

Avis officiels

Situation globale des caisses d'épargne privées au 31 décembre 1980, p. 3971.

Ministère de l'Education nationale et de la Culture néerlandaise

Université de l'Etat à Gand, Faculté de droit. Cours à conférer, p. 3972.

Ministère des Finances

Obligations de la Société nationale de Crédit à l'Industrie. Emprunt 10 p.c. 1974-1981. Amortissement de 1981, p. 3972. — Administration des Douanes et Accises. Publication faite en exécution de l'article 10 de la loi générale sur les douanes et accises. Contingents tarifaires, p. 3973. — Administration de la T.V.A., de l'Enregistrement et des Domaines. Aliénation d'immeubles domaniaux. Publications faites en exécution de la loi du 31 mai 1923, p. 3973. — Successions en déshérence, p. 3973.

Ministère de la Communauté française

Examen linguistique pour les professeurs de cours artistiques dans les établissements d'enseignement artistique de langue française, p. 3974.

Ministère de la Justice

Direction du Moniteur belge. Brochures et tirés à part, p. 3975.

LOIS, DÉCRETS ET ARRÊTÉS RÉGLEMENTAIRES

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

F. 81 — 477

27 FEVRIER 1981. — Arrêté royal relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce des confitures, gelées de fruits, marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la directive 79/693/C.E.E. du 24 juillet 1979 du Conseil des Communautés européennes relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons, notifiée le 27 juillet 1979;

Vu la loi du 24 janvier 1977, relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits;

Vu l'avis de la Commission consultative en matière de denrées alimentaires;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er;

Considérant que l'urgence se justifie de manière à donner aux fabricants des denrées visées par le présent arrêté un délai raisonnable pour l'adaptation, à la date du 27 juillet 1981, de leur production aux nouvelles dispositions arrêtées;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° *Fruit* : le fruit frais, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux points 8° à 14° ci-dessous, après nettoyage, parage et émouchetage.

La tomate, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, ainsi que les racines comestibles de gingembre égouttées ou épluchées, conservées au sirop, sont assimilées aux fruits pour l'application du présent arrêté.

Officiële berichten

Algemene staat der private spaarkassen per 31 december 1980, bl. 3971.

Ministerie van Nationale Opvoeding en Nederlandse Cultuur

Rijksuniversiteit te Gent. Faculteit rechtsgeleerdheid. Vacante cursus, bl. 3972.

Ministerie van Financiën

Obligaties van de Nationale Maatschappij voor Krediet aan de Nijverheid. 10 pct. lening 1974-1981. Aflossing van 1981, bl. 3972. Administratie der Douane en Accijnzen. Bekendmaking gedaan ter uitvoering van artikel 10 van de algemene wet inzake douane en accijnzen. Tariefcontingenten, bl. 3973. — Administratie van de BTW, Registratie en Domeinen. Vervreemding van onroerende domeingooderen. Bekendmakingen gedaan ter uitvoering van de wet van 31 mei 1923, bl. 3973. — Erfloze nalatenschappen, bl. 3973.

Ministerie van de Franse Gemeenschap

Taalexamen voor leraars artistieke vakken in de inrichtingen voor franstalig kunstonderwijs, bl. 3974.

Ministerie van Justitie

Bestuur van het Belgisch Staatsblad. Brochures en overdrukken, bl. 3975.

WETTEN, DECRETEN EN REGLEMENTAIRE BESLUITEN

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN

N. 81 — 477

27 FEBRUARI 1981. — Koninklijk besluit betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de richtlijn 79/693/E.E.G. van 24 juli 1979 van de Raad van de Europese Gemeenschappen inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-staten betreffende vruchtenjam of -confituurgelei, en -marmelade, alsmede kastanjepasta, waarvan op 27 juli 1979 kennis is gegeven;

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 produkten;

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

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1;

Overwegende dat de dringende noodzakelijkheid gerechtvaardigd is om aan de fabrikanten van de in dit besluit bedoelde waren voldoende tijd te geven voor het aanpassen, op 27 juli 1981, van hun productie op de nieuw vastgestelde bepalingen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

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

1° *Vruchten* : verse, gezonde, onaangetaste vruchten, waaruit geen wezenlijke bestanddelen zijn verwijderd en die de juiste graad van rijpheid hebben bereikt om na reiniging, schoonmaken en verwijdering van onzuiverheden te worden gebruikt voor de bereiding van de in punt 8° tot 14° hierna omschreven voedingsmiddelen.

Tomaten en de eetbare delen van rabarberstelen alsmede eetbare gemberwortels, uitgedrupt of geschild, die in stroop worden verduurzaamd, worden voor de toepassing van dit besluit met vruchten gelijkgesteld.

