

RvV 488

RAAD VOOR HET VERBRUIK

ADVIES

Over een voorstel van koninklijk besluit betreffende mayonaise

Brussel, 3 december 2015

SAMENVATTING

De Minister van Economie en Consumenten vroeg de Raad om een advies over een voorstel van koninklijk besluit betreffende mayonaise.

Het voorstel van koninklijk besluit heeft tot doel om het koninklijk besluit van 12 april 1995 betreffende de handel in mayonaise en soortgelijke producten op te heffen dat niet meer aan de actuele normen was aangepast. Het huidige KB stelt dat mayonaise minstens 80 procent vetstof en 7,5 procent eigeel moet bevatten. Het voorstel zou deze verhoudingen verlagen naar minimum 70 procent vetgehalte en 5 procent eigeel.

De Raad is er van overtuigd dat voedingsproducten met minder vetgehalte kunnen bijdragen aan een gezondere samenleving. Het terugdringen van vetstoffen en eigeel in mayonaise zou daartoe een middel kunnen zijn. Dan is het evenwel zeer belangrijk dat deze nobele ingrediënten (in casu vetstoffen en eigeel) niet vervangen worden door alternatieven van mindere kwaliteit (emulgatoren, gelatine, kleurstoffen, ...).

De Raad onderlijnt dat rekening gehouden moet worden met de reeds geldende Europese verordeningen over enerzijds de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten en anderzijds over levensmiddelenadditieven.

De consument moet correct en voldoende geïnformeerd worden over de gewijzigde samenstelling van dit voedingsproduct. Het louter verminderen van de vetten is geen oplossing in de strijd tegen obesitas.

De Raad onderlijnt dat met dit voorstel van koninklijk besluit een *level playing field* gecreëerd wordt waarin de Belgische producenten met de buurlanden kunnen concurreren.

De Raad voor het Verbruik, die op 20 oktober 2015 door de Minister van Economie en Consumenten verzocht werd een advies uit te brengen over een voorstel van koninklijk besluit betreffende mayonaise, heeft huidig advies goedgekeurd op 3 december 2015, middels een schriftelijke procedure.

De Raad voor het Verbruik heeft de voorzitter verzocht dit advies over te maken aan de minister van Economie en Consumenten en aan de Minister van Volksgezondheid.

ADVIES

De Raad voor het Verbruik;

Gelet op de brief van 20 oktober 2015 van de Minister van Economie en Consumenten, waarin hij de Raad voor verbruik om een advies verzoekt over het bovenvernoemde ontwerp van koninklijk besluit;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, artikel 2;

Gelet op het Wetboek van economisch recht, artikel VI.9.§1;

Gelet op het koninklijk besluit van 12 april 1955 betreffende de handel in mayonaise en soortgelijke producten;

Gelet op het ontwerpadvies opgesteld door dhr. Steve BRAEM (BV-OECO) en Mevr. Dammekens (VBO);

Gelet op het advies van het Dagelijks Bestuur van 25 november 2015;

Gelet op de dringendheid;

Gelet op de schriftelijke procedure, zoals voorzien in artikel 7 bis van het Huishoudelijk reglement, voor de definitieve goedkeuring door de Raad voor het Verbruik;

BRENGT VOLGEND ADVIES UIT :

I. Inleiding

De Minister van Economie en Consumenten vroeg de Raad om een advies over een voorstel van koninklijk besluit betreffende mayonaise.

Het voorstel van koninklijk besluit heeft tot doel om het koninklijk besluit van 12 april 1995 betreffende de handel in mayonaise en soortgelijke producten op te heffen dat niet meer aan de actuele normen was aangepast. Het huidige KB stelt dat mayonaise minstens 80 procent vetstof en 7,5 procent eigeel moet bevatten. Het voorstel zou deze verhoudingen verlagen naar minimum 70 procent vetgehalte en 5 procent eigeel.

II. Algemene opmerkingen bij het ontwerp van koninklijk besluit

De Raad is er van overtuigd dat voedingsproducten met minder vetgehalte kunnen bijdragen aan een gezondere samenleving. Het terugdringen van vetstoffen en eigeel in mayonaise zou daartoe een middel kunnen zijn. Dan is het evenwel zeer belangrijk dat deze nobele ingrediënten (in casu vetstoffen en eigeel) niet vervangen worden door alternatieven van mindere kwaliteit (emulgatoren, gelatine, kleurstoffen, ...). Dit zou een nivellering naar beneden tot gevolg hebben en dat is niet wenselijk.

De vertegenwoordigers van de consumentenorganisaties pleiten voor een reglementering waarin vastgelegd wordt door welke bestanddelen de oorspronkelijke ingrediënten zullen worden vervangen en die aangeeft wat de maximale waarden zullen zijn voor de vervangende ingrediënten.

Deze vertegenwoordigers zien in dit voorstel ook geen economisch voordeel voor de consument, die dus niet zal profiteren van vermindering van de productiekosten van de mayonaise.

De Raad onderlijnt in dit kader dat rekening gehouden moet worden met de reeds geldende Europese verordeningen over enerzijds de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten¹ en anderzijds over levensmiddelenadditieven².

¹ VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie.

² VERORDENING (EG) Nr. 1333/2008 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven

De consument moet correct en voldoende geïnformeerd worden over de gewijzigde samenstelling van dit voedingsproduct. **De Raad** stelt dan ook dat bepaalde voorzorgen moeten genomen worden. Het louter verminderen van de vetten is geen oplossing in de strijd tegen obesitas. Immers als de “light” mayonaise direct of indirect zou worden voorgesteld als zou ze een gezondheidsvoordeel bieden, gaat het om misleidend taalgebruik. Een mayonaise, zelfs light, is geen voeding die gezond is. Het blijft een vette voeding die met mate dient geconsumeerd te worden in het kader van een evenwichtige voeding.

De Raad erkent tenslotte dat de Belgische consumenten vandaag al sauzen kunnen kopen met lager vetpercentage en minder eigeel die, omdat zij niet in België geproduceerd worden en derhalve niet aan de Belgische regelgeving onderhevig zijn, toch de naam ‘mayonaise’ mogen dragen. Van de Belgische consument kan niet verwacht worden dat hij weet welke mayonaise in welk land gemaakt wordt, noch welke normen per land gelden. **De Raad** onderlijnt dat met dit voorstel van koninklijk besluit een *level playing field* gecreëerd wordt waarin de Belgische producenten met de buurlanden kunnen concurreren.