

De niet toegewezen plaatsen in een ambtengroep mogen in deze volgorde overgedragen worden tot het beloop van het aantal plaatsen :

- a. naar het andere taalstelsel van dezelfde ambtengroep;
- b. naar een andere ambtengroep met behoud van taalstelsel;
- c. naar een andere ambtengroep met het andere taalstelsel.

Brussel, 13 maart 1984.

F. VREVEN

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN

N. 84 — 669

22 DECEMBER 1983. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

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, inzonderheid op artikel 4, §§ 1 en 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels;

Gelet op de richtlijn van de Raad van Europese Gemeenschappen van 23 oktober 1962, inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten betreffende kleurstoffen die kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, laatst gewijzigd door de richtlijn (81/20/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 januari 1981;

Gelet op de richtlijn (64/54/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 5 november 1963, betreffende de aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten, inzake conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, laatst gewijzigd door de richtlijn (78/145/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 30 januari 1978;

Gelet op de richtlijn (65/66/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 26 januari 1965, houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, gewijzigd door de richtlijnen (67/428/E.E.G. en 76/463/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 juni 1967 en 4 mei 1976;

Gelet op de richtlijn (70/357/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 13 juli 1970, betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften der Lid-Staten inzake de oxydatie tegengaande stoffen, waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan, gewijzigd door de richtlijnen (74/412/E.E.G., 78/143/E.E.G. en 81/962/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 1 augustus 1974, van 30 januari 1978 en van 24 november 1981;

Gelet op de richtlijn (74/329/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 juni 1974, betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke voorschriften der Lid-Staten inzake de emulgatoren, stabilisatoren, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan, gewijzigd door de richtlijn (78/612/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juni 1978 en door de richtlijn (80/597/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 mei 1980;

Gelet op de richtlijn (78/663/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 25 juli 1978, tot vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor emulgatoren, stabilisatoren, ver-

Les places non attribuées dans un groupe d'emploi peuvent, dans l'ordre suivant, être reportées jusqu'à épuisement du nombre de places :

- a. dans l'autre régime linguistique du même groupe d'emplois;
- b. dans un autre groupe d'emplois en respectant le même régime linguistique;
- c. dans un autre groupe d'emplois dans l'autre régime linguistique.

Bruxelles, le 13 mars 1984.

F. VREVEN

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

F. 84 — 669

22 DECEMBRE 1983. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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, notamment l'article 4, §§ 1er et 4;

Vu l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs;

Vu la directive du Conseil des Communautés européennes du 23 octobre 1962, relative au rapprochement des réglementations des Etats membres, concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée dernièrement par la directive (81/20/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 20 janvier 1981;

Vu la directive (64/54/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 5 novembre 1963, relative au rapprochement des législations des Etats membres, concernant les agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée dernièrement par la directive (78/145/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 30 janvier 1978;

Vu la directive (65/66/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 26 janvier 1965, portant établissement des critères de pureté spécifiques pour les agents conservateurs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée par les directives (67/428/C.E.E. et 76/463/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 27 juin 1967 et du 4 mai 1976;

Vu la directive (70/357/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 13 juillet 1970, relative au rapprochement des législations des Etats membres, concernant les substances ayant des effets antioxygènes, et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée par les directives (74/412/C.E.E., 78/143/C.E.E. et 81/962/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 1er août 1974, du 30 janvier 1978 et du 24 novembre 1981;

Vu la directive (74/329/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 18 juin 1974, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires, modifiée par la directive (78/612/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 29 juin 1978 et par la directive (80/597/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 29 mai 1980;

Vu la directive (78/663/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 25 juillet 1978, établissant les critères de pureté spécifiques pour les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants

dikkingsmiddelen en geleermiddelen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan, gewijzigd door de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 12 juli 1982;

Gelet op de richtlijn (78/664/E.E.G.) van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 25 juli 1978, betreffende de vaststelling van de bijzondere zuiverheidseisen voor de oxydatie tegengaande stoffen waarvan het gebruik in levensmiddelen is toegestaan;

Gelet op de richtlijn van de Commissie van Europese Gemeenschappen van 22 juli 1983 (83/463/E.E.G.), tot invoering van overgangsmaatregelen voor de vermelding van bepaalde ingrediënten bij de etikettering van levensmiddelen die voor de eindverbruiker zijn bestemd;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het noodzakelijk is de reglementering inzake de handel en de etikettering van toevoegsels, zonder uitstel in overeenstemming te brengen met de van kracht zijnde richtlijnen van de Europese Gemeenschappen;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In artikel 3 van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de handel en de etikettering van toevoegsels worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° het 2° wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« 2° indien zij niet voorverpakt zijn. Deze bepaling is niet van toepassing op de toevoegsels die vervoerd worden in recipiënten van meer dan 300 l of in tankwagens; »

2° een 7° wordt ingevoegd luidend als volgt :

« 7° wanneer het natriumnitriet of kaliumnitriet betreft, indien deze toevoegsels onder een andere vorm dan nitrietpekelzout voorkomen (keukenzout met maximum 0,6 % natriumnitriet of kaliumnitriet). »

Art. 2. In artikel 4 van hetzelfde koninklijk besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in artikel 4, § 1, a, 3° en in artikel 4, § 1, b, 4° wordt de term E-nummer vervangen door E.E.G.-nummer;

2° artikel 4, § 1, b, 5° wordt vervangen door een 5° en een 6° luidend als volgt :

« 5° het gehalte aan ieder toevoegsel in het mengsel, de kleurstoffen uitgezonderd, wanneer het koninklijk besluit tot vaststelling van de lijst van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels een kwantitatieve beperking in een voedingsmiddel voorziet, uitgezonderd evenwel wanneer hetzelfde gehalte voorzien is, zowel voor ieder van de componenten als voor hun mengsel. »

« 6° het gehalte aan propyleenglycol wanneer dit als oplosmiddel gebruikt werd. »

3° in artikel 4, § 1, c, 1° worden de woorden « daarenboven de vermelding van het gehalte van de in het mengsel aanwezige suiker(s), uitgedrukt in sacharose » geschrapt.

4° artikel 4, § 2 wordt aangevuld met het volgende lid :

« Wanneer het toevoegsels betreft die in recipiënten van meer dan 300 l of bij middel van tankwagens vervoerd worden, moeten de vermeldingen voorzien in § 1 van dit artikel op de begeleidende documenten aangebracht zijn. »

Art. 3. In artikel 5, § 2 van hetzelfde koninklijk besluit worden tussen de woorden « alsmede in » en « handelsdocumenten » de woorden « de reclame of in » ingevoegd.

