

2 OCTOBRE 1980 _ Arrêté royal relatif à la fabrication et a la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 01-01-1987 et mis à jour au 03-07-1998)

Publication : 14-10-1980 numéro : 1980100202

Dossier numéro : 1980-10-02/30

Entrée en vigueur : 24-10-1980

Article 1. Pour l'application du présent arrêté on entend par : 1° Margarine : la matière grasse alimentaire constituée d'une émulsion en majeure partie du type eau-dans-huile obtenue à partir de graisses ou d'huiles comestibles, d'origine végétale ou animale, ou d'un mélange de ces matières grasses, destinée à être vendue en tant que telle, pour être tartinée ou pour être utilisée dans la cuisine pour la préparation de mets. La margarine peut contenir en outre les denrées alimentaires suivantes :

_ lait entier, demi-écrémé ou écrémé éventuellement obtenu par reconstitution à partir des poudres de lait correspondantes, et acidifié ou non au moyen de levains lactiques;

_ sucres;

_ matières aromatisantes inoffensives naturelles ainsi que les matières aromatisantes synthétiques identiques aux naturelles;

_ sel de cuisine;

_ jaune d'oeuf ou poudre de jaune d'oeuf;

_ sérum de lait ou poudre de sérum de lait. 2° Graisses comestibles : l'ensemble des matières grasses alimentaires mentionnées de 3° à 7°. 3° Graisse animale comestible : la matière grasse alimentaire raffinée ou non qui n'est pas complètement liquide à 20° C et qui a été obtenue exclusivement à partir de tissus adipeux d'animaux de boucherie, de volaille ou de gibier et à laquelle du sel de cuisine peut être ajouté. 4° Graisse végétale comestible : la matière grasse alimentaire, à l'exclusion du beurre de cacao, qui n'est pas complètement liquide à 20° C et qui a été obtenue exclusivement à partir de matières végétales et à laquelle du sel de cuisine peut être ajouté. 5° Graisse comestible d'animaux marins : la matière grasse alimentaire qui n'est pas complètement liquide à 20° C et qui a été obtenue exclusivement à partir d'huiles d'animaux marins et à laquelle du sel de cuisine peut être ajouté. (6° Graisse pour cuisson : la matière grasse alimentaire obtenue par le mélange de deux ou plusieurs des graisses comestibles citées sous 3° à 5° et destinée à être vendue telle quelle pour être utilisée en cuisine dans la préparation des mets. La graisse pour cuisson peut en outre contenir les denrées alimentaires suivantes :

_ huiles comestibles;

_ poudres de lait;

_ sérum de lait ou poudre de sérum de lait;

_ sucres;

_ matières aromatisantes inoffensives naturelles ou synthétiques, identiques aux naturelles;

_ sel de cuisine;

_ eau potable.) <AR 06-04-1984, art. 1, 1°> 7° Graisse pour friture : chacune des matières grasses alimentaires, citées sous 3° à 5° ou un mélange de deux ou plusieurs de ces matières grasses propre à être utilisés pour frire des denrées alimentaires. (8° Minarine : est une margarine à teneur réduite en matières grasses et qui, en plus des denrées citées sous 1°, peut contenir les denrées alimentaires suivantes :

_ gélatine alimentaire;

_ amidons et féculs alimentaires, (...); <KB 1998-03-01/42, art. 6, § 10, 003; En vigueur : 03-07-1998>

_ protéines de céréales et de soja;

_ caséines et caséinates alimentaires.) <AR 06-04-1984, art. 1, 2°>

Art. 2. § 1er. Les graisses comestibles ainsi que les matières grasses utilisées pour la fabrication de margarine, (de minarine) ou de graisses comestibles ne peuvent avoir subi d'autres traitements de raffinage que les suivants : <AR 06-04-1984, art. 2> 1° démucilagination : élimination des mucilages par des solutions de pH variés; 2° désacidification : élimination des acides gras libres par des solutions alcalines ou par distillation sous vide; 3° décoloration : élimination des pigments par voie physique uniquement, y compris le traitement par terres absorbantes ou par charbon actif; 4° désodorisation : élimination des produits odorants et volatils par voie physique sous pression réduite; 5° frigélisation : élimination des produits concrets et des cires par filtration à basse température à condition que cette opération n'altère pas les caractères analytiques normaux de la matière grasse ainsi traitée. § 2. Les graisses comestibles ainsi que les matières grasses

utilisées pour la fabrication de margarine, (de minarine) ou de graisses comestibles peuvent, outre les traitements de raffinage prévus sous § 1er, n'avoir subi d'autres traitements que les suivants : <AR 06-04-1984, art. 2>1° hydrogénation : traitement à l'hydrogène éventuellement en présence d'un catalyseur;2° déstéarination : élimination totale ou partielle, par voie physique, des triglycérides riches en acides gras saturés à partir de C 16;3° interestérification : réarrangement de la structure des triglycérides, d'une matière grasse déterminée ou d'un mélange de matières grasses, sans qu'il y ait addition ou soustraction de glycérides ou de glycérol;4° fractionnement : séparation d'une fraction des triglycérides d'une matière grasse ou d'un mélange de matières grasses.§ 3. Sont seuls autorisés dans la fabrication de margarine, (de minarine) et de graisses comestibles, les traitements répondant aux procédés visés dans les définitions de l'article 1er et à ceux décrits dans le présent article. <AR 06-04-1984, art. 2>