Le terme « marron » désigné le fruit du châtaignier (*Castanea sativa*).

2° *Pulpe de fruit* : la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

3° *Purée de fruit* : la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné, réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

4° *Extrait aqueux de fruits* : l'extrait aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, contient tous les constituants solubles dans l'eau des fruits utilisés.

5° *Jus de fruits cuits concentré, jus de betteraves sucrières cuites concentré* : le jus obtenu, à partir de fruits cuits ou de betteraves sucrières cuites, par des procédés mécaniques et concentré par élimination physique d'une partie de l'eau de constitution.

6° *Jus de fruits secs cuits concentré* : le jus obtenu, à partir de fruits secs réhydratés et cuits, par des procédés mécaniques et concentré par élimination physique d'une partie de l'eau.

7° Sucres :

- a) le sucre mi-blanc;
- b) le sucre blanc;
- c) le sucre blanc raffiné;
- d) le sucre liquide;
- e) le sucre liquide interverti;
- f) le sirop de sucre interverti;
- g) le dextrose monohydraté;
- h) le dextrose anhydre;
- i) le sirop de glucose;
- j) le sirop de glucose déshydraté;
- k) le fructose;
- l) la solution aqueuse de saccharose répondant aux caractéristiques suivantes :
 - matière sèche : minimum 62 p.c. en poids;
 - teneur en sucre interverti (quotient du fructose par le dextrose : $1,0 \pm 0,2$) : maximum 3 p.c. en poids sur la matière sèche;
 - cendres conductimétriques : maximum 0,3 p.c. en poids sur la matière sèche;
 - coloration de la solution : maximum 75 unités I.C.U.M.S.A.

8° *Confiture* : le mélange, porté à la consistance gélifiée, de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée d'une ou plusieurs espèces de fruits.

9° *Confiture extra* : le mélange, porté à la consistance gélifiée, de sucres et de pulpe :

- soit d'une seule espèce de fruits,
 - soit de plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates,
- pour la fabrication duquel il a été utilisé une quantité minimum déterminée de pulpe de fruits supérieure à celle imposée pour la confiture.

10° *Gelée* : le mélange gélifié de sucres ainsi que de jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou plusieurs espèces de fruits.

11° *Gelée extra* : le mélange gélifié de sucres ainsi que de jus et/ou d'extrait aqueux :

- soit d'une seule espèce de fruits,
 - soit de plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates,
- pour la fabrication duquel il a été utilisé une quantité minimum déterminée de jus et/ou d'extrait aqueux de fruits supérieure à celle imposée pour la gelée.

12° *Marmelade* : le mélange, porté à la consistance gélifiée, de sucres et d'une ou plusieurs des denrées alimentaires ci-après, obtenues à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extraits aqueux de fruits et écorces.

13° *Crème de marrons* : le mélange, porté à la consistance appropriée, de sucres et de purée de marrons.

14° *Sirop de fruits à tartiner* : la denrée, présentant la consistance gélifiée, obtenue par cuisson de jus de poires cuites concentré ou de jus de pommes cuites concentré ou d'un mélange de ces jus, additionné ou non de sucres et/ou de jus de betteraves sucrières cuites concentré.

Met « kastanje » wordt de vrucht van de kastanjeboom (*Castanea sativa*) bedoeld.

2° *Vruchtenpulp* : het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, eventueel geschild of van pitten ontdaan, dat in stukken kan worden gesneden of geperst, maar niet tot puree is verwerkt.

3° *Vruchtenpuree* : het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, geschild of van pitten ontdaan, dat tot puree is verwerkt door zeven of door een ander gelijksoortig procédé.

4° *Waterige extracten van vruchten* : water extracten van vruchten, die alle in wat oplosbare bestanddelen van de gebruikte vruchten bevatten van de normale fabricageprocedures noodzakelijkerwijze verloren gaan.

5° *Geconcentreerd sap van gekookte vruchten, geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten* : het geconcentreerde sap, dat uit gekookte vruchten of gekookte suikerbieten door middel van mechanische procedures wordt verkregen door het op fysische wijze onttrekken van een gedeelte van het water uit de vrucht.

6° *Geconcentreerd sap van gekookte gedroogde vruchten* : het geconcentreerde sap, dat uit gedroogde, gerehydrateerde, gekookte vruchten door middel van mechanische procedures wordt verkregen door het op fysische wijze onttrekken van een gedeelte van het water.

