



KONINKLIJK BESLUIT van 2 OKTOBER 1980
betreffende de fabricage en het in de handel brengen van
margarine en voedingsvetten
(B.S. 16.I.1981)

Wijzigingen:

K.B. 16 februari 1982 (B.S. 12.III.1982)

K.B. 6 april 1984 (B.S. 12.IV.1984)

K.B. 22 maart 1993 (B.S. 7.VI.1993)

K.B. 1 maart 1998 (B.S. 3.VII.1998)

K.B. 8 maart 2012 (B.S. 20.III.2012, ed. 2)

Gelet op de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken inzonderheid op artikel 11;

Gelet op de [wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten](#) inzonderheid op artikel 2;

Gelet op het advies van de Commissie van Advies inzake voedingsmiddelen;

Gelet op het advies van de Raad van State,

Art. 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder:

1° *Margarine*: de eetbare vetstof bestaande uit een emulsie hoofdzakelijk van het type water-in-olie verkregen uit eetbare oliën of vetten van plantaardige of dierlijke oorsprong of uit een mengsel van deze vetstoffen, bestemd om als dusdanig verkocht te worden en uitgesmeerd te worden of om gebruikt te worden in de keuken bij het bereiden van gerechten. [Margarine mag daarnaast ook nog andere voedingsmiddelen bevatten, zoals bijvoorbeeld maar niet uitsluitend: bij middel van melkzuurbacteriën al dan niet verzuurde volle, halfvolle of afgeroomde melk, eventueel verkregen door reconstitutie vanaf de overeenkomstige melkpoeders; suikers; keukenzout; eidooier of eidooierpoeder; melkwei of melkweipoeder; aroma's; voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen; toegelaten additieven;]

(K.B. 8.III.2012, art. 3, 1°)

2° *Voedingsvetten*: het geheel van de eetbare vetstoffen van 3° tot 7°;

3° *Dierlijk voedingsvet*: de al dan niet geraffineerde eetbare vetstof, die niet volledig vloeibaar is op 20 °C en die uitsluitend verkregen is vanaf vetweefsels van slachtdieren, gevogelte of wild en waaraan keukenzout mag zijn toegevoegd;

4° *Plantaardig voedingsvet*: de eetbare vetstof, met uitzondering van cacaoboter, die niet volledig vloeibaar is op 20 °C en die uitsluitend verkregen is uit plantaardige stoffen en waaraan keukenzout mag zijn toegevoegd;

5° *Voedingsvet van zeedieren*: de eetbare vetstof, die niet volledig vloeibaar is op 20 °C en die uitsluitend verkregen is uit oliën van zeedieren en waaraan keukenzout mag zijn toegevoegd;

[6° *Bak- en braadvet*: de eetbare vetstof verkregen door het mengen van twee of meer van de voedingsvetten bedoeld onder 3° tot 5°, bestemd om als dusdanig verkocht te worden om gebruikt te worden in de keuken bij het bereiden van gerechten. [Bak- en braadvet mag daarnaast ook nog andere voedingsmiddelen bevatten, zoals bijvoorbeeld maar niet uitsluitend: eetbare oliën; melkpoeders; melkwei of melkweipoeder; suikers; keukenzout; drinkwater; aroma's; voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen; toegelaten additieven;]]

(K.B. 6.IV.1984)

(K.B. 8.III.2012, art. 3, 2°)

7° *Frituurvet*: ieder van de eetbare vetstoffen zoals bedoeld onder 3° tot 5° of een mengsel van twee of meer van die vetstoffen geschikt om aangewend te worden bij het frituren van voedingsmiddelen;

[8° *Minarine*: is een margarine met verlaagd gehalte aan vetstoffen en die benevens de onder 1° opgesomde waren de volgende voedingsmiddelen mag bevatten:

- voedingsgelatine;

- [...] voedingszetmeel;

(K.B. 1.III.1998)

- eiwitten van graangewassen en soya;

- voedingscaseïnes en -caseïnaten.]

