

**BESCHIKKING**  
**van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie**  
**betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake eetbare oliën**

**M (73) 29**

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende, dat eenvormige voorschriften inzake eetbare oliën in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast,

Heeft het volgende beslist :

*Enig artikel*

De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 oktober 1974 van kracht worden.

GEDAAN te Brussel, op 26 november 1973.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

**REGLEMENT**  
betreffende eetbare oliën

**M (73) 29, Bijlage**

**I. Definitie**

In de zin van dit Reglement worden onder oliën verstaan de voor menselijke consumptie bestemde waren, welke bij 20° C vloeibaar zijn en die bestaan uit triglyceriden van vetzuren van dierlijke of plantaardige oorsprong, en welke afhankelijk van hun oorsprong geringe hoeveelheden van mono- en diglyceriden en andere lipiden, zoals fosfatiden, onverzeepbare bestanddelen en vrije vetzuren bevatten.

**II. Toepassingsgebied**

Dit Reglement is van toepassing op :

- a) de produkten als bedoeld onder I van dit Reglement, bestemd voor rechtstreekse aflevering aan de consument, alsmede op frituurolie ;
- b) andere eetbare oliën dan die bedoeld onder a), met dien verstande, dat hierop het bepaalde onder IV, b, c en d, V en VI van dit Reglement, niet van toepassing is.

**III. Toegelaten toevoegsels en ingrediënten**

1. a) *Antioxydanten*

- 1) Ascorbylpalmitaat (E 304) tot een hoeveelheid van niet meer dan 0,3 %.
- 2) Natuurlijke tocoferolen en synthetische alfa-, gamma- en delta-tocopherolen (E 306 t/m 309) ieder afzonderlijk dan wel gemengd met dien verstande dat de totale in de waar aanwezige hoeveelheid niet meer mag bedragen dan 0,5 %.
- 3) Propylgallaat, octylgallaat (E 311), dodecylgallaat (E 312), BHA (E 320), BHT (E 321), afzonderlijk dan wel gemengd tot een hoeveelheid van niet meer dan 0,01 %.

Echter wordt 0,04 % toegelaten in oliën, uitsluitend bestemd voor verwerking in levensmiddelen, waarin het gebruik van deze oliën met hoger antioxydantengehalte is toegelaten.

De verpakking van de olie moet in dit laatste geval de vermelding dragen « niet geschikt voor directe consumptie », gevolgd door de aanduiding en het percentage van de toegelaten antioxydanten.

4) Citroenzuur, q.s.

b) *Kleurstoffen*

De hierna volgende kleurstoffen zijn toegelaten voor het herstel van de tijdens de bewerking verloren gegane natuurlijke kleur dan wel voor de standaardisering van de kleur voor zover de toegevoegde

kleurstof de consument niet misleidt door het maskeren van een gebrek of van minderwaardige kwaliteit van de waar, of door het produkt van betere kwaliteit te doen lijken dan het werkelijk is.

E 100 curcumine

E 160 a alfa-, bèta-, gammacaroteen

E 160 b bixine, norbixine (Orleaan Annatto)

E 160 e bèta-apo-8'-carotenal

E 160 f ethylester van bèta-apo-8'-caroteenzuur

E 161 g canthaxantine.

c) *Anti-schuimmiddel*

— dimethylpolysiloxaan tot een maximum gehalte van 3 mg/kg ; uitsluitend toegelaten in de waar aangeduid als « frituurolie ».

d) *Geur- en smaakstoffen*

— Onschadelijke natuurlijke geur- en smaakstoffen ;

— Onschadelijke synthetische geur- en smaakstoffen waarvan de hoofdbestanddelen chemisch identiek zijn aan die welke in natuurlijke geur- en smaakstoffen voorkomen. Het gebruik van geur- en smaakstoffen is toegelaten uitsluitend in plantaardige oliën.

Deze toelating geldt uitsluitend voor het herstel van het tijdens de bewerking verloren gegane natuurlijke aroma, dan wel voor de standaardisering van het aroma, voor zover de toegevoegde geur- en smaakstoffen de consument niet misleiden door het maskeren van een gebrek of van minderwaardige kwaliteit van het produkt door het produkt van betere kwaliteit te doen lijken dan het werkelijk is.

e) *Smaakgevende bestanddelen*

— specerijen, ander kruidachtige planten ;

— extracten en distillaten van specerijen, van andere kruidachtige planten, van citrusvruchten.