7° Suikers :

- a) halfwitte suiker;
- b) witte suiker;
- c) geraffineerde witte suiker;
- d) vloeibare suiker;
- e) vloeibare invertsuiker;
- f) invertsuikerstroop;
- g) dextrose monohydraat;
- h) watervrije dextrose;
- i) glucosestroop;
- j) gedehydrateerde glucosestroop;
- k) fructose;
- l) de waterige oplossing van saccharose, die de volgende kenmerken heeft :
 - droge stof : ten minste 62 pct. (gewichtspcent);
 - gehalte aan invertsuiker (verhouding fructose/dextrose : $1,0 \pm 0,2$) : ten hoogste 3 gewichtspercenten van de droge stof;
 - conductometrisch bepaald asgehalte : ten hoogste 0,3 pct. (gewichtspcent) van de droge stof;
 - kleuring van de oplossing : ten hoogste 75 ICUMSA-eenheden.

8° *Jam, confituur* : het gezeleerde mengsel van suikers en van vruchtenpulp en/of vruchtenpuree van één of meer vruchten soorten.

9° *Extra jam, extra confituur* : het gezeleerde mengsel van suikers en van vruchtenpulp van :

- hetzij één enkele vruchtensoort;
 - hetzij verscheidene vruchtensoorten, met uitzondering van appels, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten,
- voor de bereiding waarvan een bepaald minimum hoeveelheid vruchtenpulp is gebruikt, die groter is dan die welke voor confituur wordt opgelegd.

10° *Gelei* : het gezeleerde mengsel van suikers en van sap en/of waterige extracten van één of meer vruchtensoorten.

11° *Extra gelei* : het gezeleerde mengsel van suikers en van sap en/of waterige extracten :

- hetzij van één enkele vruchtensoort;
 - hetzij van verscheidene vruchtensoorten, met uitzondering van appels, peren, pruimen met vastzittende pitten, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten,
- voor de bereiding waarvan een bepaalde minimum hoeveelheid sap en/of waterige extracten van vruchten is gebruikt, die groter is dan die, welke voor gelei wordt opgelegd.

12° *Marmelade* : het gezeleerde mengsel van suikers en één of meer van volgende uit citrusvruchten bereide voedingsmiddelen : pulp, puree, sap, waterige extracten van vruchten en schillen.

13° *Kastanjepasta* : het op de geschikte consistentie gebrachte mengsel van suikers en kastanjepuree.

14° *Smeerbare vruchtenstroop of sirop* : het gezeleerde voedingsmiddel, dat wordt verkregen door het koken van geconcentreerd sap van gekookte peren of van geconcentreerd sap van gekookte appels of van een mengsel van die sappen waaraan al of niet suikers en/of geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten zijn toegevoegd.

Art. 2. § 1er. Les matières premières visées à l'article 1er, 1° à 6° utilisées lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doivent répondre à leur définition et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après :

- les traitements prévus par leur définition,
- les traitements par la chaleur ou le froid,
- la lyophilisation,
- la concentration, dans la mesure où elles s'y prêtent techniquement,
- l'utilisation d'additifs autorisés.

Par dérogation à l'alinéa précédent, les abricots destinés à la fabrication de la confiture peuvent avoir subi des traitements de déshydratation, outre la lyophilisation.

§ 2. Les matières premières visées à l'article 1er, 7°, a) à k), utilisées lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doivent satisfaire à leurs définitions et normes de composition respectives prévues à l'arrêté royal du 15 janvier 1975, concernant les sucres.

La solution aqueuse de saccharose, utilisée lors de la fabrication des denrées visées à l'article 1er, 8° et 14° doit répondre aux caractéristiques prévues à l'article 1er, 7°, l).

§ 3. Les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° doivent répondre à leurs définitions et normes de composition respectives et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après :

- les traitements prévus par leur définition,
- l'incorporation de denrées alimentaires et substances aromatisantes figurant à l'annexe du présent arrêté, moyennant le respect des conditions et restrictions d'emploi prévues dans chaque cas;

- l'utilisation d'additifs autorisés.

Art. 3. § 1er. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 60 p.c.

Toutefois, la confiture extra et la gelée extra peuvent avoir une teneur en matière sèche soluble comprise entre 40 p.c. et 60 p.c. à condition qu'il soit satisfait respectivement aux dispositions du § 3, 3° et 6° du présent article.

§ 2. Lors de la mise dans le commerce, la denrée visée à l'article 1er, 14° doit avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 70 p.c.

