

**DECISION**  
**du Comité de Ministres**  
**de l'Union économique Benelux**  
**remplaçant la Décision M (73) 29**  
**du 26 novembre 1973**  
**concernant l'harmonisation des législations**  
**relatives aux huiles comestibles**

**M (99) 12**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1<sup>er</sup> 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,

Vu la Directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard, telle que modifiée,

Vu le mémorandum du 21 novembre 1988 des Gouvernements des trois pays du Benelux concernant la contribution à l'achèvement du marché intérieur de la CEE dans le domaine des denrées alimentaires, M (88) 117,

Vu la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques.

Considérant que l'état actuel des législations relatives aux huiles comestibles dans les pays du Benelux est susceptible d'entraver les échanges intra-communautaires,

Considérant qu'il s'est dès lors avéré indispensable de remplacer la décision et le règlement y annexé du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux du 26 novembre 1973 concernant l'harmonisation des législations relatives aux huiles comestibles,

A pris la décision suivante :

*Article 1<sup>er</sup>*

Les dispositions du règlement annexé à la présente décision ne s'appliquent pas aux huiles comestibles légitimement fabriquées ou commercialisées dans un autre Etat

membre de l'Union européenne ou dans un autre Etat qui est partie à l'accord relatif à l'Espace Economique Européen.

*Article 2*

La décision et le règlement y annexé du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux du 26 novembre 1973, M (73) 29, concernant l'harmonisation des législations relatives aux huiles comestibles est abrogée et remplacée par les dispositions de la présente décision et de son règlement.

*Article 3*

1. La présente décision ainsi que le règlement y annexé entrent en vigueur le jour de la signature.
2. Les Gouvernements des trois pays Benelux prendront les mesures nécessaires pour l'entrée en vigueur des dispositions de la présente décision 6 mois après la signature.

FAIT à Bruxelles, le 25 octobre 1999.

Le Président du Comité de Ministres,

L. MICHEL

**REGLEMENT**  
**relatif aux huiles comestibles**  
**M (99) 12, annexe**

### **I. Définition**

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 des phosphatides, des éléments insaponifiables et des acides gras libres. A ces produits peuvent être ajoutés : des arômes, des épices, d'autres plantes semblables, des extraits et des distillats d'épices.

### **II. Domaine d'application**

Ce Règlement s'applique aux produits visés sous la rubrique I de ce Règlement, destinés à être livrés directement au consommateur, ainsi qu'à l'huile à friture.

### **III. Ingrédients autorisés**

#### *Ingrédients sapides*

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

### **IV. Normes générales**

- a. A l'état liquide, les huiles visées au présent Règlement doivent, après avoir été agitées, être homogènes et limpides.
- b. Le degré d'acidité, en milligrammes de KOH/g de graisse, ne peut pas dépasser :
  - 0,6 pour les huiles raffinées ;
  - 6,6 pour l'huile d'olive obtenue par première pression ;
  - 4,0 pour les huiles non raffinées obtenues par première pression, autres que l'huile d'olive ;

- lors de mélanges d'huiles raffinées et d'huiles obtenues par première pression, le degré d'acidité le plus élevé peut être retenu pour la totalité des mélanges (cf. ci-dessus).
- c. La teneur maximale des huiles en matières volatiles à 105°C est fixée à 0,2 %.

#### V. Exigences d'emballage et d'étiquetage

1. La dénomination de vente "Huile" doit être précédée ou suivie d'une indication sur la nature spécifique de la matière première, comme "huile de soja" et/ou sur sa destination, comme "huile comestible", "huile pour salade", "huile de table" ou "huile à 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 peuvent être utilisées exclusivement pour les huiles préparées à partir de l'animal ou de la plante ou d'une partie de l'animal ou de la plante mentionné(e) dans la dénomination.
  3. 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.
  4. Lorsqu'une huile est aromatisée, la dénomination de vente de cette huile doit comporter l'indication aromatisé ou le nom de l'arôme spécifique.
-