Op de verpakking van de waar, als bedoeld in dit Reglement, dient bij toevoeging van een van de onder e) genoemde smaakgevende bestanddelen, te worden vermeld : hetzij de aanduiding « gearomatiseerd met ... », gevolgd door de naam van het smaakgevende bestanddeel, hetzij de aanduiding « met ... smaak », waarbij de vermelding van de smaak van het toegevoegd bestanddeel moet worden aangebracht.

2. De onder 1. a) t/m e) genoemde stoffen, mogen niet zijn toegevoegd aan olijfoliën. Voor de olijfoliesoorten, andere dan olijfolie verkregen bij de eerste persing, is evenwel toegestaan dat alfatociferolen zijn toegevoegd in een zodanige hoeveelheid dat het totaalgehalte van de van nature aanwezige, alsmede van de toegevoegde alfatociferolen niet meer draagt dan 0,02 %.

#### IV. Algemene normen

- a. De in het onderhavige Reglement bedoelde waren moeten normaal van geur en smaak zijn, en mogen niet schimmelig noch op andere wijze bedorven zijn.
- b. De in het onderhavige Reglement bedoelde oliën moeten in vloeibare toestand na roeren homogeen en helder zijn.
- c. Onverminderd het onder a. bepaalde, mag het zuurgetal, uitgedrukt in in mg KOH/g vet
  - ten hoogste 0,6 bedragen voor geraffineerde oliën ;
  - ten hoogste 6,6 bedragen voor olijfolie, verkregen bij de eerste persing
  - ten hoogste 4 bedragen voor zonnebloemolie, verkregen bij de eerste persing.
- d. Het gehalte aan bij 105° C vluchtige stoffen mag maximaal 0,2 % bedragen.
- e. De bevoegde nationale autoriteiten kunnen nadere beperkingen opleggen aan het erucazuurgehalte van eetbare oliën.

#### V. Eisen inzake verpakking en etikettering

- A. De waren, als bedoeld in dit Reglement, mogen in de kleinhandel slechts in voorverpakte vorm voorkomen.
- B. Om in de handel te worden gebracht moeten de waren, als bedoeld in dit Reglement, op de verpakking — indien voorzien van een etiket, op het etiket — zijn voorzien van de volgende goed leesbare, duidelijk zichtbare en onuitwisbare aanduidingen :
  1. « Olie », deze aanduiding moet worden voorafgegaan of gevolgd, hetzij door een aanduiding van de specifieke aard van de grondstof, zoals « soja-olie », hetzij door een aanduiding betreffende het gebruiksdoel, zoals « spijsolies », « sla-olie », « tafelolie », of « frituurolie ».
  2. Benamingen samengesteld uit het woord « olie » en de naam van een dier of plant, of van een gedeelte van een dier of plant, mogen uitsluitend worden gebezigd voor oliën, bereid uit het dier of de plant of uit een gedeelte van het dier of de plant, in die aanduiding vermeld.
3. Indien grondstoffen van verschillende aard zijn gebruikt en hun specifieke aard is aangeduid, moet de olie uitsluitend uit die grondstoffen zijn verkregen. In dat geval moet bovendien elk van deze oliën in het mengsel voor tenminste 20 % aanwezig zijn. De aanduiding dient in afnemende volgorde van belangrijkheid te geschieden.

De als « olijfolie » aangeduide waar mag evenwel niet met andere oliën worden gemengd.

4. De benaming « olijfolie » wordt gereserveerd voor olie, uitsluitend verkregen uit olijven, niet vermengd met een olie uit andere oliehoudende vruchten of zaden noch met een olie verkregen uit dierlijke vetten.

De benaming « olijfolie », zonder meer gebruikt, mag in geen geval betrekking hebben op uit afvallen van olijven verkregen oliën.