§ 3. Pour la fabrication de 1 000 grammes de denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° il doit être mis en œuvre en ce qui concerne :

1° la confiture, une quantité de pulpe et/ou de purée de fruit égale ou supérieure à :

- 60 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 150 grammes, dans le cas du gingembre,
- 160 grammes, dans le cas des anacardes,
- 250 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 350 grammes, pour tous les autres fruits;

2° la confiture extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 60 p.c., une quantité de pulpe de fruit égale ou supérieure à :

- 80 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 230 grammes, dans le cas des anacardes,
- 250 grammes, dans le cas du gingembre,
- 350 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 450 grammes, pour tous les autres fruits;

3° la confiture extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 40 p.c. et inférieure à 60 p.c., une quantité de pulpe de fruit égale ou supérieure à :

- 90 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 255 grammes, dans le cas des anacardes,
- 275 grammes, dans le cas du gingembre,
- 385 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 500 grammes, pour tous les autres fruits;

4° la gelée, une quantité de jus et/ou d'extrait aqueux de fruits égale ou supérieure à :

- 80 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 150 grammes, dans le cas du gingembre,
- 160 grammes, dans le cas des anacardes,
- 250 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 350 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,

Art. 2. § 1. De in artikel 1, 1° tot 6° bedoelde grondstoffen, die bij de fabricage van de in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen worden gebruikt, moeten aan hun definitie beantwoorden en mogen geen andere dan de hierna vermelde behandelingen hebben ondergaan :

- de behandelingen die in de definitie zijn bepaald,
- warmte- of koudebehandelingen,
- vriesdrogen,
- concentratie, in zoverre zij daarvoor technisch geschikt zijn,
- het gebruik van toegelaten toevoegsels.

In afwijking van het vorige lid mogen abrikozen, die bestemd zijn voor de bereiding van confituur naast vriesdrogen ook een dehydratiebehandeling ondergaan.

§ 2. De in artikel 1, 7°, a) tot k) bedoelde grondstoffen, die worden gebruikt voor de fabricage van de in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen, dienen aan hun respectieve definities en samenstellingsnormen, zoals bepaald in het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers, te beantwoorden.

De waterige oplossing van saccharose, die wordt gebruikt bij de fabricage van de in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen, moet beantwoorden aan de in artikel 1, 7°, l), voorgeschreven kenmerken.

§ 3. De in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen moeten beantwoorden aan de respectieve omschrijvingen samenstellingsnormen en mogen slechts de volgende behandelingen hebben ondergaan :

- de behandelingen die in hun definitie zijn bepaald,
- de toevoeging van voedingsmiddelen en aromatische stoffen, die voorkomen in de bijlage bij dit besluit, met inachtneming van de voor elk geval voorgeschreven gebruiksvoorwaarden en -bepalingen,

- het gebruik van toegelaten toevoegsels.

Art. 3. § 1. De in artikel 1, 8° tot 13° bedoelde voedingsmiddelen moeten bij het in de handel brengen ervan, een refractometrisch bepaald gehalte aan oplosbare droge stof hebben dat gelijk is aan of hoger ligt dan: 60 pct.

Het gehalte aan oplosbare droge stof van extra confituur en van extra gelei mag begrepen zijn tussen 40 pct. en 60 pct. mits respectievelijk wordt voldaan aan de bepalingen van § 3, 3° en 6° van dit artikel.

§ 2. Het in artikel 1, 14° bedoelde voedingsmiddel moet bij het in de handel brengen ervan, een refractometrisch bepaald gehalte aan oplosbare droge stof hebben dat gelijk is aan of hoger ligt dan 70 pct.

§ 3. Voor de bereiding van 1 000 g van de in artikel 1, 8° tot 13° bedoelde voedingsmiddelen moet in het geval van :

1° confituur, een hoeveelheid vruchtenpulp en/of puree worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan :

- 60 gram, voor passievruchten,
- 150 gram, voor gember,
- 160 gram voor cashewappelen,
- 250 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,
- 350 gram voor alle overige vruchten;

2° extra confituur, waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof gelijk is aan of hoger ligt dan 60 pct., een hoeveelheid vruchtenpulp worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan :

- 80 gram voor passievruchten,
- 230 gram voor cashewappelen,
- 250 gram voor gember,
- 350 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,
- 450 gram voor alle overige vruchten;

3° extra confituur, waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof gelijk is aan of hoger ligt dan 40 pct. en lager ligt dan 60 pct., een hoeveelheid vruchtenpulp worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan :

- 90 gram voor passievruchten,
- 255 gram voor cashewappelen,
- 275 gram voor gember,
- 385 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,
- 500 gram voor alle overige vruchten;

4° gelei, een hoeveelheid sap en/of waterige extracten van vruchten worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan :

