

23 AVRIL 1974. - Arrêté royal relatif aux huiles comestibles.

Article 1. § 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Huiles comestibles : les denrées destinées à la consommation humaine, liquides à 20° C, composées de triglycérides d'acides gras d'origine animale ou végétale et qui, selon leur origine, contiennent de faibles quantités de monoglycérides, de diglycérides et d'autres lipides, tels que phosphatides, des éléments non saponifiables des acides gras libres.

2° Huile d'olive : l'huile comestible obtenue exclusivement de l'olive, à l'exclusion des grignons d'olive, sans mélange avec une huile provenant d'un autre fruit ou graine oléagineuse ou avec une huile provenant de graisses animales.

3° Huile d'olive vierge ou pure huile d'olive vierge : huile d'olive naturelle obtenue uniquement par des procédés mécaniques, y compris la pression, à l'exclusion de tout mélange avec des huiles d'une autre nature ou de l'huile d'olive obtenue de façon différente.

4° Huile d'olive raffinée ou huile d'olive pure raffinée : huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge.

5° Huile pure d'olive : huile d'olive constituée par un coupage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée.

6° Huile de grignons d'olive : huile comestible obtenue par traitement au solvant des grignons d'olive.

7° Huile de grignons d'olive raffinée : huile comestible obtenue par le raffinage des huiles de grignons d'olive.

8° Huile de grignons raffinée et d'olive : huile comestible constituée par un coupage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge.

§ 2. Aux huiles comestibles autres que celles visées au § 1er, sous 2° à 8° les seules denrées alimentaires suivantes peuvent être incorporées moyennant le respect des conditions ci-après mentionnées :

a) les épices et autres plantes semblables ainsi que les extraits et distillats d'épices, les extraits d'autres plantes semblables et les extraits d'agrumes;

b) (les matières aromatisantes naturelles inoffensives et les matières aromatisantes synthétiques inoffensives dont les éléments de base sont chimiquement identiques à ceux se trouvant dans les matières aromatisantes naturelles.) <AR 1972-09-27, art. 1>

Ces matières aromatisantes ne sont autorisées que dans les huiles végétales, à l'exception des denrées visées au § 1er, sous 2° à 8°, en vue de rétablir l'arôme naturel altéré pendant la préparation ou de standardiser l'arôme et ce dans la mesure où les matières aromatisantes ajoutées n'induisent pas le consommateur en erreur soit en masquant un défaut ou une qualité inférieure de la denrée soit en faisant croire à une qualité supérieure de la denrée.

Art. 2. Il est interdit de vendre, d'exposer pour la vente, d'importer, de fabriquer, de préparer, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison ainsi que de céder à titre onéreux ou gratuit :

(1° les denrées visées dans le présent arrêté :

a) dont l'odeur ou le goût sont anormaux;

b) moisies ou corrompues de quelque autre façon que ce soit;

c) contenant d'autres denrées alimentaires que celles prévues à l'article 1er, § 2, ou les contenant sans qu'il soit satisfait aux conditions d'emploi de ces denrées;

d) qui ne sont pas mises dans le commerce de détail sous forme préemballée;

e) dont la teneur en matières volatiles à 105° C est supérieure à 0,2 p.

c.;

2° les huiles comestibles autres que celles visées à l'article 1er, § 1er, sous 2° à 8°, et destinées à être livrées directement au consommateur ou à des exploitants de fritures :

a) (Abrogé) <AR 1980-10-02/31, art. 16>

b) qui à l'état liquide et après agitation, ne sont pas homogènes et limpides;

c) dont le degré d'acidité exprimé en milligrammes de KOH par gramme d'huile est supérieur à :

0,6 lorsque les huiles portent la mention " raffinée ",

4,0 pour l'huile de tournesol, vierge;

3° les denrées visées à l'article 1er, § 1er, sous 2° à 8°, mélangées avec d'autres huiles;) <AR 1974-09-27, art. 2>

4° l'huile d'olive vierge :

a) dont le degré d'acidité, exprimé en mg de KOH par gramme d'huile, est supérieur à 6,6;

b) dont la teneur en acide oléique libre, exprimée en gramme d'acide oléique pour 100 grammes d'huile, est supérieure à :

1 lorsqu'elle porte la qualification " extra ",

1,5 lorsqu'elle porte la qualification " fine ",

3,0 lorsqu'elle porte la qualification " courante " ou " semi-fine ";

(c) dont le coefficient d'extinction spécifique à 270 nm est supérieur à 0.25 et dont le coefficient d'extinction spécifique à 270 nm est supérieur à 0.11 après traitement de l'échantillon sur une colonne d'oxyde d'aluminium active;

d) dont la variation du coefficient d'extinction spécifique au voisinage de 270 nm est supérieur à 0.01;

e) dont la réaction de l'huile de grignons est positive.) <AR 1977-10-20, art. 4>

Art. 3. 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 déclarées nuisibles et peuvent faire l'objet de saisie comme prévu dans la loi précitée :

1° les denrées visées à l'article 2, sous 1°, a et b;

2° les denrées visées dans le présent arrêté contenant un additif non autorisé ou contenant, en une quantité trop élevée, un additif autorisé.

Art. 4. § 1. 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 denrées visées dans le présent arrêté peuvent seules et doivent être désignées comme suit :

1° les huiles, autres que celles visées à l'article 1er, § 1er, sous 2° à 8° au moyen de la dénomination " huile ", précédées ou suivies des indications suivantes :

a) soit une indication concernant l'usage alimentaire auquel l'huile est destinée;

b) soit la nature spécifique de la matière première, notamment le nom d'un animal ou d'une plante ou d'une partie d'un animal ou d'une plante dont l'huile provient.

(Abrogé) <AR 1980-10-20/31, art. 16>

Lorsque des denrées visées à l'article 1, § 2, sous a sont ajoutées à ces huiles, une des indications " aromatisée au... ", suivi du nom de l'ingrédient sapide ou " au goût de... " suivi de l'indication du goût de l'ingrédient ajouté doit être utilisée;

2° les huiles visées à l'article 1er, § 1er, sous 2° à 8° d'une des dénominations correspondant à leur définition dans cet article.

§ 2. La denrée qui est désignée par une inscription ou de tout autre

manière comme étant une denrée visée dans le présent arrêté ou qui est péremptoirement détenue ou offerte en vente en tant que telle doit satisfaire aux exigences prévues dans le présent arrêté pour cette denrée.

§ 3. (Abrogé) <AR 1980-10-02/31, art. 16>

Art. 5. § 1. (Abrogé) <AR 1980-10-02/31, art. 16>

Les dénominations " huile d' olive vierge " ou " pure huile d' olive vierge " doivent être accompagnées d' un des qualificatifs suivants, correspondant à une des normes prévues à l' article 2, sous 4°, b :

" extra ";

" fine ";

" courante " ou " semi-fine ".

§ 2. (Abrogé) <AR 1980-10-02/31, art. 16>

Art. 6. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies des peines prévues par la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits.

Art. 7. L' arrêté royal du 28 décembre 1896 portant règlement sur le commerce des huiles comestibles est abrogé.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er octobre 1974.

Art. 9. Notre Ministre de la Santé publique, de l' Environnement et de la Famille est chargé de l' exécution du présent arrêté.