(K.B. 6.IV.1984)

Art. 2. § 1. Voedingsvetten alsmede de vetstoffen gebruikt voor de fabricage van margarine, [van minarine] of van voedingsvetten mogen geen andere raffinagebewerkingen hebben ondergaan dan de volgende:

(K.B. 6.IV.1984)

1° ontslijmen: verwijderen van slijmstoffen bij middel van oplossingen met verschillende pH's;

2° ontzuren: verwijderen van vrije vetzuren bij middel van alkalische oplossingen of door vacuümdestillatie;

3° ontkleuren: verwijderen van pigmenten uitsluitend langs fysische weg, daarin begrepen de behandeling met

absorberende aarde of met actieve kool;

4° ontgeuren: verwijderen van geurstoffen en van vluchtige stoffen langs fysieke weg onder verlaagde druk;

5° frigolisatie: verwijderen van vaste producten en van wassen door filtratie op lage temperatuur op voorwaarde dat deze behandeling de normale analytische eigenschappen van de aldus behandelde vetstof niet aantast.

§ 2. Voedingsvetten alsmede de vetstoffen gebruikt voor de fabricage van margarine, [van minarine] of van voedingsvetten mogen benevens de in § 1 vermelde raffinagebewerkingen geen andere bewerkingen dan de volgende hebben ondergaan: (K.B. 6.IV.1984)

1° harding: behandeling met waterstof al dan niet in aanwezigheid van een katalysator;

2° destearinatie: gehele of gedeeltelijke verwijdering, langs fysieke weg, van de triglyceriden rijk aan verzadigde vetzuren vanaf C 16;

3° interesterificatie: structuurwijziging van de triglyceriden van een welbepaalde vetstof of van een mengsel van vetstoffen zonder dat er glyceriden of glycerol toegevoegd of onttrokken worden;

4° fractionering: afscheiding van een gedeelte van de triglyceriden van een vetstof of een mengsel van vetstoffen.

§ 3. Voor de fabricage van margarine, [van minarine] en voedingsvetten zijn alleen toegelaten de bewerkingen die beantwoorden aan de procédés bedoeld in de begripsomschrijvingen in artikel 1 en aan die welke in dit artikel zijn bepaald.

(K.B. 6.IV.1984)

Art. 3. Het is verboden te fabriceren of in de handel te brengen:

1° wat margarine, [minarine] en voedingsvetten in het algemeen betreft, die:

(K.B. 6.IV.1984)

a) welke verkregen of gefabriceerd werden met andere grondstoffen of voedingsmiddelen dan die welke in artikel 1 zijn vermeld;

b) waaraan botervet werd toegevoegd, ander dan dat van nature aanwezig in de als toegelaten ingrediënten aangewende melk en melkconserven;

c) welke vetstoffen bevatten bereid uit oliën met een gehalte van meer dan 15 % linoleenzuur;

d) welke andere bewerkingen hebben ondergaan, of waarvan de grondstoffen andere bewerkingen hebben ondergaan dan deze omschreven in artikel 2, § 3;

e) waarvan het peroxydegetal uitgedrukt in millimol zuurstof per kg hoger is dan 6;

f) welke in de kleinhandel niet in voorverpakte vorm voorkomen.

Deze bepaling is niet van toepassing op reuzel die bestemd is om in vleeswinkels en spekslagerijen te worden verkocht.

2° wat inzonderheid margarine betreft, die:

a) welke haar geëmulgeerde vorm verloren heeft;

b) waarvan het gehalte aan totale vetstoffen lager is dan [80 %];

(K.B. 22.III.1993)

c) waarvan het zoutgehalte, uitgedrukt in natriumchloride hoger is dan 1 % behoudens wanneer de benaming "margarine" vergezeld is van de vermelding "gezouten", in welk geval het zoutgehalte, uitgedrukt in natriumchloride, niet hoger mag zijn dan 2 %;

d) welke de hiernavolgende vitamines niet bevatten in de voorgeschreven gehalten:

- vitamine A, onder de vorm van axerophtolpalmitaat of -acetaat, 25 tot 30 I.E. per gram;

- 2,5 tot 3,0 I.E. vitamine D2 of D3 per gram;

3° wat inzonderheid voedingsvetten [andere dan bak- en braadvetten] betreft, die:

(K.B. 6.IV.1984)

a) welke meer dan 0,3 % water bevatten;

b) waarvan het totaal vetgehalte lager is dan 97 %;

c) welke geheel of ten dele verkregen zijn vanaf slachtdieren, gevogelte of wild, die in uitvoering van de reglementering over de veterinaire keuring van deze waren niet gekeurd werden ofwel niet eetbaar verklaard werden.