Art. 4. In artikel 9, eerste lid, wordt in de nederlandse tekst het woord « kleurstoffen » vervangen door het woord « toevoegsels ».

et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires, modifiée par la directive du Conseil des Communautés européennes du 12 juillet 1982;

Vu la directive (78/664/C.E.E.) du Conseil des Communautés européennes du 25 juillet 1978, portant établissement des critères de pureté spécifiques pour les substances ayant des effets anti-oxygènes, et pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;

Vu la directive de la Commission des Communautés européennes du 22 juillet 1983 (83/463/C.E.E.), portant introduction des mesures transitoires pour la mention de certains ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires, destinées au consommateur final;

(Vu l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifiées par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire de mettre sans délai la réglementation relative au commerce et à l'étiquetage des additifs, en conformité avec les directives des Communautés européennes en vigueur;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Dans l'article 3 de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif au commerce et à l'étiquetage des additifs les modifications suivantes sont apportées :

1° le 2° est remplacé par la disposition suivante :

« 2° s'ils ne sont pas préemballés. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs qui sont transportés dans des récipients contenant plus de 300 l ou dans des camions-citernes; »

2° un 7° est inséré qui se lit comme suit :

« 7° quand il s'agit de nitrite de sodium ou de nitrite de potassium, si ces additifs se présentent sous une forme autre que le sel nitrité (sel de cuisine avec un maximum de 0,6 % de nitrite de sodium ou de nitrite de potassium). »

Art. 2. Dans l'article 4 du même arrêté royal les modifications suivantes sont apportées :

1° dans l'article 4, § 1, a, 3° et dans l'article 4, § 1, b, 4° le terme numéro E est remplacé par numéro C.E.E.;

2° l'article 4 § 1, b, 5° est remplacé par un 5° et un 6° comme suit :

« 5° la teneur de chaque additif dans le mélange à l'exception des colorants, lorsque l'arrêté royal fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires prévoit une limitation quantitative dans une denrée alimentaire, sauf toutefois si la même limite s'applique tant à chacun des composants du mélange qu'à leur totalité; »

« 6° la teneur en propylène-glycol, lorsqu'il a été utilisé comme solvant. »

3° dans l'article 4, § 1, c, 1° les mots « en outre la mention de la teneur du (des) sucre(s) présent(s) dans le mélange, exprimée en saccharose » sont supprimés;

4° l'article 4, § 2 est complété par l'alinéa suivant :

« Lorsqu'il s'agit d'additifs transportés en récipients de plus de 300 l ou par des camions-citernes, les mentions, prévues au § 1er de cet article, sont apposées sur les documents d'accompagnement. »

Art. 3. Dans l'article 5, § 2 du même arrêté royal sont insérés les mots « la publicité ou dans » entre « ainsi que dans » et « les documents commerciaux ».

Art. 4. Dans l'article 9, premier alinéa, dans le texte néerlandais, le mot « kleurstoffen » est remplacé par le mot « toevoegsels ».

Art. 5. L'annexe sous I est remplacée par la disposition suivante :

« Annexe

I. Les additifs étant susceptibles d'être autorisés dans les denrées alimentaires.

HOOFDSTUK 1. — Kleurstoffen

§ 1.1. Kleurstoffen waarmee voedingsmiddelen door en door en aan de oppervlakte mogen gekleurd worden.

- E 100 Curcumine
- E 101 Lactoflavine
- E 102 Tartrazine
- E 104 Chinolinegeel
- E 110 Oranjegeel S
- E 120 Cochenille
- E 122 Azorubine
- E 123 Amarant
- E 124 Cochenille-rood A
- E 127 Erythrosine
- E 131 Patentblauw V
- E 132 Indigotine
- E 140 Chlorofyllen
- E 141 Koperhoudende complexen van chlorofyllen en chlorofyllinen
- E 142 Brijlantzuur groen BS
- E 150 Karamel
- E 151 Brijlantzwart BN
- E 153 Carbo medicinalis vegetalis
- E 160 Carotenoiden :
 - a) Alfa, beta, gamma-caroteen
 - b) Bixine, norbixine (Orlean, Annatto)
 - c) Capsanthine, Capsorubine
 - d) Lycopen
 - e) Beta-*apo*-8'-carotenaal
 - f) Ethylester van beta-*apo*-8'-caroteenzuur
- E 161 Xanthofyllen :
 - a) Flavoxanthine
 - b) Luteïne
 - c) Kryptoxanthine
 - d) Rubixanthine
 - e) Violoxanthine
 - f) Rhodoxanthine
 - g) Canthaxanthine
- E 162 Bietenrood en betanine
- E 163 Anthocyanen
- E 171 Titaandioxyde
- E 172 IJzeroxyden en -hydroxyden

§ 1.2. Kleurstoffen uitsluitend voor oppervlaktekleuring.

- E 170 Calciumcarbonaat
- E 173 Aluminium
- E 174 Zilver
- E 175 Goud

§ 1.3. Kleurstoffen uitsluitend voor bepaalde doeleinden.

- E 180 Rubis pigment (litholrubine BK) voor het kleuren van de korst van kaas.

HOOFDSTUK 2. — Conserveermiddelen

- E 200 Sorbinezuur
- E 201 Natriumsorbaat
- E 202 Kaliumsorbaat
- E 203 Calciumsorbaat
- E 210 Benzoëzuur
- E 211 Natriumbenzoaat
- E 212 Kaliumbenzoaat
- E 213 Calciumbenzoaat
- E 214 Ethylester van p-hydroxybenzoëzuur
- E 215 Natriumderivaat van het ethylester van p-hydroxybenzoëzuur
- E 216 Propylester van p-hydroxybenzoëzuur
- E 217 Natriumderivaat van het propylester van p-hydroxybenzoëzuur
- E 218 Methylester van p-hydroxybenzoëzuur
- E 219 Natriumderivaat van het methylester van p-hydroxybenzoëzuur

Art. 5. De bijlage onder I, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Bijlage

I. De toevoegsels die in aanmerking komen om in voedingsmiddelen te worden toegevoegd.

CHAPITRE 1. — Colorants

§ 1.1. Colorants pour la coloration en masse et en surface des denrées alimentaires.

- E 100 Curcumine
- E 101 Lactoflavine
- E 102 Tartrazine
- E 104 Jaune de quinoléine
- E 110 Jaune Orangé S
- E 120 Cochenille
- E 122 Azorubine
- E 123 Amarante
- E 124 Rouge cochenille A
- E 127 Erythrosine
- E 131 Bleu patenté V
- E 132 Indigotine
- E 140 Chlorophylles
- E 141 Complexes cuivrés des chlorophylles et des chlorophyllines
- E 142 Vert acide brillant BS
- E 150 Caramel
- E 151 Noir brillant BN
- E 153 Carbo medicinalis vegetalis
- E 160 Caroténoïdes :
 - a) Alfa, bêta, gamma carotène
 - b) Bixine, norbixine (Rocou, Annatto)
 - c) Capsantéine, capsorubine
 - d) Lycopène
 - e) Bêta-*apo*-8'-caroténale
 - f) Ester éthylique de l'acide bêta-*apo*-8'-caroténique
- E 161 Xantophylles :
 - a) Flavoxanthine
 - b) Lutéine
 - c) Cryptoxanthine
 - d) Rubixanthine
 - e) Violoxanthine
 - f) Rhodoxanthine
 - g) Canthaxanthine
- E 162 Rouge de betterave et bétanine
- E 163 Anthocyanes
- E 171 Dioxyde de titane
- E 172 Oxydes et hydroxydes de fer

§ 1.2. Colorants pour la coloration en surface seulement.

- E 170 Carbonate de calcium
- E 173 Aluminium
- E 174 Argent
- E 175 Or

§ 1.3. Colorants destinés à certains usages seulement.

- E 180 Pigment Rubis (Lithol-Rubine BK) pour la coloration des croûtes de fromage.