- 80 gram voor passievruchten,
- 150 gram voor gember,
- 160 gram voor cashewappelen,
- 250 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,
- 350 gram voor alle overige vruchten;

5° la gelée extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 60 p.c., une quantité de jus et/ou d'extrait aqueux de fruits égale ou supérieure à :

- 80 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 230 grammes, dans le cas des anacardes,
- 250 grammes, dans le cas du gingembre,
- 350 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 450 grammes, pour tous les autres fruits;

6° la gelée extra, dont la teneur en matière sèche soluble est égale ou supérieure à 40 p.c. et inférieure à 60 p.c., une quantité de jus et/ou d'extrait aqueux de fruits égalé ou supérieure à :

- 90 grammes, dans le cas des fruits de la passion,
- 255 grammes, dans le cas des anacardes,
- 275 grammes, dans le cas du gingembre,
- 385 grammes, dans le cas des cassis, cynorrhodons, coings,
- 500 grammes, pour tous les autres fruits;

7° la marmelade, une quantité d'agrumes égale ou supérieure à 200 grammes dont au moins 75 grammes proviennent de l'endocarpe;

8° la crème de marrons, une quantité de purée de marrons égale ou supérieure à 380 grammes.

En cas de mise en œuvre de plusieurs espèces de fruits, les quantités minimales fixées à l'alinéa précédent sont réduites proportionnellement aux pourcentages entrant dans le mélange.

§ 4. Pour la fabrication de 1 000 grammes de la denrée visée à l'article 1er, 14° il doit avoir été mis en œuvre :

1° s'il a été ajouté des sucres ou des sucres et du jus de betteraves sucrières cuites concentré, une quantité de fruits égale ou supérieure à 4 000 grammes;

2° s'il n'a été ajouté que du jus de betteraves sucrières cuites concentré, une quantité de fruits égale ou supérieure à 1 500 grammes.

Art. 4. Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce des denrées alimentaires visées à l'article 1er, 8° à 14° :

1° qui ne satisfont pas aux exigences des articles 2 et 3;

2° qui ne sont pas protégées par un récipient ou par un emballage de telle sorte que toute contamination d'origine extérieure du contenu soit évitée. Toutefois, cette interdiction ne s'applique pas à la vente au consommateur de la denrée visée à l'article 1er, 14°.

Art. 5. § 1er. Lors de la mise dans le commerce, seules les denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° peuvent et doivent être désignées par une des dénominations correspondant à leur définition dans cet article.

Toutefois, les dénominations « confiture » et « gelée » peuvent être utilisées pour désigner respectivement la confiture extra et la gelée extra.

Par dérogation aux dispositions du premier alinéa du présent paragraphe, la dénomination « gelée » peut être utilisée, conformément aux usages, pour désigner des denrées alimentaires qui par leur nature ne peuvent être confondues avec celles visées à l'article 1er, 10° et 11°.

§ 2. Les dénominations visées au § 1er doivent être complétées par :

a) l'indication du nom du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre.

Toutefois, pour les denrées fabriquées à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « plusieurs fruits » ou celle du nombre de fruits utilisés;

b) l'indication du nom des denrées alimentaires ou substances aromatisantes ajoutées, visées au point 2 de l'annexe du présent arrêté.

§ 3. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945, relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues, lors de la mise dans le commerce, seules les denrées visées à l'article 1er, 14° peuvent et doivent être désignées par la dénomination « sirop de » complétée par l'indication du nom du ou des fruits dont proviennent les jus de fruits cuits concentrés utilisés et, le cas échéant, par les mots « betteraves sucrières » lorsque du jus de betteraves sucrières concentré a été ajouté, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre.

5° extra gelei, waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof gelijk is aan of hoger ligt dan 60 pct., een hoeveelheid sap en/of waterige extracten van vruchten worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan :

- 80 gram voor passievruchten,
- 230 gram voor cashewappelen,
- 250 gram voor gember,
- 350 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,
- 450 gram voor alle overige vruchten;

6° extra gelei, waarvan het gehalte aan oplosbare droge stof gelijk is aan of hoger ligt dan 40 pct. en lager ligt dan 60 pct., een hoeveelheid sap en/of waterige extracten van vruchten worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan :

- 90 gram voor passievruchten,
- 255 gram voor cashewappelen,
- 275 gram voor gember,
- 385 gram voor zwarte bessen, rozebottels, kweeperen,
- 500 gram voor alle overige vruchten;

7° marmelade, een hoeveelheid citrusvrucht worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan 200 gram, waarvan ten minste 75 gram afkomstig moet zijn van het binnenste vruchtvlees;

8° kastanjepasta, een hoeveelheid kastanje puree worden gebruikt die gelijk is aan of hoger ligt dan 380 gram.