4° wat betreft inzonderheid dierlijke voedingsvetten bestemd voor rechtstreekse levering aan verbruikers of aan gebruikers, die:

a) welke meer dan 1,0 % vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, bevatten;

b) welke meer dan 0,1 % vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur, bevatten, wanneer deze vetten de benaming "geraffineerd" dragen.

[5° wat inzonderheid bak- en braadvet betreft, die:

a) waarvan het totaal vetgehalte lager is dan 95 %;

b) welke de hiernavolgende vitamines niet in de voorgeschreven gehalten bevatten;

- vitamine A onder de vorm van axerophtolpalmitaat of -acetaat, 25 tot 30 I.E. per gram;

- 2,5 tot 3,0 I.E. vitamine D2 of D3 per gram.

c) welke geheel of ten dele verkregen is vanaf slachtdieren, gevogelte of wild, die in uitvoering van de reglementering over de veterinaire keuring van deze waren niet gekeurd werden ofwel niet eetbaar verklaard werden.

6° Wat inzonderheid minarine betreft, die:

a) welke haar geëmulgeerde vorm verloren heeft;

b) waarvan het gehalte aan totale vetstoffen lager is dan 39 % of hoger dan 41 %;

c) waarvan het zoutgehalte uitgedrukt in natriumchloride hoger is dan 0,5 %;

d) waarvan het watergehalte lager is dan 50 %;

e) welke de hiernavolgende vitamines niet in de voorgeschreven gehalten bevatten:

- vitamine A, onder de vorm van axerophtolpalmitaat of -acetaat, 25 tot 30 I.E. per gram;

- 2,5 tot 3,0 I.E. vitamine D2 of D3 per gram.]

(K.B. 6.IV.1984)

Art. 4. § 1. Margarine en voedingsvetten mogen niet in de handel worden gebracht dan onder de hierna aangegeven benamingen:

1° de in artikel 1, 1° bedoelde waar met de benaming "margarine";

2° de in artikel 1, 3° bedoelde waren met één van de volgende bepalingen, naargelang het geval:

a) "... vet", voorafgegaan van de gebruikelijke naam van het dier waarvan het vet voorkomt, mits dit vet voortkomt van één welbepaalde diersoort en geen van de in artikel 2, § 2 genoemde bewerkingen heeft ondergaan;

De benaming "varkensvet" mag vervangen worden door "reuzel".

In de benamingen "graisse de bœuf", "graisse de veau" en "graisse de mouton" mag het woord "graisse" vervangen worden door "suif";

b) "dierlijk vet" wanneer het vet samengesteld is uit een mengsel a) en het mengsel geen van de onder artikel 2, § 2 genoemde bewerkingen heeft ondergaan;

De benamingen bedoeld onder a) en b) moeten, in voorkomend geval, vergezeld zijn van de aanduiding "geraffineerd";

3° De in artikel 1, 4° bedoelde waren, met uitzondering van de volgende waren:

"kokosolie", "palmolie", "palmpitolie", "karitéboter", "illipéboter" en voor dewelke deze gebruikelijke benamingen mogen gebezigd worden, met één van de volgende benamingen, naargelang het geval:

a) "... vet", voorafgegaan van de gebruikelijke naam van de plant waarvan het vet voorkomt mits het vet afkomstig is van een welbepaalde plant en geen van de in artikel 2, § 2 genoemde bewerkingen heeft ondergaan;

b) "plantaardig vet" wanneer het vet samengesteld is uit een mengsel van vetten zoals bedoeld onder a), en het mengsel geen van de in artikel 2, § 2 genoemde bewerkingen heeft ondergaan;

c) "gehydrogeneerde plantaardige olie" of "geharde plantaardige olie", wanneer het vet bekomen werd door hydrogenatie en van plantaardige herkomst is; het woord "plantaardig" mag vervangen worden door de vermelding van de naam van de plant of van de namen van de planten waarvan de olie afkomstig is;