CHAPITRE 2. — Agents conservateurs

- E 200 Acide sorbique
- E 201 Sorbate de sodium
- E 202 Sorbate de potassium
- E 203 Sorbate de calcium
- E 210 Acide benzoïque
- E 211 Benzoate de sodium
- E 212 Benzoate de potassium
- E 213 Benzoate de calcium
- E 214 p-hydroxybenzoate d'éthyle
- E 215 Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
- E 216 p-hydroxybenzoate de propyle
- E 217 Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque
- E 218 p-hydroxybenzoate de méthyle
- E 219 Dérivé sodique de l'ester méthylique de l'acide p-hydroxybenzoïque

E 220	Zwaveldioxyde
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 227	Calciumwaterstofsulfiet
E 230	BifenyI
E 231	Orthofenylfenol
E 232	Natriumorthofenylfenaat
E 233	Thiabendazol
E 236	Mierenzuur
E 239	Hexamethyleentetramine
E 249	Kaliumnitriet
E 250	Natriumnitriet
E 251	Natriumnitraat
E 252	Kaliumnitraat
E 260	Azijsuur
E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumdiacetaat
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 280	Propionzuur
E 281	Natriumpropionaat
E 282	Calciumpropionaat
E 283	Kaliumpropionaat
B 291	Houtrook.

HOOFDSTUK 3. — *Antioxydantia*

§ 3.1. Stoffen met uitsluitend anti-oxydatieve werking.

E 300	L-ascorbinezuur
E 301	Natrium-L-ascorbaat
E 302	Calcium-L-ascorbaat
E 304	6-Palmitoyl-L-ascorbinezuur
E 306	Sterk tocoferolhoudende extracten van natuurlijke oorsprong
E 307	Synthetisch alfa-tocopherol
E 308	Synthetisch gamma-tocopherol
E 309	Synthetisch delta-tocopherol
E 310	Propylgallaat
E 311	Octylgallaat
E 312	Dodecylgallaat
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)

§ 3.2. Stoffen met een anti-oxydatieve werking maar eveneens met andere functies.

E 220	Zwaveldioxyde
E 221	Natriumsulfiet
E 222	Natriumwaterstofsulfiet
E 223	Natriumdisulfiet
E 224	Kaliumdisulfiet
E 226	Calciumsulfiet
E 322	Lecithinen
B 322	Gehydrolyseerde lecithinen

§ 3.3. Stoffen die de antioxydatieve werking van andere stoffen kunnen versterken.

E 270	Melkzuur
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten
E 332	Kaliumcitraten
E 333	Calciumcitraten
E 334	Wijnsteenzuur
E 335	Natriumtartraten
E 336	Kaliumtartraten
E 337	Natriumkaliumtartraat
E 338	Orthofosforzuur
E 339	Natriumorthofosfaten
E 340	Kaliumorthofosfaten
E 341	Calciumorthofosfaten
E 472 c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur

E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 227	Sulfite acide de calcium
E 230	Biphényle
E 231	Orthophénylphénol
E 232	Orthophénylphénate de sodium
E 233	Thiabendazole
E 236	Acide formique
E 239	Héxaméthylènetétramine
E 249	Nitrite de potassium
E 250	Nitrite de sodium
E 251	Nitrate de sodium
E 252	Nitrate de potassium
E 260	Acide acétique
E 261	Acétate de potassium
E 262	Diacétate de sodium
E 263	Acétate de calcium
E 270	Acide lactique
E 280	Acide propionique
E 281	Propionate de sodium
E 282	Propionate de calcium
E 283	Propionate de potassium
B 291	Fumée de bois.

CHAPITRE 3. — *Antioxydants*

§ 3.1. Substances ayant seulement une action antioxygène.

E 300	Acide L-ascorbique
E 301	L-Ascorbate de sodium
E 302	L-Ascorbate de calcium
E 304	Acide palmitoyle-6-L-ascorbique
E 306	Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols
E 307	Alpha-tocophérol de synthèse
E 308	Gamma-tocophérol de synthèse
E 309	Delta-tocophérol de synthèse
E 310	Gallate de propyle
E 311	Gallate d'octyle
E 312	Gallate de dodécyle
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluène (BHT)

§ 3.2. Substances ayant une action antioxygène, mais également d'autres fonctions.

E 220	Anhydride sulfureux
E 221	Sulfite de sodium
E 222	Sulfite acide de sodium
E 223	Disulfite de sodium
E 224	Disulfite de potassium
E 226	Sulfite de calcium
E 322	Lécithines
B 322	Lécithine hydrolysée.

§ 3.3. Substances pouvant renforcer l'action anti-oxygène d'autres substances.

E 270	Acide lactique
E 325	Lactate de sodium
E 326	Lactate de potassium
E 327	Lactate de calcium
E 330	Acide citrique
E 331	Citrates de sodium
E 332	Citrates de potassium
E 333	Citrates de calcium
E 334	Acide tartrique
E 335	Tartrates de sodium
E 336	Tartrates de potassium
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium
E 338	Acide orthophosphorique
E 339	Orthophosphates de sodium
E 340	Orthophosphates de potassium
E 341	Orthophosphates de calcium
E 472 c	Ester citrique des mono et diglycérides d'acides gras.

HOOFDSTUK 4. — *Emulgeermiddelen, stabiliseermiddelen, verdikkingsmiddelen, geleermiddelen*

§ 4.1. Plantaardige gommen.

- E 400 Alginezuur
- E 401 Natriumalginaat
- E 402 Kaliumalginaat
- E 403 Ammoniumalginaat
- E 404 Calciumalginaat
- E 406 Agar-agar
- E 407 Carrageen
- E 410 Johannesbroodpitmeel
- E 412 Guar gom
- E 413 Adragantgom
- E 414 Arabische gom
- E 415 Xanthangom
- E 440 a Pectine
- E 440 b Geamideerde pectine

§ 4.2. Polyfosfaten.

- E 450 a (i) dinatriumwaterstofdifosfaat
(ii) trinatriumdifosfaat
(iii) tetranatriumdifosfaat
(iv) tetrakaliumdifosfaat
- E 450 b (i) pentanatriumdifosfaat
(ii) pentakaliumtrifosfaat
- E 450 c (i) natriumpolyfosfaat
(ii) kaliumpolyfosfaat

§ 4.3. Andere.

- 442 Ammoniumfosfatiden
- E 405 Propyleenglycolalginaat
- E 420 (i) Sorbitol
(ii) Sorbitolstroop
- E 421 Mannitol
- E 422 Glycerol
- E 460 (i) Mikrokrystallijne cellulose
(ii) Cellulose in poedervorm
- E 461 Methylcellulose
- E 463 Hydroxypropylcellulose
- E 464 Hydroxypropylmethylcellulose
- E 465 Methylethylcellulose of ethylmethylcellulose
- E 466 Natrium-carboxymethylcellulose
- E 470 Natrium-, kalium en calciumzouten van vetzuren
- E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren
- E 472 a Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
- E 472 b Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
- E 472 c Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
- E 472 d Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteen-zuur
- E 472 e Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl-wijnsteen-zuur en diacetyl-wijnsteen-zuur
- E 472 f Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteen-zuur
- E 473 Suiker-esters
- E 474 Suikerglyceriden
- E 475 Polyglycerolesters van vetzuren
- E 477 Esters van propyleenglycol met vetzuren
- E 481 Natriumstearoyllactylaet
- E 482 Calciumstearoyllactylaet
- E 483 Stearoyl tartraat
- E 322 Lecithinen
- E 339 Natriumorthofosfaten
- E 340 Kaliumorthofosfaten
- E 341 Calciumorthofosfaten

HOOFDSTUK 5. — *Smaakstoffen*

§ 5.1. Zoetstoffen.

- B 500 Saccharine
- B 501 Natriumsacharinaat
- B 502 Kaliumsacharinaat
- B 503 Calciumsacharinaat

CHAPITRE 4. — *Emulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants*

§ 4.1. Gommen végétales.

