainsi de suivre l'exemple de nombreux autres pays afin de réglementer la teneur en graisses trans et huile de palme dans les aliments vendus en Belgique.

Le Parlement européen a pris des mesures cette année en vue d'imposer un étiquetage nutritionnel plus clair. Les acides gras trans n'échappent fort heureusement pas à ce règlement. Son adoption étant encore fort récente, nous attendons de voir dans les faits s'il porte ses fruits.

Toutefois, eu égard aux nombreux effets nocifs des graisses trans sur la santé, une loi belge analogue au décret-loi danois réglementant la teneur en acides gras trans s'impose.

Jacques BROTCHE.
Dominique TILMANS.

*
* *

7. Conclusies

We moeten vaststellen dat de Europese wetgevende instanties vrij apathisch blijven inzake het duidelijk reglementeren van transvetzuren en palmolie. De doelstelling van dit voorstel is, bij gebrek aan Europese wetgeving, het voorbeeld te volgen van vele andere landen en het gehalte aan transvetzuren en palmolie in levensmiddelen die in België worden verkocht, te reglementeren.

Het Europees Parlement heeft dit jaar maatregelen getroffen met het oog op het verplichten van een duidelijker voedsel-etikettering. Het is verheugend dat de transvetzuren niet aan die verordening ontkomen. Aangezien de goedkeuring ervan nog heel recent is, wachten we af of ze ook in werkelijkheid vruchten zal afwerpen.

Toch is, wegens de vele schadelijke gevolgen van transvetzuren voor de gezondheid, een Belgische wet die vergelijkbaar is met het Deense wetsdecreet tot reglementering van het gehalte aan transvetzuren noodzakelijk.

*
* *

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, on entend par acides gras trans produits par hydrogénation industrielle partielle des acides gras insaturés contenus dans les huiles végétales. L'hydrogénation industrielle a pour conséquence que les configurations cis présentes normalement dans les acides gras indispensables sont changées en configuration trans.

CHAPITRE 3 — Réglementation en ce qui concerne la teneur en acide gras trans et huile de palme

Art. 3

La proportion maximale de teneur en acides gras trans dans tout aliment est de 1 gramme pour 100 grammes de produit commercialisé.

La réglementation 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.

Art. 4

En ce qui concerne tout aliment dont sa composition comprend des acides gras trans et/ou de l'huile de palme, il devra en être fait mention sur l'étiquette au moyen d'une indication aux couleurs clairement visibles mettant en avant la présence d'acides gras trans et/ou d'huile de palme, et non pas huile végétale, dans l'aliment.

WETSVORSTEL**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 verstaat men onder door gedeeltelijke industriële hydrogenering geproduceerde transvetzuren, onverzadigde transvetzuren die aanwezig zijn in plantaardige oliën. Industriële hydrogenering heeft tot gevolg dat de cisconfiguraties die normaal aanwezig zijn in de noodzakelijke transvetzuren, veranderd worden in transconfiguraties.

HOOFDSTUK 3 — Reglementering inzake het gehalte aan transvetzuren en palmolie

Art. 3

Het maximum transvetzuurgehalte in het gehele levensmiddel bedraagt 1 gram per 100 gram handelsproduct.

De in het eerste lid bedoelde reglementering geldt niet voor het gehalte aan niet gehydrogeneerde transvetzuren uit natuurlijke dierlijke oliën of vetten.

Art. 4

Voor elk levensmiddel waarvan de samenstelling transvetzuren en/of palmolie bevat, moet dit worden vermeld op het etiket in duidelijk zichtbare kleuren waardoor de aanwezigheid van transvetzuren en/of van palmolie, en niet van plantaardige olie, in het levensmiddel benadrukt wordt.

CHAPITRE 4 — Dispositions diverses

Art. 5

Tout produit fabriqué avant l'entrée en vigueur de la présente loi et ceux vendus les 6 premiers mois qui suivent cette entrée en vigueur peuvent toujours être vendus jusqu'à leur date de péremption.

Art. 6

Toute infraction à l'article 3, alinéa 1^{er}, est punie d'un emprisonnement de huit jours à six mois et d'une amende de cinquante à mille francs ou d'une de ces peines seulement.

25 février 2011.

Jacques BROTCHE.
Dominique TILMANS.

HOOFDSTUK 4 — Diverse bepalingen

Art. 5

Elk product dat vervaardigd werd vóór de inwerkingtreding van deze wet en de producten die de eerste zes maanden na de inwerkingtreding ervan worden verkocht, mogen tot hun vervaldatum worden verkocht.

Art. 6

Elke inbreuk op artikel 3, eerste lid, wordt bestraft met gevangenisstraf van acht dagen tot zes maanden en met geldboete van vijftig frank tot duizend frank of met een van die straffen alleen.

25 februari 2011.