Voor mengsels van verschillende vruchtensoorten worden de in vorig lid bepaalde minimumgehalten verlaagd naar evenredigheid van de in het mengsel gebruikte percentages.

§ 4. Voor de fabricage van 1 000 gram van het in artikel 1, 14° bedoelde voedingsmiddel moet :

1° bij toevoeging van suikers of van suikers en geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten, een hoeveelheid vruchten worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan 4 000 gram;

2° bij toevoeging van uitsluitend geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten, een hoeveelheid vruchten worden gebruikt, die gelijk is aan of hoger ligt dan 1 500 gram.

Art. 4. Het is verboden de in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen te fabriceren of in de handel te brengen, indien zij :

1° niet voldoen aan de in de artikelen 2 en 3 gestelde eisen;

2° niet door een verpakking of door een recipiënt zodanig beschermd zijn dat elke besmetting van buitenaf voorkomen wordt. Deze bepaling is nochtans niet van toepassing op het in artikel 1, 14° bedoelde voedingsmiddel.

Art. 5. § 1. Bij het in de handel brengen mogen uitsluitend en moeten de in artikel 1, 8° tot 13° bedoelde voedingsmiddelen aangeduid worden met één van de benaming die overeenstemt met de in dit artikel gegeven definitie ervan.

De benamingen « jam » of « confituur » en « gelei » mogen echter worden gebruikt ter aanduiding van respectievelijk extra jam of extra confituur en extra gelei.

In afwijking van het bepaalde in het eerste lid van deze paragraaf, mag de benaming « gelei », naar gebruik, gebezigd worden ter aanduiding van voedingsmiddelen die uiteraard niet kunnen worden verward met die, welke zijn opgesomd in artikel 1, 10° en 11°.

§ 2. De in § 1 bedoelde benamingen moeten worden aangevuld met :

a) de benaming van de gebruikte vruchtensoort of soorten, in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen.

Voor voedingsmiddelen, die zijn bereid uit drie of meer vruchtensoorten, mag de benaming van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding « verscheidene vruchtensoorten » of de benaming van het aantal gebruikte vruchtensoorten;

b) de benaming van de toegevoegde voedingsmiddelen of aromatische stoffen welke zijn opgesomd in punt 2 van de bijlage bij dit besluit.

§ 3. Onverminderd de bepalingen van het besluit van de Regent van 15 mei 1945 betreffende de eetwaren, gemaakt of bereid met vruchten of plantaardige stoffen en soortgelijke eetwaren, mogen in artikel 1, 14° bedoelde voedingsmiddelen uitsluitend en moeten zij bij het in de handel brengen ervan, worden aangeduid met de benaming « sirop of -sirop » aangevuld met de benaming van de vruchtensoort of -soorten waarvan de gebruikte, geconcentreerde, gekookte vruchtensappen afkomstig zijn en, in voorkomend geval, met de woorden « suikerbieten » indien geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten is toegevoegd, in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen.

Art. 6. § 1er. Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° qui ne portent pas, dans leur étiquetage :

1° la mention « préparé avec grammes de fruits pour 100 grammes », le chiffre indiqué représentant les quantités :

— de pulpe, de purée, de jus ou d'extrait aqueux de fruits mis en œuvre pour la fabrication de 100 grammes de confiture, confiture extra, gelée, gelée extra ou crème de marrons, le cas échéant après déduction de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux de fruits;

— de fruits ou de fruits secs utilisés pour la fabrication de 100 grammes de sirop de fruits à tartiner, le cas échéant, additionnés de la quantité d'eau de constitution des fruits extrait lors de leur dessiccation ;

— d'agrumes mis en œuvre pour la fabrication de 100 grammes de marmelade;

2° la mention « teneur totale en sucres : grammes pour 100 grammes », le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20°C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 p.c. entre la valeur réfractométrique réelle et la valeur indiquée;

3° la mention « à conserver au frais après ouverture » lorsque les denrées présentent une teneur en matière sèche soluble inférieure à 63 p.c. toutefois, cette mention peut ne pas figurer sur ces denrées si elles sont présentées en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ou si un agent conservateur autorisé leur a été ajouté.

§ 2. Il est interdit de mettre dans le commerce de la marmelade qui ne porte pas, dans son étiquetage :

— l'indication de la manière dont l'écorce est découpée, lorsqu'elle en contient;

— l'indication d'absence d'écorce, lorsqu'elle n'en contient pas.