- E 400 Acide alginaïque
- E 401 Alginate de sodium
- E 402 Alginate de potassium
- E 403 Alginate d'ammonium
- E 404 Alginate de calcium
- E 406 Agar-agar
- E 407 Carraghenanes
- E 410 Farine de graines de caroube
- E 412 Farine de graines de guar
- E 413 Gomme adragante
- E 414 Gomme arabique
- E 415 Gomme xanthan
- E 440 a Pectine
- E 440 b Pectine amidée

§ 4.2. Polyphosphates.

- E 450 a (i) diphosphâte disodique
(ii) diphosphate trisodique
(iii) diphosphate tétrasodique
(iv) diphosphate tétrapotassique
- E 450 b (i) triphosphate pentasodique
(ii) triphosphate pentapotassique
- E 450 c (i) polyphosphate de sodium
(ii) polyphosphate de potassium

§ 4.3. Autres.

- 442 Phosphatides d'ammonium
- E 405 Alginate de propylène-glycol
- E 420 (i) Sorbitol
(ii) Sirop de sorbitol
- E 421 Mannitol
- E 422 Glycérol
- E 460 (i) Cellulose microcristalline
(ii) Cellulose en poudre
- E 461 Méthylcellulose
- E 463 Hydroxypropylcellulose
- E 464 Hydroxypropylmethylcellulose
- E 465 Méthylethylcellulose
- E 466 Carboxyméthylcellulose
- E 470 Sels de sodium, de potassium, de calcium d'acides gras
- E 471 Mono et diglycérides d'acides gras
- E 472 a Esters acétiques des mono et diglycérides d'acides gras
- E 472 b Esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras
- E 472 c Esters citriques des mono et diglycérides d'acides gras
- E 472 d Esters tartriques des mono et diglycérides d'acides gras
- E 472 e Esters monoacétyl-tartrique et diacétyl-tartrique des mono et diglycérides d'acides gras
- E 472 f Esters mixtes acétiques et tartriques des mono et diglycérides d'acides gras
- E 473 Sucroesters
- E 474 Sucroglycérides
- E 475 Esters polyglycériques d'acides gras
- E 477 Esters du propylène-glycol d'acides gras
- E 481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium
- E 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium
- E 483 Tartrate de stéaroyle
- E 322 Lécithines
- E 339 Orthophosphates de sodium
- E 340 Orthophosphates de potassium
- E 341 Orthophosphates de calcium

CHAPITRE 5. — *Substances gustatives*

§ 5.1. Edulcorants.

- B 500 Saccharine
- B 501 Saccharinate de sodium
- B 503 Saccharinate de calcium

- E 420 (i) Sorbitol
(ii) Sorbitolstroop
B 510 Xylitol
B 520 Neohesperidine dihydrochalcone
B 525 Natriumcyclamaat
B 526 Calciumcyclamaat
B 528 Aspartaam

§ 5.2. Alcaloiden.

- B 540 Caféine
B 541 Kinine en zijn zouten

§ 5.3. Smaakversterkers.

- 620 Glutaminezuur
621 Natriumglutamaat
622 Kaliumglutamaat
623 Calciumglutamaat
626 Guanylzuur
627 Natriumguanylaat
629 Calciumguanylaat
630 Inosinezuur
631 Natriuminosinaat
633 Calciuminosinaat
637 Ethylmaltol.

HOOFDSTUK 6. — *Anti-agglomeratstoffen*

- 551 Siliciumdioxide
552 Calciumsilicaat
553 a (i) Magnesiumsilicaat, synthetisch
(ii) Magnesiumtrisilicaat
553 b Talk
554 Natriumsilico-aluminaat
556 Natriumcalciumsilico-aluminaat
535 Natriumferrocyanide
536 Kaliumferrocyanide
E 170 Calciumcarbonaat
E 504 Magnesiumcarbonaat
E 341 Tricalciumorthofosfaat
390 Magnesiumstearaat
391 Aluminiumstearaat

HOOFDSTUK 7. — *Zuren, basen en zouten*

§ 7.1. Zuren en zouten met bijkomende conserverende werking.

- E 260 Azijnzuur
E 261 Kaliumacetaat
E 262 Natriumdiacetaat
E 263 Calciumacetaat
E 270 Melkzuur

§ 7.2. Zuren en zouten met bijkomende anti-oxydatieve werking.

- E 325 Natriumlactaat
E 326 Kaliumlactaat
E 327 Calciumlactaat
E 330 Citroenzuur
E 331 Natriumcitraten
E 332 Kaliumcitraten
E 333 Calciumcitraten
E 334 Wijnsteenzuur
E 335 Natriumtartraten
E 336 Kaliumtartraten
E 337 Kaliumnatriumtartraat
E 338 Orthofosforzuur
E 339 Natriumorthofosfaten
E 340 Kaliumorthofosfaten
E 341 Calciumorthofosfaten
343 Magnesiumorthofosfaten

§ 7.3. Andere organische zuren en zouten.

- 296 Appelzuur (DL + L)
350 Natriummalaten
(i) Natriummalaat
(ii) Natriumwaterstofmalaat
351 Kaliummalaten
(i) Kaliummalaat
(ii) Kaliumwaterstofmalaat
352 Calciummalaten
(i) Calciummalaat
(ii) Calciumwaterstofmalaat

- E 420 (i) Sorbitol
(ii) Sirop de sorbitol
B 510 Xylitol
B 520 Neohesperidine dihydrochalcone
B 525 Cyclamate de sodium
B 526 Cyclamate de calcium
B 528 Aspartame

§ 5.2. Alcaloïdes.

- B 540 Caféine
B 541 Quinine et ses sels

§ 5.3. Exhausteurs de goût.

- 620 Acide glutamique
621 Glutamate de sodium
622 Glutamate de potassium
623 Glutamate de calcium
626 Acide guanylique
627 Guanylate de sodium
629 Guanylate de calcium
630 Acide inosinique
631 Inosinate de sodium
633 Inosinate de calcium
637 Ethylmaltol.

CHAPITRE 6. — *Antiagglomérants*

- 551 Dioxyde de silicium
552 Silicate de calcium
553 a (i) Silicate de magnésium synthétique
(ii) Trisilicate de magnésium
553 b Talk
554 Silicoaluminate de sodium
556 Silicoaluminate de sodium-calcium
535 Ferrocyanure de sodium
536 Ferrocyanure de potassium
E 170 Carbonate de calcium
E 504 Carbonate de magnésium
E 341 Orthophosphate tricalcique
390 Stéarate de magnésium
391 Stéarate d'aluminium

CHAPITRE 7. — *Acides, bases et sels*

§ 7.1. Acides et sels ayant également des propriétés d'agents conservateurs.

- E 260 Acide acétique
E 261 Acétate de potassium
E 262 Diacétate de sodium
E 263 Acétate de calcium
E 270 Acide lactique

§ 7.2. Acides et sels ayant également des propriétés antioxydantes.

- E 325 Lactate de sodium
E 326 Lactate de potassium
E 327 Lactate de calcium
E 330 Acide citrique
E 331 Citrates de sodium
E 332 Citrates de potassium
E 333 Citrates de calcium
E 334 Acide tartrique
E 335 Tartrates de sodium
E 336 Tartrates de potassium
E 337 Tartrate de sodium-potassium
E 338 Acide orthophosphorique
E 339 Orthophosphates de sodium
E 340 Orthophosphates de potassium
E 341 Orthophosphates de calcium
343 Orthophosphates de magnésium

§ 7.3. Autres acides et sels organiques.

