

22 JANVIER 1988. - Arrêté royal relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires. -

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 30-01-1988 et mise à jour au 23-12-1999.)

Article 1. Il est interdit de préparer ou de fabriquer des denrées alimentaires frites dans ou avec des huiles ou graisses comestibles : 1° qui, lors de leur première mise en oeuvre, ne satisfont pas, selon le cas, aux exigences de l'arrêté royal du 23 avril 1974 relatif aux huiles comestibles ou de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication ou à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles; 2° dont la température est ou a été à un certain moment supérieur à 180 °C; 3° dont la teneur en acides gras libres est supérieure à 2,5 g/100 g, exprimée en acide oléique; 4° dont la teneur en triglycérides dimères et polymères est supérieure à 10 g/100 g; 5° dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 g/100 g; 6° dont la viscosité :- est supérieure à 37 millipascal.seconde mesurée à une température de 50 °C, pour les graisses comestibles;- est supérieure à 27 millipascal.seconde à une température de 50 °C, pour les huiles comestibles; 7° dont le point de fumée est inférieur à 170 °C.

Art. 2. _ Les fabricants ou préparateurs de denrées alimentaires frites doivent prendre les mesures nécessaires pour que les huiles ou graisses comestibles utilisées lors de la préparation satisfassent aux exigences prévues à l'article 1er, 2° à 7°.

Art. 3. Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires frites qui ont été préparées ou fabriquées dans ou avec des huiles ou graisses comestibles qui ne satisfont pas aux exigences prévues à l'article 1er.

Art. 4. Il est interdit de préparer ou de fabriquer des denrées alimentaires frites dans des récipients ou avec des appareils qui ne sont pas munis d'un thermostat. Le thermostat doit à tout moment être réglé de telle façon que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 180 °C.

Art. 4bis. <Inséré par AR 1999-05-03/12, art. 1, En vigueur : 02-01-2000> Le ministre qui a la santé publique dans ses attributions peut, sur demande motivée d'un fabricant ou d'un préparateur et sur avis conforme du Conseil supérieur d'hygiène, accorder des dérogations aux dispositions des articles 1er, 2°, et 4, alinéa 2, pour le procédé de friture appliqué par le fabricant ou le préparateur.

Art. 5. Sont déclarées nuisibles, les huiles ou graisses comestibles qui ne satisfont pas aux exigences prévues à l'article 1er, 3° à 7°, ainsi que les denrées alimentaires qui ont été fabriquées ou préparées avec celles-ci.

Art. 6. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à 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.

Art. 7. L'article 4, premier alinéa, du présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} jour du treizième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

Art. 8. Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'exécution du présent arrêté.