§ 3. Il est interdit de faire référence dans l'étiquetage ou la publicité relatifs aux denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° à la présence de vitamine C ou de toute autre vitamine et provitamine.

§ 4. Les mentions obligatoires visées aux §§ 1 et 2 doivent figurer dans le même champ visuel que celles visées à l'article 9, § 2, de l'arrêté royal du 2 octobre 1980, relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 7. Outre les dispositions de l'arrêté royal du 2 octobre 1980, relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les mentions suivantes doivent figurer dans la liste des ingrédients :

1° « abricots secs », lorsque des abricots ayant subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation ont été utilisés pour la fabrication de la confiture;

2° « jus de betteraves rouges pour renforcer la coloration », lorsque du jus de betteraves rouges a été ajouté à la confiture ou à la gelée.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le 27 juillet 1981. A cette même date, sont abrogées les dispositions relatives aux confitures, marmelades, gelées et sirops de pommes, poires ou prunes figurant à l'arrêté du Régent du 15 mai 1945, relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues.

Toutefois, à titre transitoire, et ce jusqu'au 27 juillet 1982, les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° du présent arrêté qui répondent aux dispositions de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945, précité, peuvent être mises dans le commerce.

Art. 9. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 27 février 1981.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

L. DHOORE

Art. 6. § 1. Het is verboden de in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen in de handel te brengen wanneer de etikettering volgende vermeldingen niet bevat :

1° de vermelding « bereid met gram vruchten per 100 gram » waarbij het cijfer aangeeft :

— de hoeveelheid pulp, puree, sap of waterige extracten van vruchten die zijn gebruikt voor de fabricage van 100 gram jam of confituur, extra jam of extra confituur, gelei, extra gelei of kastanjepasta, in voorkomend geval na aftrek van het gewicht van het voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte water;

— de hoeveelheden vruchten of gedroogde vruchten die zijn gebruikt voor de fabricage van 100 gram smeerbare vruchtenstroop of -siroop, in voorkomend geval vermeerderd met het gewicht van het water dat bij droging van de vruchten is onttrokken;

— de hoeveelheden citrusvruchten, die voor de bereiding van 100 gram marmelade zijn gebruikt;

2° de vermelding « totaal gehalte aan suikers : gram per 100 gram », waarbij het vermelde cijfer de refractometrische bepaalde waarde van het eindprodukt bij 20°C aangeeft, met een tolerantie van ± 3 pct. tussen de werkelijke refractometrische bepaalde waarden en de aangegeven waarde;

3° voor voedingsmiddelen met een gehalte aan oplosbare droge stof van minder dan 63 pct., de vermelding « na opening koel bewaren », die vermelding moet echter niet worden aangebracht op die voedingsmiddelen wanneer zij worden aangeboden in kleine verpakkingen waarvan de inhoud normaliter in één maal wordt gebruikt of indien daaraan een toegelaten conserveermiddel is toegevoegd.

§ 2. Het is verboden marmelade in de handel te brengen wanneer de etikettering de volgende vermeldingen niet bevat :

— de vermelding van de wijze waarop de schil is gesneden, wanneer zij stukjes schil bevat;

— de vermelding dat zij geen schil bevat bij afwezigheid van stukjes schil.

§ 3. In de etikettering en in reclame voor de in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen is het verboden gewag te maken van de aanwezigheid van vitamine C of van enig andere vitamine of provitamine.

§ 4. De in §§ 1 en 2 bedoelde verplichte vermeldingen moeten in hetzelfde gezichtsveld worden aangebracht als de vermeldingen bedoeld in artikel 9, § 2 van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980, betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Art. 7. Behalve de bepalingen van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moeten de volgende vermeldingen worden opgenomen in de lijst van ingrediënten :

1° « gedroogde abrikozen » wanneer abrikozen, die op andere wijze dan door vriesdrogen gedehydrateerd zijn, voor de fabricage van jam of confituur worden gebruikt;

2° « sap van rode bieten voor bijkleuring » wanneer sap van rode bieten aan confituur of gelei is toegevoegd.

Art. 8. Dit besluit treedt in werking op 27 juli 1981. Op die datum vervallen tevens de bepalingen inzake jam of confituur, marmelade, gelei en appel-, peren- of pruimenstroop of -siroop die zijn opgenomen in het besluit van de Regent van 15 mei 1945 betreffende de eetwaren gemaakt of bereid met vruchten of plantaardige en soortgelijke eetwaren.

Bij overgangsmaatregel mogen de voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1, 8° tot 14° van dit besluit, die voldoen aan de bepalingen van voormeld besluit van de Regent van 15 mei 1945, tot 27 juli 1982 in de handel worden gebracht.