- 296 Acide malique (DL + L)
350 Malates de sodium
(i) Malate de sodium
(ii) Malate acide de sodium
351 Malates de potassium
(i) Malate de potassium
(ii) Malate acide de potassium
352 Malates de calcium
(i) Malate de calcium
(ii) Malate acide de calcium

640	Gluconzuur
642	Natriumgluconaat
643	Kaliumgluconaat
644	Calciumgluconaat
641	Glucono-delta-lactone
B 735	Gibberellinezuur
355	Adipinezuur
363	Barnsteenzuur
297	Fumaarzuur

§ 7.4. Mineale zuren, basen en zouten.

507	Waterstofchloride
508	Kaliumchloride
509	Calciumchloride
510	Ammoniumchloride
511	Magnesiumchloride
B 747	Tinchloride
524	Natriumhydroxyde
525	Kaliumhydroxyde
526	Calciumhydroxyde
527	Ammoniumhydroxyde
528	Magnesiumhydroxyde
514	Natriumsulfaat
515	Kaliumsulfaat
516	Calciumsulfaat
518	Magnesiumsulfaat
B 767	Ferrosulfaat
520	Aluminiumsulfaat
500	Natriumcarbonaat
	(i) Natriumcarbonaat
	(ii) Natriumwaterstofcarbonaat
	(iii) Natriumsesquicarbonaat
501	Kaliumcarbonaten
	(i) Kaliumcarbonaat
	(ii) Kaliumwaterstofcarbonaat
503	Ammoniumcarbonaten
	(i) Ammoniumcarbonaat
	(ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat
541	(i) Natrium-aluminium-fosfaat, zuur
	(ii) Natrium-aluminium-fosfaat, basisch

HOOFDSTUK 8. — Omkullings- en bestrijkmiddelen

901	(i) Bijenwas, wit
	(ii) Bijenwas, geel
902	Candellilawas
903	Carnaubawas
B 804	Spermaceti
904	Shellac
905	Officinale paraffine
906	Benzoëgom
907	Plantaardige was

HOOFDSTUK 9. — Gassen

E 290	Koolstofdioxide
B 911	Stikstof
B 912	Distikstofoxyde
B 920	Trichloorfluormethaan
B 921	Dichloordifluormethaan
B 922	Chloorpentafluorethaan
B 923	Octafluorocyclobutaan

HOOFDSTUK 10. — Varia

B 1001	Natamycine
234	Nisine
B 1003	Glycerolester van colofonium
B 1004	Reductonen
B 1005	Monoacetine, biacetine en triacetine
385	E.D.T.A. (dinatrium-calcium-ethyleen-diaminetetraacetate)
B 1007	Glycyrrhizine
B 1008	Waterstofperoxyde
B 1009	Triethylcitraat
900	Dimethylpolysiloxaan
B 1020	Cholinezouten van azijnzuur, citroenzuur, koolzuur, melkzuur, wijnsteenzuur en zoutzuur
920	L-cysteïne en het hydrochloride ervan
B 1040	Ethyleenoxyde

640	Acide gluconique
642	Gluconate de sodium
643	Gluconate de potassium
644	Gluconate de calcium
641	Glucono-delta-lactone
B 735	Acide gibberellique
355	Acide adipique
363	Acide succinique
297	Acide fumarique

§ 7.4. Acides, basés et sels minéraux.

507	Acide chlorhydrique
508	Chlorure de potassium
509	Chlorure de calcium
510	Chlorure d'ammonium
511	Chlorure de magnésium
B 747	Chlorure d'étain
524	Hydroxyde de sodium
525	Hydroxyde de potassium
526	Hydroxyde de calcium
527	Hydroxyde d'ammonium
528	Hydroxyde de magnésium
514	Sulfate de sodium
515	Sulfate de potassium
516	Sulfate de calcium
518	Sulfate de magnésium
B 767	Sulfate ferreux
520	Sulfate d'aluminium
500	Carbonates de sodium
	(i) Carbonate de sodium
	(ii) Carbonate acide de sodium
	(iii) Sesquicarbonat de sodium
501	Carbonates de potassium
	(i) Carbonate de potassium
	(ii) Carbonate acide de potassium
503	Carbonates d'ammonium
	(i) Carbonate d'ammonium
	(ii) Carbonate acide d'ammonium
541	(i) Phosphate d'aluminium et de sodium, acide
	(ii) Phosphate d'aluminium et de sodium, basique

CHAPITRE 8. — Matières d'enrobage et enduits

901	(i) Cire d'abeilles, blanche
	(ii) Cire d'abeilles, jaune
902	Cire de candellila
903	Cire de Carnauba
B 804	Spermaceti
904	Shellac
905	Paraffine officinale
906	Gomme benjoin
907	Cire végétale

CHAPITRE 9. — Gaz

E 290	Anhydride carbonique
B 911	Azote
B 912	Protoxyde d'azote
B 920	Trichlorofluorométhane
B 921	Dichlorodifluorométhane
B 922	Chloropentafluoroéthane
B 923	Octafluorocyclobutane

CHAPITRE 10. — Divers

B 1001	Natamycine
234	Nisine
B 1003	Ester glycérique de la colophane
B 1004	Reductones
B 1005	Monoacétine, biacétine et triacétine
385	E.D.T.A. (Ethylènediaminetétraacétate de calcium-disodium)
B 1007	Glycyrrhizine
B 1008	Peroxyde d'hydrogène
B 1009	Citrate de triéthyle
900	Diméthylpolysiloxane
B 1020	Sels de choline, d'acide acétique, citrique, carbonique, lactique, tartrique et chlorhydrique
920	L-cystéine et son hydrochlorure
B 1040	Oxyde d'éthylène

Art. 6. In de bijlage onder II worden de volgende fouten verbeterd :

- de scheikundige formule onder E 460 (ii) bij de specificatie « gehalte » moet als volgt geschreven worden : « $(C_{12}H_{20}O_{10})_n$ »;
- in de Franse tekst onder hoofdstuk 5, § 5.2. (3), algemene opmerkingen moet « 1^{ere} editie » na Food Chemicals Codex (F.C.C.) vervangen worden door « tweede editie »;
- in de Franse tekst onder B 500 bij de specificatie « gehalte » wordt het woord « min. » vóór 99,0 % ingevoegd;
- onder B 500 en onder B 503 bij de specificatie « gehalte » wordt « 120° C » vervangen door « 105° C »;
- onder B 501 wordt bij de specificaties « gehalte » en « verlies bij het drogen » « 120° C » telkens vervangen door « 105° C »;
- in de Nederlandse tekst onder 631 bij de specificatie « gehalte » moet de scheikundige formule als volgt geschreven worden : $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P$;
- in de Franse tekst onder 631 bij de specificatie « gehalte » moet de scheikundige formule als volgt geschreven worden : $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P$ en vóór deze formule moet « 102 % » ingevoegd worden.

Art. 7. In de bijlage onder II worden de zuiverheidseisen van E 303 geschrapt.

Art. 8. In de bijlage onder II wordt bij de toevoegsels E 400, E 401, E 402, E 403, E 404 en E 405 de specificatie « In verdund NaOH onoplosbare bestanddelen » geschrapt en wordt in de specificatie « In zoutzuur onoplosbare as » het maximaal toegelaten gehalte vervangen door 2 %.