Art. 3. Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce :1° en ce qui concerne la margarine, (la minarine) et les graisses comestibles, celles : <AR 06-04-1984, art. 3, 1°>a) qui ont été obtenues ou fabriquées à partir de matières premières ou de denrées alimentaires autres que celles mentionnées à l'article 1er;b) auxquelles a été ajoutée de la graisse butyrique, autre que celle naturellement présente dans le lait et les conserves de lait utilisés comme ingrédients autorisés;c) qui contiennent des matières grasses préparées à partir d'huiles avec une teneur de plus de 15 p.c. d'acide linoléique;d) qui ont subi ou dont les matières premières ont subi d'autres traitements que ceux décrits à l'article 2, § 3;e) dont l'index de peroxyde exprimé en millimole d'oxygène par kg est supérieur à 6;f) qui ne sont pas mises dans le commerce du détail sous forme préemballée.Cette disposition n'est pas applicable au saindoux destiné à être vendu dans les boucheries et charcuteries.2° en ce qui concerne spécialement la margarine, celle :a) qui a perdu sa forme émulsionnée;b) dont la teneur en matières grasses totales est inférieure à (80 p.c.) ; <AR 1993-03-22/39, art. 1, 002; En vigueur : 07-06-1993>c) dont la teneur en sel exprimée en chlorure de sodium est supérieure à 1 p.c., sauf si la dénomination "margarine" est accompagnée de la mention "salée", auquel cas la teneur en sel exprimée en chlorure de sodium ne peut être supérieure à 2 p.c.;d) ne contenant pas les vitamines suivantes aux teneurs prescrites :

- _ 25 à 30 U.I. de vitamine A par gramme, sous forme d'acétate ou de palmitate d'axérophthol;
- _ 2,5 à 3,0 U.I. de vitamine D2 ou D3 par gramme;3° en ce qui concerne spécialement les graisses comestibles, (autres que des graisses pour cuisson) celles : <AR 06-04-1984, art. 3, 2°>a) qui contiennent plus de 0,3 p.c. d'eau;b) dont la teneur en matières grasses totales est inférieure à 97 p.c.;c) qui sont obtenues en tout ou en partie à partir d'animaux de boucherie, de volaille ou de gibier qui, en exécution de la réglementation concernant l'expertise vétérinaire de ces denrées, n'ont pas subi l'expertise vétérinaire ou ont été déclarées impropres à la consommation.4° en ce qui concerne spécialement les graisses animales comestibles destinées à être livrées directement au consommateur ou à l'utilisateur, celles :a) qui contiennent plus de 1,0 p.c. d'acides gras libres, exprimés en acide oléique;b) qui contiennent plus de 0,1 p.c. d'acides gras libres, exprimés en acide oléique, lorsque ces graisses portent la mention "raffinée";(5° en ce qui concerne spécialement la graisse pour cuisson, celle :a) dont la teneur en matière grasse est inférieure à 95 p.c.;b) ne contenant pas les vitamines suivantes aux teneurs prescrites :

- _ 25 à 30 U.I. de vitamine A par gramme sous forme d'acétate ou de palmitate d'axérophthol;
- _ 2,5 à 3,0 U.I. de vitamine D2 ou D3 par gramme.c) qui est obtenue en tout ou en partie à partir d'animaux de boucherie, de volaille ou de gibier qui, en exécution de la réglementation concernant l'expertise vétérinaire de ces denrées, n'ont pas subi l'expertise vétérinaire ou ont été déclarés impropres à la consommation.6° en ce qui concerne spécialement la minarine, celle :a) qui a perdu sa forme émulsionnée;b) dont la teneur en matières grasses totales est inférieure à 39 p.c. ou supérieure à 41 p.c.;c) dont la teneur en sel exprimée en chlorure de sodium est supérieure à 0,5 p.c.;d) dont la teneur en eau est inférieure à 50 p.c.;e) ne contenant pas les vitamines suivantes aux teneurs prescrites :

- 25 à 30 U.I. de vitamine A par gramme sous forme d'acétate ou de palmitate d'axérophthol;
- 2,5 à 3,0 U.I. de vitamine D2 ou D3 par gramme.) <AR 06-04-1984, art. 3, 3°>

Art. 4. § 1er. la margarine et les graisses comestibles ne peuvent être mises dans le commerce que sous les dénominations suivantes :

- 1° la denrée visée à l'article 1er par la dénomination "margarine";
- 2° les denrées visées à l'article 1er, 3° par une des dénominations suivantes selon le cas :
 - a) "graisse de ...", suivi du nom usuel de l'animal dont provient la graisse, à condition que celle-ci provienne d'une espèce animale définie et n'ait subi aucun des traitements cités à l'article 2, § 2;
 - la dénomination "graisse de porc" peuvent être remplacée "par saindoux".

