



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

Référence	PCCB/S3/VVN/1148069	Date	11 <del>46</del> /07 <del>06</del> /201 <del>87</del>
Version actuelle	<del>3</del> 2.0	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	Huile comestible, graisse comestible, friture de denrées alimentaires, graisse de friture, dérogation.		

Rédigé par	Approuvé par
Vromman, Valérie, attaché	<del>Heymans Lefevre,</del> <del>Vicky Jean-François,</del> Directeur général <u>a.i.</u>

### 1. But

La présente circulaire a pour but d'informer les opérateurs de la procédure à suivre pour demander une dérogation à la température maximale d'utilisation de 180°C des huiles et des 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 et qui dérogent à la température maximale d'utilisation de 180°C de ces huiles et graisses.

### 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. Autres

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 alimentaires 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.

**ULC** : Unité locale de contrôle de l'AFSCA.

## 5. Procédure pour l'obtention d'une dérogation à la température maximale d'utilisation de 180°C des graisses et des huiles

L'arrêté royal du 22 janvier 1988 stipule qu'il est interdit de préparer ou de fabriquer des denrées alimentaires frites dans ou avec des huiles ou des graisses comestibles dont la température est ou a été à un certain moment supérieure à 180°C.

L'AFSCA peut sur demande motivée du fabricant et après avis du Comité scientifique, accorder une dérogation à cette interdiction.

La demande de dérogation ne peut porter que sur la température maximale d'utilisation de 180 °C (avec une tolérance à 182°C) des graisses et des huiles de friture.

La demande d'obtention d'une dérogation doit être introduite auprès de l'ULC où l'opérateur est établi, au moyen du formulaire repris en annexe I de la présente circulaire. Pour être recevable, le formulaire doit être accompagné d'un dossier explicatif complet (annexe I de la circulaire, point 5).

Le dossier doit reprendre toutes les informations qui sont nécessaires pour évaluer les effets d'une température élevée sur la qualité de l'huile/la graisse et des denrées alimentaires frites avec ces graisses et huiles et plus spécifiquement sur la sécurité alimentaire. L'oxydation, l'hydrolyse, la polymérisation, l'isomérisation et la cyclisation sont des réactions qui peuvent se produire pendant la friture des aliments. L'intensité de ces réactions est fortement dépendante du type et de la qualité de l'huile/la graisse utilisée. Etant donné que certains des composés formés lors de la friture comme les acides gras cycliques sont potentiellement toxiques, il est important d'étudier la dégradation thermique de l'huile non seulement pour des raisons technologiques (production de denrées alimentaires frites avec une qualité acceptable) mais aussi pour des raisons de sécurité alimentaire.

L'ULC vérifie que le dossier introduit par l'opérateur est complet. Ensuite, l'ULC envoie le dossier à l'administration centrale de la DG Contrôle qui fait une dernière vérification.

Si le dossier est complet, il est transmis à la DG Politique de contrôle (S3) qui introduit une demande d'avis au Comité scientifique de l'AFSCA (selon la procédure 2011/466/PCCB). Le Comité scientifique peut demander des informations/études complémentaires pour pouvoir rendre son avis.

Si des informations/études complémentaires sont demandées pour compléter le dossier, l'ULC prend contact avec l'opérateur pour lui demander de faire le nécessaire dans un délai raisonnable (si possible, un délai doit être fixé en concertation avec l'opérateur).

Sur base de l'avis du Comité scientifique, la dérogation sera octroyée ou non par l'ULC au moyen du document repris en annexe II de la circulaire. Les points d'attention et recommandations éventuels indiqués à l'annexe II doivent être suivis de manière rigoureuse par l'opérateur.

Toute modification, au niveau du procédé industriel ou de la denrée alimentaire, qui influencerait une ou plusieurs des conditions sur laquelle la dérogation a été motivée, doit faire l'objet d'une nouvelle demande. La nouvelle demande d'octroi de dérogation doit être acceptée avant la mise en œuvre de toute modification par l'opérateur.

## 6. Annexes

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.