Art. 9. In de bijlage onder II worden de zuiverheidseisen van E 440 b, de zuiverheidseisen van 442 ingelast :

« 442 - Ammoniumfosfatiden

Chemische beschrijving :

Ammoniumfosfatiden bestaan hoofdzakelijk uit een mengsel van ammoniumzouten van fosfatidinezuren afkomstig van gedeeltelijk gehydrogeneerde eetbare oliën en bevattende gedeeltelijk gehydrogeneerde vrije oliën.

Voorkomen : vettige halfvaste stof (bij 25° C).

In lichte petroleum onoplosbare stoffen (40° C - 60° C) : max. 2,5 %.

Anorganische stoffen : max. 0,2 %.

pH van een waterig extract van gesmolten ammoniumfosfatiden : min. 6,0 en max. 8,0.

Ijzer : min. 3,0 % en max. 3,4 %.

Ammoniumstickstof : min. 1,2 % en max. 1,5 %.

Niet-gehydrogeneerde vetten of oliën : max. 42 %.

Art. 10. In de bijlage onder II worden bij toevoegsel E 460 (ii) de specificaties « stoffen extraheerbaar met diëthylether », « Chloriden » en « Sulfaten » geschrapt.

Art. 11. In de bijlage onder II wordt bij toevoegsel E 474 :

1° de laatste zin van de tekst betreffende de « chemische beschrijving » vervangen door de volgende zin :

« Geen andere organische oplosmiddelen dan cyclohexaan, dimethylformamide, ethylacetaat, isobutanol en isopropanol mogen bij de bereiding worden gebruikt. »

2° een nieuwe specificatie wordt toegevoegd, luidende als volgt :

— Totaal gehalte aan cyclohexaan en isobutanol : max. 10 mg/kg afzonderlijk of tezamen ».

Art. 12. In de bijlage onder II wordt bij het toevoegsel E 447 het maximale toegelaten gehalte aan dimeer en trimeer van 1,2 propaandiol tot « max. 0,5 % » teruggebracht.

Art. 13. In de bijlage onder II worden bij de toevoegsels E 500, B 501, en B 503 de zuiverheidseisen « kwik » : max. 1 mg/kg en cadmium : max. 1 mg/kg » geschrapt en een eis voor de organische onzuiverheden ingevoegd luidend als volgt :

« organische onzuiverheden :

— orthotoluëensulfonamide en paratoluëensulfonamide samen : max. 10 mg/kg

Art. 6. Dans l'annexe sous II les fautes suivantes sont corrigées :

- la formule chimique sous E 460 (ii) à la spécification « teneur » doit être écrite comme suit : « $(C_{12}H_{20}O_{10})_n$ »;
- dans le texte français au chapitre 5, § 5.2. (3), remarques générales le terme « 1^{ere} édition » après Food Chemicals Codex (F.C.C.) doit être remplacé par « deuxième édition »;
- dans le texte français sous B 500 à la spécification « teneur » il est inséré avant 99 % le mot « min. »;
- sous B 500 et sous B 503 à la spécification « teneur », « 120° C » est remplacé par « 105° C »;
- sous B 501 aux spécifications « teneur » et « perte à la dessiccation », « 120° C » est chaque fois remplacé par « 105° C »;
- dans le texte néerlandais sous 631 à la spécification « teneur », la formule chimique doit être écrite comme suit : $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P$;
- dans le texte français sous 631 à la spécification « teneur », la formule chimique doit être écrite comme suit : $C_{10}H_{11}N_4Na_2O_8P$ et avant cette formule il faut insérer « 102 % ».

Art. 7. Dans l'annexe sous II les critères de pureté de E 303 sont supprimés.

Art. 8. Dans l'annexe sous II aux additifs E 400, E 401, E 402, E 403, E 404 et E 405 la spécification « matières insolubles dans NaOH dilué » est supprimée et à la spécification « cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique » la teneur maximale autorisée est remplacée par 2 %.

Art. 9. Les critères de pureté de 442 sont insérés à l'annexe sous II après les critères de pureté de E 440 b :

« 442 - Phosphatides d'ammonium

Description chimique :

Ces phosphatides d'ammonium consistent essentiellement en un mélange de sel d'ammonium d'acides phosphatidiques dérivés d'huiles alimentaires partiellement hydrogénées et comprenant des huiles libres partiellement hydrogénées.

Description : semi-solide onctueux (à 25° C).

Matières insolubles dans le pétrole léger (à 40° C - 60° C) :

max. 2,5 %.

Matières inorganiques : max. 0,2 %.

pH d'un extrait aqueux de phosphatides d'ammonium fondu :

min. 6,0 et max. 8,0.

Phosphore : min. 3,0 % et max. 3,4 %.

Azote ammoniacal : min. 1,2 % et max. 1,5 %.

Huile ou graisse non hydrogénée : max. 42 %.

Art. 10. Dans l'annexe sous II à l'additif E 460 (ii) les spécifications « Matières pouvant être extraites à l'éther diéthylique », « Chlorures » et « Sulfates » sont supprimées.

Art. 11. Dans l'annexe sous II à l'additif E 474 :

1° la dernière phrase du texte concernant la « description chimique » est remplacée par ce qui suit :

« Aucun solvant organique autre que le cyclohexane, la diméthylformamide, l'acétate d'éthyle, l'isobutanol et l'isopropanol ne peut être utilisé pour leur préparation. »

2° il est ajouté une nouvelle spécification qui se lit comme suit :

— Teneur totale en cyclohexane et en isobutanol : max. 10 mg/kg séparément ou ensemble ».

Art. 12. Dans l'annexe sous II à l'additif E 477 la teneur maximale autorisée de dimère et trimère de 1,2 propane-diol est portée à « max. 0,5 % ».

Art. 13. Dans l'annexe sous II aux additifs B 500, B 501 et B 503 les critères de pureté « mercure » : max. 1 mg/kg et cadmium : max. 1 mg/kg » sont abrogés et un critère pour les impuretés organiques est inséré qui se lit comme suit :

« impuretés organiques :

— ortho-toluène sulfonamide et paratoluène sulfonamide ensemble : max. 10 mg/kg

- orthosulfobenzoezuur : max. 10 mg/kg
- orthosulfamoylbenzoezuur : max. 20 mg/kg
- alle andere organische onzuiverheden samen : mag 100 mg/kg

Art. 14. In de bijlage onder II worden na de zuiverheidseisen van B 510 de zuiverheidseisen van B 520, B 525, B 526 en B 528 ingevoegd :

« B 520 Neohesperidine dihydrochalcone (D.H.C.)

Chemische naam :

2', 4', 6', 3 tetrahydroxy-4-methoxydihydrochalcone-4' beta neohesperidine.

Chemische formule : $C_{28}H_{30}O_{16}$

Voorkomen :

niet hygroscopisch, wit, kristallijn poeder; 1 500 à 2 000 maal zoeter dan sacharose.

Oplösbaarheid :

in water bij 20° C : 3,6 mg/l;
in water bij 100° C : 250 mg/l;
oplosbaar in alcoholen, onoplosbaar in ether, hexaan en ethylacetaat.

Smeltpunt :

133° C na kristallisatie vanuit een waterige oplossing;
170° C na kristallisatie vanuit een oplossing in methanol.

Verlies bij het drogen :
maximum 5 %.

Gehalte :

min. 99,44 % Neohesperidine DHC.

Zuiverheidseisen :

neofloro-acetofenon : max. 0,5 %;
naringine DHC : max. 0,06 %;
As : max. 0,01 mg/kg;
Pb : max. 0,09 mg/kg;
Hg : max. 0,09 mg/kg.

