

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'harmonisation des législations relatives aux huiles comestibles

M (73) 29

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'il convient d'appliquer dans les pays du Benelux des prescriptions uniformes concernant les huiles comestibles,

A pris la décision suivante :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente Décision entrent en vigueur le 1^{er} octobre 1974.

FAIT à Bruxelles, le 26 novembre 1973.

Le Président du Comité de Ministres,

L.J. BRINKHORST

RÈGLEMENT
relatif aux huiles comestibles**M (73) 29, Annexe****I. Définition**

Au sens du présent Règlement, on entend par huiles, les denrées destinées à la consommation humaine qui sont liquides à 20° C, qui sont 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 les phosphatides, des éléments non saponifiables et des acides gras libres.

II. Domaine d'application

Ce Règlement s'applique :

- a) aux produits visés sous I de ce Règlement, destinés à être livrés directement au consommateur, ainsi qu'à l'huile pour fritures ;
- b) aux autres huiles comestibles que celles visées sous a), étant entendu que les dispositions reprises sous IV, b, c et d, V et VI de ce Règlement ne s'appliquent pas à ces autres huiles.

III. Additifs et ingrédients autorisés**1. a) Antioxydants**

- 1) Le palmitate d'ascorbyle (E 304) en quantités ne dépassant pas 0,3 %
- 2) Les tocophérols naturels et les tocophérols alpha, gamma et delta tocophérols de synthèse (E 306 à E 309), isolés ou mélangés, étant entendu que la quantité totale présente dans la denrée ne peut pas dépasser 0,5 %.
- 3) Gallate de propyle, gallate d'octyle (E 311), gallate de dodécyle (E 312), BHA (E 320), BHT (E 321), séparément ou en mélange, en quantités ne dépassent pas 0,01 %.

Toutefois, cette teneur peut être portée à 0,04 % dans les huiles exclusivement destinées à la préparation de denrées alimentaires dans lesquelles la mise en œuvre de ces huiles est autorisée à raison d'une teneur plus élevée en antioxydants.

Dans ce dernier cas, l'emballage de l'huile doit porter la mention « impropre à la consommation directe », suivie de l'indication des antioxydants autorisés et de leur pourcentage.

4) Acide citrique, q.s.**b) Colorants**

Les colorants ci-après sont autorisés en vue de rétablir la couleur naturelle altérée pendant la préparation ou de standardiser la couleur, ce dans la mesure où le colorant ajouté n'induit 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 du produit.

- E 100 curcumine
- E 160 a alpha, bêta et gamma-carotène
- E 160 b bixine, norbixine (rocou Annatto)
- E 160 e bêta-apo-8'-caroténal
- E 160 f ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique
- E 160 g canthaxanthine.

c) *Antimoussant*

- diméthylpolysiloxane à raison d'une teneur maximale de 3 mg/kg ; mise en œuvre exclusivement autorisée dans la denrée dénommée « huile pour fritures ».

d) *Matières aromatisantes*

- Matières aromatisantes naturelles inoffensives.
- Matières aromatisantes synthétiques inoffensives dont les éléments de base sont chimiquement identiques à ceux se trouvant dans les matières aromatisantes naturelles. L'utilisation de matière aromatisante est exclusivement autorisée dans les huiles végétales.

Ces matières aromatisantes ne sont autorisées qu'en vue de rétablir l'arôme naturel, altéré pendant la préparation ou de standardiser l'arôme, 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 du produit soit en faisant croire à une qualité supérieure du produit.

e) *Ingrédients sapides*

- épices, autres plantes semblables ;
- extraits et distillats d'épices, extraits d'autres plantes semblables, extraits d'agrumes.

L'emballage de la denrée, visée au présent Règlement, à laquelle est ajouté un des ingrédients sapides repris (sous e), doit porter, soit : l'indication « aromatisé au ... », suivi du nom de l'ingrédient sapide, soit : l'indication « au goût de ... », suivi de l'indication du goût de l'ingrédient ajouté.

2. Les substances reprises sous 1. a) à e) ne peuvent pas être incorporées dans les huiles d'olive. Toutefois, l'alpha-tocophérol peut être additionné aux huiles d'olive non vierges pour autant que la teneur globale en alpha-tocophérol naturel et additionné n'excède pas 0,02 %.

IV. Normes générales

- a. Les denrées visées au présent Règlement doivent avoir une odeur et une saveur normales et elles ne peuvent pas être ni moisies ni gâtées de quelque autre manière que ce soit.
- b. A l'état liquide, les huiles visées au présent Règlement doivent après avoir été agitées, être homogènes et limpides.
- c. Sans préjudice de la disposition a. ci-dessus, le degré d'acidité, exprimé en milligrammes de KOH par gramme de graisse, ne peut pas dépasser :
 - 0,6 pour les huiles raffinées ;
 - 6,6 pour l'huile d'olive vierge ;
 - 4 pour l'huile de tournesol vierge.
- d. La teneur maximale des huiles en matières volatiles à 105° C est fixée à 0,2 %.
- e. Les autorités nationales compétentes peuvent limiter la teneur en acide érucique dans les huiles comestibles.