4° de in artikel 1, 5° bedoelde waren met de benaming "gehydrogeneerde olie van zeedieren" of "geharde olie van zeedieren"; het woord "zeedieren" mag vervangen worden door de naam van het dier of de namen van de dieren waarvan de olie afkomstig is;

5° de in artikel 1, 6° bedoelde waren met de benaming ["bak- en braadvet"]

(K.B. 6.IV.1984)

6° de in artikel 1, 7° bedoelde waren met de benaming "frituurvet".

[7° De in artikel 1, 8°, bedoelde waren met de benaming "minarine"]

(K.B. 6.IV.1984)

§ 2. De benamingen welke in § 1 zijn bepaald, mogen uitsluitend worden aangewend voor de in die paragraaf vermelde waren.

§ 3. Margarine, [minarine] en voedingsvetten welke met een opschrift of anders, als dusdanig zijn aangeduid of die als zodanig, kennelijk met het oog op de verkoop in bezit worden gehouden of aangeboden, moeten voldoen aan de in dit besluit gestelde eisen.

(K.B. 6.IV.1984)

Art. 5. § 1. Wanneer de in artikel 1, 3°, 4° en 5° bedoelde waren één der in artikel 2, § 2, bedoelde bewerkingen ondergaan hebben, moeten deze waren in hun etikettering, in voorkomend geval, één of meer van de volgende vermeldingen dragen:

- "gehard" of "gehydrogeneerd";

- "gedestearineerd";

- "geinteresterificeerd";

- "gefractioneerd".

§ 2. Behalve in de opsomming van de gebruikte ingrediënten is het verboden in de reclame voor en in de etikettering van margarine [en van minarine] gewag te maken van de aanwezigheid van eidooier, van melkwei en van melkweipoeder.

(K.B. 6.IV.1984)

§ 3. De in artikel 1, 8°, bedoelde waren moeten in hun etikettering de vermelding dragen "niet gebruiken voor te bakken, noch braden". Deze vermelding moet duidelijk leesbaar en onuitwisbaar in de onmiddellijke nabijheid van de benaming aangebracht worden.]

(K.B. 6.IV.1984)

[Art. 6. In de plaatsen waar margarine, minarine of bak- en braadvet tegelijk met boter worden verkocht of met het oog op verkoop in bezit worden gehouden of aangeboden, moeten margarine, minarine en bak- en braadvet enerzijds en boter anderzijds, duidelijk gescheiden gehouden worden.]

(K.B. 6.IV.1984)

Art. 7.[...]

(K.B. 16.II.1982)

Art. 8. [...]

(K.B. 6.IV.1984)

Art. 9. Overtredingen van de bepalingen van de artikelen 2 tot 6 van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de [wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten](#).

Art. 10. Overtredingen van de bepalingen van de artikelen 7 en 8 van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken.

Art. 11. Opgeheven worden:

1° artikel 19, § 1 a) 1° en b) en § 2 van de wet van 8 juli 1935 betreffende boter, margarine, bereide vetten en andere eetbare vetten gewijzigd bij koninklijk besluit van 3 januari 1974;

2° in zover zij in dit besluit bedoelde margarine en voedingsvetten betreffen:

a) de voormelde wet van 8 juli 1935;

b) het koninklijk besluit van 27 januari 1936 betreffende boter, margarine, bereide vetten en andere eetbare vetten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 10 maart 1959, 15 september 1967 en 8 februari 1977.

Art. 12. Bij wijze van overgangsmaatregel mogen margarine en voedingsvetten die niet voldoen aan de bepalingen van dit besluit maar wel voldoen aan de bepalingen van de voornoemde wet van 8 juli 1935 in de handel blijven tot uiterlijk 31 december 1981.

Art. 13. Onze Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu en Onze Minister van Economische Zaken zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.