

20 DECEMBRE 1966. Arrêté royal relatif aux pâtes alimentaires.

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par pâte alimentaire, le produit obtenu par dessiccation d'une pâte non fermentée, préparée au moyen de semoule de froment, de farine de froment, de fleur de farine de froment ou d'un de ces produits et d'eau.

Art. 2. Dans les produits visés à l'article 1er, il ne peut être incorporé d'autres matières que du sel de cuisine, de la lécithine, des oeufs de poule, de cane et d'oie ou d'autres éléments constitutifs de ceux-ci, ainsi que d'autres denrées alimentaires.

Toutefois, les pâtes alimentaires portant la mention "aux oeufs" ou toute autre indication ou signe évoquant l'incorporation d'oeufs et visées à l'article 3, alinéa 2, 1°, ne peuvent être additionnées de lécithine.

Les pâtes alimentaires de format mince destinées à être incorporées aux potages - telles que vermicelle, cheveux d'ange, étoiles et lettres - peuvent être colorées au moyen de matières colorantes autorisées par la réglementation en la matière.

Art. 3. Lors de la vente, de l'exposition en vente, de la détention ou du transport en vue de la vente ou de la livraison, de la cession à titre onéreux ou gratuit, les produits visés aux articles 1 ou 2 peuvent seuls et doivent être désignés par la dénomination:

"pâte alimentaire", ou une des dénominations suivantes:

"macaroni", "vermicelle", "nouilles" ou "spaghetti".

(...)<AR 02-10-1980, art. 16>

Toutefois, les dénominations prévues aux alinéas précédents peuvent être assorties:

1° de la mention "aux oeufs" ou quelque autre indication ou signe évoquant l'incorporation d'oeufs, lorsque la pâte alimentaire non additionnée de lécithine contient par kilogramme au moins 50 grammes de jaune d'oeuf ou le poids correspondant d'oeufs entiers, de poudre d'oeuf entier ou de poudre de jaune d'oeuf;

2° d'une mention relative à la nature ou à la qualité de la semoule de froment employée, lorsque la pâte alimentaire est fabriquée exclusivement à partir de semoule de blé dur (*Triticum durum*).

(...)<AR 02-10-1980, art. 16>

Art. 4. Il est interdit de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter en vue de la vente ou de la livraison, de céder à titre onéreux ou gratuit, des produits visés par le présent arrêté:

1° fabriqués au moyen de matières premières déclarées nuisibles par les dispositions légales ou réglementaires relatives à ces matières;

2° contenant des germes pathogènes, des moisissures, des insectes ou parties d'insectes;

3° contenant des substances toxiques;

4° dont la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorydrique dilué, est égale ou supérieure à 0,1 %, calculé sur la matière sèche;

5° dont la teneur en sel de cuisine est supérieure à 1,5 %, calculé sur la matière sèche;

6° qui, dans l'eau, ne gonflent pas sans se défaire.

Art. 5. Pour l'application de l'article 13 de la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits, sont déclarés nuisibles, les produits visés à l'article 4, 1°, 2° et 3°.

Art. 6. (Abrogé)<AR 02-10-1980, art. 16>

Art. 7. Lorsque les denrées visées par le présent arrêté sont emballées et destinées à la vente autre que celle à des fins industrielles, les unités d'emballage ne peuvent contenir d'autres quantités que 125, 250, 500, 1 000 g ou multiples de 1 000 g.

Art. 8. (...)<AR 02-10-1980, art. 16>

Les parties transparentes de ces emballages ne peuvent être colorées.

(...)<AR 02-10-1980, art. 16>

Art. 9. (Abrogé)<AR 02-10-1980, art. 16>

Art. 10. (Abrogé)<AR 02-10-1980, art. 16>

Art. 11. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies des peines prévues par les articles 8, 1^o, 9 ou 10, 1^o, de la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits.

Art. 12. Est abrogé, l'arrêté royal du 18 février 1932 réglementant le commerce des pâtes alimentaires, modifié par l'arrêté royal du 12 septembre 1936.

Art. 13. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui entre en vigueur six mois après sa publication au Moniteur belge.