B 525 Natriumcyclamaat.

Scheikundige naam :

natriumcyclohexaansulfamaat;
natriumcyclohexylsulfamaat.

Scheikundige formule :

$C_6H_{12}O_3NSO_3Na$.

Voorkomen :

witte reukloze kristallen of wit reukloos kristallijn poeder. Een verdunde oplossing is ongeveer 30 maal zoeter dan eenzelfde verdunde oplossing van sacharose.

Oplösbaarheid :

oplosbaar in water, praktisch onoplosbaar in ethanol, chloroform en ether.

Identificatie :

zie F.A.O., nr. 44 B, p. 61.

Voeg 1 ml waterstofchloride toe aan 10 ml van een oplossing van 1 in 100, vermeng en voeg 1 ml bariumchloride-oplossing (12 g $BaCl_2 \cdot 2H_2O$ in 100 ml H_2O) toe.

De oplossing blijft klaar tot 1 ml natriumnitrietoplossing (1 in 10) toegevoegd wordt.

Op dat ogenblik ontstaat een witte neerslag.

Gehalte :

min. 98 % $C_6H_{12}NNaSO_3$ berekend op het droge produkt.

Verlies bij het drogen :

max. 1 % na droging bij 105° C gedurende 1 uur.

Zuiverheidseisen :

- seleen : max. 30 mg/kg;
- kwik : max. 1 mg/kg;
- cadmium : max. 1 mg/kg;
- arseen : max. 3 mg/kg;
- zware metalen (als Pb^*) : max. 10 mg/kg;
- chloriden : max. 200 mg/kg;
- sulfaten : max. 300 mg/kg;

* modus operandi : zie F.C.C., 2e editie, p. 920.

- acide ortho-sulfobenzoïque : max. 10 mg/kg
- acide ortho-sulfamoyl-benzoïque : max. 20 mg/kg
- toutes les autres impuretés organiques ensemble : max. 100 mg/kg

Art. 14. Dans l'annexe sous II les critères de pureté de B 520, B 525, B 526 et B 528 sont insérés après les critères de pureté de B 510 :

« B 520 Neohesperidine dihydrochalcone (D.H.C.)

Dénomination chimique :

2', 4', 6', 3 tetrahydroxy-4-méthoxydihydrochalcone-4' beta neohesperidine.

Formule chimique : $C_{28}H_{30}O_{16}$

Aspect :

poudre cristalline blanche non hygroscopique; 1 500 à 2 000 fois plus sucrée que le saccharose.

Solubilité :

dans l'eau à 20° C 3,6 mg/l;
dans l'eau à 100° C 250 mg/l;
soluble dans les alcools, insoluble dans l'éther, l'hexane et l'acétate d'éthyle.

Point de fusion :

153° C après cristallisation à partir d'une solution aqueuse;
170° C après cristallisation à partir d'une solution de méthanol.

Perte à la dessiccation :

maximum 5 %.

Teneur :

min. 99,44 % de Neohesperidine DHC.

Critères de pureté :

neofloroacétofénone : max. 0,5 %;
naringine DHC : max. 0,06 %;
As : max. 0,01 mg/kg;
Pb : max. 0,09 mg/kg;
Hg : max. 0,09 mg/kg.

B 525 Cyclamate de sodium.

Dénomination chimique :

cyclohexanesulfamate de sodium;
cyclohexylsulfamate de sodium.

Formule chimique :

$C_6H_{12}O_3NSO_3Na$.

Aspect :

poudre cristalline ou cristaux blancs et inodores qui, en solution diluée, ont un pouvoir sucrant 30 fois supérieur à celui du saccharose.

Solubilité :

soluble dans l'eau, pratiquement insoluble dans l'éthanol, le chloroforme et l'éther.

Identification :

voir F.A.O. n° 44 B, p. 61.

Ajoutez 1 ml d'acide chlorhydrique à 10 ml d'une solution de 1 dans 100, mélanger et ajouter 1 ml d'une solution de chlorure de baryum (12 g $BaCl_2 \cdot 2H_2O$ dans 100 ml H_2O).

La solution reste claire jusqu'à l'addition d'un ml d'une solution de nitrite de sodium (1 dans 10).

A ce moment un précipité blanc se forme.

Teneur :

min. 98 % $C_6H_{12}NNaSO_3$ calculé sur le produit sec.

Perte à la dessiccation :

max. 1 % après dessiccation à 105° C pendant 1 heure.

Critères de pureté :

- sélénium : max. 30 mg/kg;
- mercure : max. 1 mg/kg;
- cadmium : max. 1 mg/kg;
- arsenic : max. 3 mg/kg;
- métaux lourds (en Pb^*) : max. 10 mg/kg;
- chlorures : max. 200 mg/kg;
- sulfates : max. 300 mg/kg;

* modus operandi : voir F.C.C. 2e édition, p. 920.

- baryum : max. 30 mg/kg;
- cyclohexylamine : max. 10 mg/kg;
- di-cyclohexylamine : max. 2 mg/kg;
- aniline : max. 1 mg/kg.

B 526 Calciumcyclamaat.

Scheikundige naam :
calciumcyclohexaansulfamaat;
calciumcyclohexylsulfamaat

Scheikundige formule : $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$

Voorkomen :

witte reukloze kristallen of wit kleurloos kristallijn poeder. Een verdunde oplossing is ongeveer 30 maal zoeter dan eenzelfde verdunde oplossing van sacharose.

Oplosbaarheid :

oplosbaar in water, zwak oplosbaar in alcohol, praktisch onoplosbaar in chloroform en ether.

Identificatie :

zie F.A.O., nr. 44 B, p. 48.

Voeg 1 ml waterstofchloride toe aan 10 ml van een oplossing van 1 in 100, vermeng en voeg 1 ml bariumchloride-oplossing (12 g $BaCl_2 \cdot 2H_2O$ in 100 ml H_2O) toe.

De oplossing blijft klaar tot 1 ml natriumnitrietoplossing (1 in 10) toegevoegd wordt.

Op dit ogenblik ontstaat een witte neerslag.

Gehalte : min. 98 % $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$ berekend op het droge produkt.

Verlies bij het drogen :

tussen 6 % en 9 % na drogen bij 140° C gedurende 2 uren.

Zuiverheidszetsen :

- seleen : max. 30 mg/kg;
- kwik : max. 1 mg/kg;
- cadmium : max. 1 mg/kg;
- arseen : max. 3 mg/kg;
- zware metalen (als Pb)* : max. 10 mg/kg;
- chloriden : max. 200 mg/kg;
- sulfaten : max. 300 mg/kg;
- baryum : max. 30 mg/kg;
- cyclohexylamine : max. 10 mg/kg;
- di-cyclohexylamine : max. 2 mg/kg;
- aniline : max. 1 mg/kg.

B 528 Aspartaam.**Chemische naam :**

dipeptide van L-asparaginezuur en van L-fenylalanine, veresterd met methanol.

Chemische formule :

$C_{14}H_{18}N_2O_5$.

Voorkomen :

wit tot gebroken wit kristallijn poeder, reukloos, met een zoete smaak.

Het zoetend vermogen is ongeveer 180 à 200 maal groter dan sacharose. Het ontbindt en degradeert bij kooktemperatuur in zijn aminozuren in diketopiperazine.

Oplosbaarheid :

oplosbaar in water, in ethanol, in methanol, zwak oplosbaar in chloroform, onoplosbaar in hexaan.