Dans les dénominations "graisse de boeuf", "graisse de veau" et "graisse de mouton" le mot "graisse" peut être remplacé par "suif".

b) "graisse animale" lorsque la graisse est constituée d'un mélange de graisses visées sous

c) et que le mélange n'ait subi aucun des traitements cités à l'article 2, § 2;

Les dénominations prévues sous a) et b) seront, le cas échéant, accompagnées de l'indication "raffinée"; 3° les denrées visées à l'article 1er, 4° exception faite pour les denrées suivantes : "huile de coco", "huile de palme", "huile de palmiste", "beurre de karité", "beurre d'illipé", pour lesquelles ces dénominations usuelles peuvent être utilisées, seront désignées par une des dénominations suivantes, selon le cas : a) "graisse de ..." suivi du nom usuel du végétal dont provient la graisse à condition que la graisse provienne d'un végétal défini et n'ait subi aucun des traitements cités à l'article 2, § 2; b) "graisse végétale" lorsque la graisse est constituée d'un mélange de graisses végétales visées sous a) et que le mélange n'ait subi aucun des traitements prévus à l'article 2, § 2; c) "huile végétale hydrogénée" ou "huile végétale durcie", lorsque la graisse est obtenue par hydrogénation et provient de substances végétales; le terme "végétal" peut être remplacé par la mention du nom du végétal ou des noms des végétaux dont provient l'huile; 4° les denrées visées à l'article 1er, 5° par la dénomination "huile marine hydrogénée" ou "huile marine durcie"; le terme "marine" peut être remplacé par la mention du nom de l'animal ou des noms des animaux dont provient l'huile; 5° les denrées visées à l'article 1er, 6°, par la dénomination ("graisse pour cuisson") <AR 06-04-1984, art. 4, 1°> 6° les denrées visées à l'article 1er, 7° par la dénomination "graisse pour friture". (7° les denrées visées à l'article 1er, 8°, par la dénomination "minarine") <AR 06-04-1984, art. 4, 2°> § 2. Les dénominations prévues au § 1er ne peuvent être utilisées que pour les denrées mentionnées dans ce paragraphe. § 3. La margarine, (minarine) et les graisses comestibles qui sont désignées comme telles par une inscription ou d'une autre manière ou qui sont manifestement détenues ou offertes comme telles en vue de la vente, doivent satisfaire aux exigences du présent arrêté. <AR 06-04-1984, art. 4, 3°>

Art. 5. § 1er. Lorsque les denrées visées à l'article 1er, 3°, 4° et 5° ont subi un des traitements cités à l'article 2, § 2, ces denrées doivent porter dans leur étiquetage, selon le cas, une ou plusieurs mentions suivantes :

— "durci" ou "hydrogéné";

— "destéariné";

— "interesterifié";

— "fractionné". § 2. Sauf dans l'énumération des ingrédients utilisés il est interdit de faire référence dans l'étiquetage et dans la publicité de la margarine (et de la minarine) à la présence de jaune d'oeuf, de sérum de lait ou de poudre de sérum de lait. <AR 06-04-1984, art. 5, 1°> (§ 3. Les denrées visées à l'article 1er, 8°, doivent porter dans leur étiquetage la mention "ne pas utiliser pour la cuisson". Cette mention doit être apposée bien lisiblement et de manière indélébile à proximité immédiate de la dénomination.) <AR 06-04-1984, art. 5, 2°>

Art. 6. (Dans les lieux où de la margarine de la minarine ou de la graisse pour cuisson sont vendues ou détenues ou offertes en vue de la vente en même temps que du beurre, la margarine, la minarine et la graisse pour cuisson, d'une part, et le beurre, d'autre part, doivent être nettement séparés.) <AR 06-04-1984, art. 6>

Art. 7. (Abrogé) <AR 16-02-1982, art. 7, 2°>

Art. 8. (Abrogé) <AR 06-04-1984, art. 7>

Art. 9. Les infractions aux dispositions des articles 2 à 6 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. 10. Les infractions aux dispositions des articles 7 et 8 du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 14 juillet 1971 relative aux pratiques du commerce.

Art. 11. Sont abrogés : 1° (disposition abrogatoire) 2° dans la mesure où ils concernent les margarines et graisses comestibles visées dans le présent arrêté : a) la loi précitée du 8 juillet 1935; b) l'arrêté royal du 27 janvier 1936 relatif aux beurres, margarines, graisses préparées et autres matières grasses comestibles, modifié par les arrêtés royaux des 10 mars 1959, 15 septembre 1967 et 8 février 1977.

Art. 12. Par mesure transitoire, les denrées visées au présent arrêté qui ne répondent pas aux dispositions du présent arrêté tout en répondant aux dispositions de la loi précitée du 8 juillet 1935 peuvent être maintenues dans le commerce jusqu'au 31 décembre 1981 au plus tard.

Art. 13. Notre Ministre de la Santé publique et de l'Environnement et Notre Ministre des Affaires économiques sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.