## 7. 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
2.0	<del>Date de publication</del> <a href="#">16/06/2017</a>	Clarification de la procédure de demande de dérogation
<a href="#">3.0</a>	<a href="#">Date de la publication</a>	<a href="#">Adaptation législation</a>



### 3) Caractéristiques de l'huile/de la graisse :

Les exigences minimales établies dans l'arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires sont :

- Teneur en acides gras libres (inférieure à 2,5 g/100g exprimée en acide oléique) : .....
- Teneur en triglycérides dimères et polymères (inférieur à 10g/100g) : .....
- Teneur en composés polaires (inférieure à 25g/100g) : .....
- Viscosité (inférieure à 37 millipascal par seconde à 50°C pour les graisses comestibles ou 27 millipascal par seconde à 50°C pour les huiles comestibles) : .....
- Point de fumée (supérieur à 170°C) : .....

### 4) Denrées alimentaires préparées ou fabriquées avec cette huile/graisse

Donner également les informations sur le pourcentage de graisse et la composition en acides gras dans la denrée alimentaire avant et après préparation ou fabrication avec cette huile/graisse. La composition complète de la denrée alimentaire doit être fournie, certains composants tels que les protéines et les sucres peuvent influencer la dégradation de la graisse/de l'huile.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### 5) Contenu minimal du dossier d'explication

Le dossier doit comprendre :

- une description détaillée du procédé de cuisson (flow chart) reprenant au minimum les informations suivantes :
  - o procédé en continu ou par batch,
  - o temps de séjour de la denrée dans l'huile ou dans la graisse,
  - o durée d'utilisation ou fréquence de remplacement de l'huile ou de la graisse,
  - o apport éventuel d'huile ou de graisse fraîche pour compléter les pertes liées à la cuisson... ;
- l'analyse des dangers reprise dans le cadre du plan HACCP (y compris les éventuels CCP), lié à l'utilisation de cette graisse/huile à une température supérieure à 180°C ;
- des informations sur l'augmentation de la teneur en acrylamide dont la teneur finale doit se situer en dessous des ~~valeurs indicatives~~ teneurs de référence fixées dans le Règlement (UE) 2017/2158 ~~a recommandation 2013/647/UE~~ de la Commission du 8-20 novembre 20137 ~~concernant l'étude des teneurs en acrylamide des denrées alimentaires établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires~~ (des résultats d'analyses doivent être fournis) ;
- les éléments de base repris dans l'avis du Conseil Supérieur de la Santé n° 8310 de janvier 2011 sur la sécurité des huiles et des graisses, entre autres :
  - les résultats des analyses effectuées sur l'huile/graisse pour démontrer l'absence de toxicité :
    - o la mesure de l'indice peroxyde avant la première utilisation de l'huile à 180°C et à la température de dérogation souhaitée. La mesure de l'indice de peroxyde est

- nécessaire dans le cas des huiles mais elle n'est pas pertinente dans le cas des graisses végétales et animales,
- l'analyse de la composition en acide gras de l'huile/graisse avant utilisation et en fin de vie, à 180°C et à la température de dérogation souhaitée (la comparaison des compositions aux différentes températures renseigne sur la décomposition sélective des acides gras),
  - la mesure de la fraction polaire à 180°C et à la température de dérogation souhaitée (il est possible d'utiliser un test rapide, mais dans ce cas l'efficacité du test doit être démontrée par la comparaison avec la méthode par gravimétrie) ;
- les résultats des analyses réalisées sur les denrées alimentaires frites :
- la mesure de l'indice de peroxyde à la fin de la durée de conservation des produits frits (cette mesure renseigne sur l'oxydation des graisses dans la denrée).

Il faut préciser systématiquement les méthodes d'analyses utilisées pour les différentes analyses. Il est important de faire plusieurs analyses tout au long de la durée de vie des huiles et graisses, afin de s'assurer de la répétabilité des résultats obtenus.

La demande ne sera traitée que sur base d'un dossier complet, il est dès lors recommandé de ne transmettre votre demande qu'une fois que le dossier est complet. Le cas échéant, des informations complémentaires seront demandées.

Date	Signature du demandeur
------	------------------------



Annexe II à la circulaire relative à l'obtention d'une dérogation à la température maximale d'utilisation de 180°C des graisses et huiles pour la friture de denrées alimentaires

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

La demande d'octroi d'une dérogation pour l'utilisation d'huile ou de graisse de friture des denrées alimentaires à une température de 180°C est acceptée/n'est pas acceptée.

Motivation, points d'attention et recommandations :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Annexe I : avis du Comité Scientifique de l'AFSCA.

Date	Nom et signature du chef d'ULC
------	--------------------------------