Art. 9. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 27 februari 1981.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

L. DHOORE

Annexe

Denrées alimentaires ou substances aromatiques pouvant être ajoutées aux denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° du présent arrêté

- | | |
|--|---|
| 1. Eau potable : | dans toutes les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14°. |
| Jus de fruits : | uniquement dans la confiture. |
| Jus de fruits rouges : | uniquement dans la confiture extra obtenue à partir d'un ou plusieurs des fruits suivants : fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes. |
| Jus de betteraves rouges : | uniquement dans les confiture et gelée obtenues à partir d'un ou plusieurs des fruits suivants : fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes. |
| Huiles essentielles d'agrumes : | uniquement dans la marmelade. |
| Huiles et graisses comestibles : | dans toutes les denrées visées à l'article 1er, 8° à 14° en quantité nécessaire pour obtenir en cours de fabrication l'effet anti-moussant. |
| Jus de prune cuites concentré,
Jus de prunes, dattes ou figues sèches cuites concentré,
Jus de raisins secs cuites concentré : | uniquement dans les sirops de fruits à tartiner à condition que la quantité ajoutée ne soit pas supérieure au cinquième de la quantité de jus de pommes et/ou de poires cuites concentré mise en œuvre. |
| 2. Jus d'agrumes : | uniquement dans la confiture et la confiture extra obtenues à partir de fruits autres que les agrumes en quantité suffisante pour influencer le goût. |
| Spiritueux,
Vin,
Vin de liqueur,
Noix,
Noisettes,
Amandes,
Miel,
Herbes et Epices : | dans toutes les denrées visées à l'article 1er, 8° à 13° en quantité suffisante pour influencer le goût. |
| Ecorces d'agrumes et Feuilles de Pé-largonium odoratissimum : | dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir de coings. |
| Vanille,
Extrait de vanille,
Vanilline et Ethyl-Vanilline : | dans la confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra obtenues à partir de pommes, de coings ou de cynorrhodons, ainsi que dans la crème de marrons. |

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 27 février 1981.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

L. DHOORE

Bijlage

Voedingsmiddelen of aromatische stoffen die mogen worden toegevoegd aan de voedingsmiddelen omschreven in artikel 1, 8° tot 14° van dit besluit

- | | |
|--|--|
| 1. Drinkbaar water : | in alle in artikel 1, 8° tot 14° bedoelde voedingsmiddelen. |
| Vruchtesap : | uitsluitend in confituur. |
| Sap van rode vruchten : | uitsluitend in extra confituur indien zij bereid is uit één of meer van de volgende vruchtensoorten : aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen. |
| Sap van rode bieten : | uitsluitend in confituur en gelei die zijn bereid uit één of meer van de volgende vruchtensoorten : aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen. |
| Etherische oliën van citrusvruchten : | uitsluitend in marmelade. |
| Voor consumptie geschikte oliën en vetten : | in alle voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1, 8° tot 14°, in zodanige hoeveelheid dat schuimvorming bij de fabricage wordt tegengegaan. |
| Geconcentreerd sap van gekookte pruimen, | |
| Geconcentreerd sap van gekookte gedroogde pruimen, dadels of vijgen, | |
| Geconcentreerd sap van gekookte rozijnen : | uitsluitend in smeerbare vruchtenstroop of -siroop mits de toegevoegde hoeveelheid niet hoger ligt dan het vijfde van de gebruikte hoeveelheid geconcentreerd sap van gekookte appels en/of peren. |
| 2. Citrusvruchtesap : | uitsluitend in confituur en extra confituur die is bereid uit andere vruchtensoorten dan citrusvruchten, in zodanige hoeveelheden dat de smaak wordt beïnvloed. |
| Geestrijke dranken, | |
| Wijn, | |
| Likeurwijn, | |
| Noten, | |
| Hazelnoten, | |
| An andelen, | |
| Honing, | |
| Kruiden en Specerijen : | in alle in artikel 1, 8° tot 13° bedoelde voedingsmiddelen, in zodanige hoeveelheden dat de smaak wordt beïnvloed. |
| Schillen van citrusvruchten en bladeren van <i>Pelargonium odoratissimum</i> : | in confituur, extra confituur, gelei en extra gelei bereid uit kweeperen. |
| Vanille, | |
| Vanille-extract, | |
| Vanilline en ethylvanilline : | in confituur, extra confituur, gelei en extra gelei bereid uit appels, kweeperen of rozebottels alsook in kastanjepasta. |

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 27 februari 1981.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

L. DHOORE