



AVIS

CCE 2018-1832

Huiles comestibles



Avis
Huiles comestibles

Bruxelles
21.06.2018

Saisine

Dans son courrier du 25 avril 2018, le ministre de l'Économie et des Consommateurs Kris Peeters a saisi la commission consultative spéciale Consommation (CCS Consommation) d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté royal relatif aux huiles comestibles. Le délai pour émettre l'avis était de 2 mois.

L'assemblée plénière de la CCS Consommation a chargé, le 24 mai 2018, la sous-commission Pratiques du commerce de préparer un projet d'avis, lequel a été traité en procédure écrite.

Le projet d'avis a été soumis, le 21 juin 2018, pour approbation à l'assemblée plénière de la CCS Consommation, qui l'a approuvé à l'unanimité, sous la présidence de M. Reinhard Steennot. La CCS Consommation a prié le Président de transmettre le présent avis au Ministre de l'Économie et des Consommateurs.

Introduction

Le projet d'arrêté royal soumis pour avis vise à abroger et à remplacer l'arrêté royal du 23 avril 1974 relatif aux huiles comestibles par un nouvel arrêté royal adapté aux normes actuelles.

Le projet d'arrêté royal contient entre autres :

- la définition mise à jour d'une huile comestible;
- une disposition relative aux ingrédients facultatifs qu'une huile comestible peut contenir, rédigée de la manière la plus large possible et permettant l'innovation;
- des dispositions en rapport avec l'indice d'acide adapté à la norme qui est mentionnée tant dans la Norme 19-1981 que dans la Norme 210-1999 du [Codex Alimentarius](#);
- les dénominations des huiles comestibles et de leurs mélanges;
- l'abrogation de l'arrêté royal actuel et des mesures transitoires.

Les dispositions de l'arrêté royal actuel relatives à l'huile d'olive sont supprimées vu que celles-ci sont reprises dans des règlements européens. Il s'agit plus précisément des huiles d'olive telles que définies dans la partie VIII de l'annexe VII du [règlement \(UE\) N° 1308/2013](#) du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles.

AVIS

Les différents types d'huile sont définis à l'article 1er de l'arrêté royal du 23 avril 1974. Tout cela sera supprimé pour être remplacé par les articles 3 et 6 dans le projet d'arrêté royal, qui regroupent toutes les huiles différentes sous le terme "huile comestible". Or, il y a deux moyens d'obtenir de l'huile : par raffinerie (huile raffinée) et par moyen mécanique (huile vierge, ou pure huile vierge). Dans l'arrêté royal de 1974, l'huile d'olive vierge est définie comme :

"huile d'olive naturelle obtenue uniquement par des procédés mécaniques, y compris à 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'article ne précise pas si on peut ajouter des additifs. Le projet d'AR énonce dans l'article 4 :

"Sans préjudice des dispositions de la législation en vigueur, les huiles comestibles peuvent contenir des ingrédients facultatifs destinés à exercer une influence notable et de la façon souhaitée sur les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit".

Les représentants des consommateurs constatent qu'il est donc permis de mettre des additifs pour changer le goût, la couleur, la texture ou l'odeur de toutes les huiles comestibles, y compris l'huile vierge. Néanmoins, les huiles vierges ne contiennent normalement pas d'additifs. Dès lors, ils se demandent si on ne devrait pas prévoir une exception dans l'article 4 du projet d'AR pour les huiles mentionnées comme "huiles vierges" ou "huiles pures" ?