



Circulaire relative à l'obtention d'une dérogation à la température maximale de 180°C de graisses et d'huiles pour la friture de denrées alimentaires

Référence	PCCB/S3/CHX/1148069	Date	17/12/2013
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	12/12/2013
Mots clefs	Huile comestible, graisse comestible, friture de denrées alimentaires, graisse de friture, dérogation.		

Rédigé par	Approuvé par
Herickx, Cécile, attaché	Diricks, Herman, Directeur général

1. But

La présente circulaire a pour but d'informer les opérateurs du changement de la procédure relative à l'obtention d'une dérogation à l'utilisation à la température maximale de 180°C d'huiles et de graisses comestibles pour la friture de denrées alimentaires.

2. Champ d'application

La circulaire est d'application pour les opérateurs qui utilisent des huiles ou des graisses pour la friture de denrées alimentaires.

3. Références

3.1 Législation

Arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

3.2 Autre

Avis du Conseil supérieur de la santé n° 8310 de janvier 2011 - Sécurité des huiles et graisses.

Avis du Conseil supérieur de la santé n° 8310 du 4 juillet 2012 - Sécurité des huiles et graisses : quelques conseils pratiques.

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Graisse comestible : l'ensemble des matières grasses alimentaires comestibles, notamment la graisse animale comestible, la graisse végétale comestible, la graisse comestible d'animaux marins, la graisse pour cuisson et la graisse pour friture.

Graisse pour friture : les matières grasses alimentaires faisant partie des graisses comestibles notamment la graisse animale comestible, la graisse végétale comestible, la graisse comestible d'animaux marins ou un mélange de deux ou plusieurs de ces matières grasses propres à être utilisées pour frire des denrées alimentaires.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point.

Huile comestible : 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.

UPC : Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA.

5. Conditions concernant la température des huiles et des graisses lors de la friture de denrées alimentaires

5.1 Conditions de température

Il est interdit de préparer ou de fabriquer des denrées alimentaires frites dans ou avec des huiles ou graisses comestibles dont la température est ou a été à un certain moment supérieure à 180 °C.

Il est interdit de préparer ou de fabriquer des denrées alimentaires frites dans des récipients ou avec des appareils qui ne sont pas munis d'un **thermostat**.

Le thermostat doit à tout moment être réglé de telle façon que la **température** de l'huile ou de la graisse **ne dépasse pas 180 °C**.

Il peut cependant y être dérogé comme précisé au point 5.2.

5.2 Procédure pour l'obtention d'une dérogation à la température maximale de 180°C

La demande d'obtention d'une dérogation doit être introduite auprès de l'UPC dont dépend l'entreprise au moyen du formulaire repris en annexe I de la présente circulaire.

Le dossier sera examiné par l'AFSCA en vue d'introduire une demande d'avis au Comité scientifique de l'AFSCA selon la procédure prévue.

Sur base de l'avis du Comité Scientifique de l'AFSCA, la dérogation sera octroyée ou non par l'AFSCA au moyen du document repris en annexe II de la circulaire.

Annexe

Annexe I : Formulaire de demande d'obtention d'une dérogation à la température maximale de 180°C d'une huile ou d'une graisse pour la friture de denrées alimentaires.

Annexe II : Formulaire d'octroi / refus d'une dérogation à la température maximale de 180°C d'une huile ou d'une graisse pour la friture de denrées alimentaires.

1. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	12/12/2013	Version originale