5. Benamingen en definities, m.b.t. de olijfoliesoorten.

- 5.1. Olijfolie verkregen bij de eerste persing (de uitdrukking « zuivere olijfolie verkregen bij de eerste persing » kan eveneens worden gebruikt) : natuurlijke olijfolie welke niet op andere wijze is verkregen dan langs zuiver mechanische weg (persen daaronder begrepen) ; als zodanig wordt niet aangemerkt olijfolie welke vermengd is met oliën en vetten van een andere soort of met op andere wijze verkregen olijfolie. De olijfolie verkregen bij de eerste persing wordt als volgt onderverdeeld :
- a) extra : olijfolie met een volkomen onberispelijke smaak, waarvan het gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt als oliezuur, ten hoogste 1 gram per 100 gram bedraagt ;
  - b) fijn : olijfolie, die voldoet aan de eisen van extra olijfolie, doch waarvan het gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt als oliezuur, ten hoogste 1,5 gram per 100 gram bedraagt ;
  - c) courant : (de uitdrukking « halffijn » kan eveneens worden gebruikt) : olijfolie met een goede smaak, waarvan het gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt als oliezuur, ten hoogste 3 gram per 100 gram bedraagt.
- 5.2. Geraffineerde olijfolie (de uitdrukking « geraffineerde zuivere olijfolie » kan eveneens worden gebruikt) : olijfolie verkregen door raffinering van bij de eerste persing verkregen olijfolie.
- 5.3. Zuivere olijfolie : olijfolie verkregen door het mengen van bij de eerste persing verkregen olijfolie met geraffineerde olijfolie.
- 5.4. Olie uit afvallen van olijven (olijfkoekenolie) : olijfolie verkregen door afvallen van olijven met oplosmiddelen te behandelen.
- 5.5. Geraffineerde olie uit afvallen van olijven (geraffineerde olijfkoekenolie) : olijfolie bestemd voor voedingsdoeleinden, verkregen door raffinering van de onder 5.4. bedoelde olie.
- 5.6. Geraffineerde olie uit afvallen van olijven en uit olijven (geraffineerde olijfkoekenolie en geraffineerde olijfolie) : olijfolie verkregen door het mengen van olijfolie verkregen bij de eerste persing met geraffineerde olie uit afvallen van olijven.
6. Indien een oliesoort is veresterd of getransformeerd waardoor de vetzuursamenstelling of de consistentie is gewijzigd, mag de soortnaam van de olie niet worden gebruikt, tenzij in combinatie met een aanduiding, waaruit de aard van bedoelde behandeling blijkt.
- 7.a. Het netto-volume in liters of in delen van een liter voor hoeveelheden van maximaal 5 l.
  - 7.b. Het netto-volume in liters of in delen van een liter, of het netto-gewicht in kilogrammen of grammen voor hoeveelheden van meer dan 5 l.

8. De naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl. :
- 8.1. Voor de in Benelux vervaardigde of verpakte produkten : de naam of de handelsnamen en het adres van de in Benelux gevestigde producent of van een verkoper die in Benelux is gevestigd.
- 8.2. Voor de buiten Benelux vervaardigde en verpakte produkten : de naam of de handelsnaam en het adres, hetzij van de in het buitenland gevestigde producent of een in het buitenland gevestigde verkoper, hetzij van een in Benelux gevestigde verkoper.
- Wat betreft de adresaanduiding kan voor rechtspersonen worden volstaan met de vermelding van de vestigingsplaats van hun zetel.
9. In voorkomende gevallen dienen de aanduidingen, als bedoeld in III. 1.a.3. 3° alinea, III. 1.c. en III. 1. e., te worden aangebracht.
10. Bij vervoer in tankwagens van de in dit Reglement bedoelde waren kan worden volstaan met vermelding van de vorenbedoelde vereiste aanduidingen op de geleidedocumenten.

#### V. Vereiste minimumhoogte van letters en cijfers

De letters of cijfers van de aanduidingen als bedoeld in V, met uitzondering van lid 8, moeten de volgende minimumhoogte hebben :

- 2 mm voor verpakkingen tot en met 200 ml ;
- 3 mm voor verpakkingen van meer dan 200 ml tot en met 2.000 ml ;
- 10 mm voor verpakkingen van meer dan 2.000 ml.

#### VII. Slotbepaling

Het is verboden op of bij de waar, in handelsdocumenten, in prospectussen, en alle andere vormen van publiciteit gebruik te maken van benamingen, aanduidingen afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die kunnen misleiden omtrent de aard, de samenstelling en het gebruiksdoel van de in dit Reglement bedoelde waren.