V. Exigences d'emballage et d'étiquetage

- A. Les denrées visées par le présent Règlement ne peuvent être mises dans le commerce de détail que sous forme préemballée.
- B. Les denrées visées par le présent Règlement doivent, en vue de leur commercialisation, porter les indications suivantes sur l'emballage ou, le cas échéant, sur l'étiquette. Ces indications doivent être bien lisibles, clairement visibles et doivent être apposées d'une façon indélébile :
 1. « Huile » précédée ou suivie d'une indication sur la nature spécifique de la matière première, comme « huile de soja » ou sur sa destination, comme « huile comestible », « slaolie », « huile de table » ou « huile pour la friture ».
 2. Les dénominations composées du terme « huile » et d'un nom d'animal ou de plante ou d'une partie d'animal ou de plante doivent être utilisées exclusivement pour des huiles préparées à partir de l'animal ou de la plante ou d'une partie de l'animal ou de la plante repris dans la dénomination.
 3. Lorsque des matières premières de diverse nature ont été mises en œuvre et que leur nature spécifique est indiquée, l'huile doit exclusivement provenir de ces matières premières. Dans ce cas chacune des huiles doit être en plus présente dans le mélange à concurrence d'au moins 20 %. Cette indication doit en l'occurrence s'effectuer dans l'ordre d'importance décroissant.

Toutefois, la denrée désignée comme « huile d'olive » ne peut pas être coupée avec d'autres huiles.
 4. La dénomination « huile d'olive » est réservée à l'huile obtenue exclusivement de l'olive, sans mélange avec une huile provenant d'un autre fruit ou graine oléagineuse ou avec une huile provenant de graisses animales.

La dénomination « huile d'olive » employée seule ne peut en aucun cas s'appliquer aux huiles de grignons d'olive.

5. Dénominations et définitions des espèces d'huile d'olive.

5.1. Huile d'olive vierge (l'expression « pure huile d'olive vierge » peut également être employée) : 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. L'huile d'olive vierge est classée comme suit :

- a) extra : huile d'olive de goût parfaitement irréprochable et dont la teneur en acides gras libres, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 1 gramme pour 100 grammes ;
- b) Fine : huile d'olive remplissant les conditions prévues pour l'huile extra, sauf en ce qui concerne la teneur en acides gras libres, exprimée en acide oléique, qui ne peut être supérieure à 1,5 gramme pour 100 grammes ;
- c) Courante (l'expression « semi-fine » peut également être employée) : huile d'olive de bon goût et dont la teneur en acides gras libres, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieur à 3 grammes pour 100 grammes ;

5.2. Huile d'olive raffinée : (l'expression « huile d'olive pure raffinée » peut également être employée) : huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge.

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

5.4. Huile de grignons d'olive : huile obtenue par traitement au solvant des grignons d'olive.

5.5. Huile de grignons d'olive raffinée : huile obtenue par le raffinage des huiles visées au point 5.4. et destinée à des usages alimentaires.

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

6. Lorsqu'une huile a fait l'objet d'une estérification ou d'une transformation modifiant la composition de ses acides gras ou sa consistance, la dénomination spécifique de l'huile ne peut être utilisée qu'en combinaison avec une indication sur la nature du traitement en cause.

7.a. Le volume net exprimé en litres ou parties de litre pour les quantités jusqu'à 5 litres.

7.b. Le volume net exprimé en litres ou parties de litre ou le poids net en kilogrammes ou grammes pour les quantités supérieures à 5 litres.

8. Les nom et adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :
- 8.1. Pour les produits fabriqués ou emballés dans le Benelux : le nom ou la désignation commerciale et l'adresse du producteur établi dans le Benelux ou d'un vendeur établi dans le Benelux.
- 8.2. Pour les produits fabriqués et emballés hors du Benelux : le nom ou la désignation commerciale et l'adresse soit du producteur établi à l'étranger ou d'un vendeur établi à l'étranger, soit d'un vendeur établi dans le Benelux.
- Pour ce qui est de l'adresse, la mention du siège peut suffire pour les personnes morales.
9. Les indications visées sous III. 1.a.3., troisième alinéa, III. 1.c. et III. 1.e. doivent, le cas échéant, être apposées.
10. Lors du transport dans les camions-citernes des denrées visées dans le présent Règlement, les indications requises visées ci-dessus peuvent figurer sur les documents d'accompagnement.

VI. Hauteur minimale des lettres ou chiffres des indications imposées

Les lettres ou chiffres, des indications visées sous V, exception faite du point 8., doivent avoir les hauteurs minimales ci-après :

- 2 mm pour les emballages jusqu'à 200 ml ;
- 3 mm pour les emballages de plus de 200 ml jusqu'à 2.000 ml inclus ;
- 10 mm pour les emballages de plus de 2.000 ml.

VII. Disposition finale

Sur la marchandise ou à proximité de celle-ci, dans les documents commerciaux, dans les prospectus et sur tout autre support publicitaire, il est interdit de faire usage de désignations, indications, images, signes ou autres formes de présentation pouvant induire en erreur à l'égard de la nature, de la composition ou de la destination des denrées visées dans le présent Règlement.