Identificatiereacties :

— 0,020 g monster in een proefbuisje brengen, 1 ml gedestilleerd water en 0,05 ml ninhydrine-oplossing (1 g in 100 ml water) toevoegen en verwarmen tot een karakteristiek blauwe kleur verschijnt.

— absorptie-spectrum in het ultraviolet : in een oplossing van 1 per 1000 in ethanol 96° vertoont het produkt een spectrum met 4 absorptiemaxima, respectievelijk gesitueerd bij 247, 252, 258 en 264 nanometer.

* modus operandi : zie F.C.C. : 2e editie, p. 920.

- baryum : max. 30 mg/kg;
- cyclohexylamine : max. 10 mg/kg;
- di-cyclohexylamine : max. 2 mg/kg;
- aniline : max. 1 mg/kg.

B 526 Cyclamate de calcium.**Dénomination chimique :**

cyclohexanesulfamate de calcium;
cyclohexylsulfamate de calcium.

Formule chimique : $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$.

Aspect :

poudre cristalline ou cristaux blancs et inodores qui, en solution diluée, ont un pouvoir sucrant 30 fois supérieur à celui du saccharose.

Solubilité :

soluble dans l'eau, faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans le chloroforme et l'éther.

Identification :

voir F.A.O. n° 44 B, p. 48.

Ajoutez 1 ml d'acide chlorhydrique à 10 ml d'une solution de 1 dans 100, mélangez et ajoutez 1 ml d'une solution de chlorure de baryum (12 g $BaCl_2 \cdot 2H_2O$ dans 100 ml H_2O).

La solution reste claire jusqu'à l'addition d'un ml d'une solution de nitrite de sodium (1 dans 10).

A ce moment un précipité blanc se forme.

Teneur : min. 98 % $C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2$ calculé sur le produit sec.

Perte à la dessiccation :

entre 6 % et 9 % après dessiccation à 140° C pendant 2 heures.

Critères de pureté :

- sélénium : max. 30 mg/kg;
- mercure : max. 1 mg/kg;
- cadmium : max. 1 mg/kg;
- arsenic : max. 3 mg/kg;
- métaux lourds (en Pb)* : max. 10 mg/kg;
- chlorures : max. 200 mg/kg;
- sulfates : max. 300 mg/kg;
- baryum : max. 30 mg/kg;
- cyclohexylamine : max. 10 mg/kg;
- di-cyclohexylamine : max. 2 mg/kg;
- aniline : max. 1 mg/kg.

B 528 Aspartame.**Dénomination chimique :**

dipeptide de l'acide L-aspartique et de la L-phénylalanine estérifié avec du méthanol.

Formule chimique :

$C_{14}H_{18}N_2O_5$.

Aspect :

poudre cristalline blanche à blanc cassé, inodore, à saveur sucrée.

Le pouvoir édulcorant est environ 180 à 200 fois plus sucré que le saccharose. L'aspartame se décompose et se dégrade à la température de cuisson en ses acides aminés et en diketopiperazine.

Solubilité :

soluble dans l'eau, dans l'éthanol, le méthanol, faiblement soluble dans le chloroforme, insoluble dans l'hexane.

Réactions d'identification :

— dans un tube à essai, introduire 0,020 g de l'échantillon à analyser, ajouter 1 ml d'eau distillée, 0,05 ml de solution de ninhydrine (1 g dans 100 ml d'eau) et chauffer : il apparaît une coloration bleue caractéristique.

— spectre d'absorption dans l'ultra-violet : en solution à 1 pour 1000 dans l'éthanol à 96°, le produit présente un spectre possédant 4 maxima d'absorption situés respectivement à 247, 252, 258 et 264 nanomètres.

* modus operandi : voir F.C.C., 2e édition, p. 920.

Optische dichtheid bij 430 nanometer gemeten in een 1 %-tíge oplossing (g/v) van waterstofchloride 2 N :

max. 0,020.

pH van een 0,8 %-tíge oplossing (g/v) in gedestilleerd, vooraf gekookt en nadien afgekoeld water :

tussen 4,0 en 6,5

Draaiend vermogen van een 4 %-tíge oplossing (g/v) van mierenzuur 15 N : α° tussen + 12,5° en 17,5°

D

Sulfaatas :

max. 0,2 %

Zware metalen (als Pb)* :

max. 40 mg/kg

5-Benzyl-3, 6-dioxo-2-piperazine azijnzuur :

max. 2 % ».

Art. 15. De bijlage onder III, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« III. Oplosmiddelen en draagstoffen

§ 1. Oplosmiddelen en draagstoffen voor kleurstoffen.

Drinkwater

Gedemineraliseerd water

Gedestilleerd water

Natriumcarbonaat

Natriumbicarbonaat

Natriumchloride

Natriumsulfaat

Natrium-, kalium- of ammoniumalginaten

Pectinen

Citroenzuur

Wijnsteenzuur

Melkzuur

Gelatine

Eetbare oliën en vetten

Bijenwas

Dextrinen

Voedingszetzemelen

Suikers (zoals bepaald in het koninklijk besluit van 15 januari 1975)

Ethanol

Sorbitol

Glycerol

Esters van L-ascorbinezuur met onvertakte vetzuren in C-14, C-16 en C-18 (uitsluitend voor carotenoiden en xanthofyllen)

Carrageen en arabische gom (uitsluitend toegelaten voor de kleurstoffen die opgenomen zijn onder de nrs. E 160 en E 161)

§ 2. Oplosmiddelen en draagstoffen voor andere toevoegsels.

Drinkwater

Gedemineraliseerd water

Gedestilleerd water

Suikers (zoals bepaald in het koninklijk besluit van 15 januari 1975)

Voedingszetzemelen

Ethanol

Sorbitol

Glycerol

Eetbare oliën en vetten

Suikers en sorbitol zijn niet toegelaten als draagstoffen of oplosmiddelen voor zoetstoffen.

Propyleenglycol (1,2 propaandiol) : uitsluitend voor antioxidanta en mits vermelding voor het procentueel gehalte op het etiket van het toevoegsel, en mits voldaan is aan de hierna volgende specificaties :

Propyleenglycol (propaan-1,2 diol)

Chemische beschrijving : propaan-1,2-diol;

1,2-dihydroxypropaan; methylglycol; $C_3H_8O_2$

Voorkomen : viskeuze, heldere, nagenoeg reukloze, kleurloze hygroscopische vloeistof met een licht bitter zoete smaak

Densité optique à 430 nanomètres mesurée dans une solution à 1 % (p/v) dans l'acide chlorhydrique 2 N :

max. 0,020.

pH d'une solution à 0,8 % (p/v) dans l'eau distillée récemment bouillie et refroidie :

entre 4,0 et 6,5.

Pouvoir rotatoire d'une solution à 4 % (p/v) dans l'acide formique 15 N : α° entre + 12,5° et 17,5°.

D

Cendres sulfuriques :

max. 0,2 %

Métaux lourds (en Pb)* :

max. 40 mg/kg

Acide 5 benzyl-3, 6-dioxo-2-pipérazine acétique :

max. 2 % ».

Art. 15. L'annexe III est remplacée par la disposition suivante :

« III. Solvants et supports

§ 1. Solvants et supports pour colorants.

Eau potable

Eau déminéralisée

Eau distillée

Carbonate de sodium

Bicarbonate de sodium

Chlorure de sodium

Sulfate de sodium

Alginate de sodium, de potassium ou d'ammonium

Pectines

Acide citrique

Acide tartrique

Acide lactique

Gelatine alimentaire

Huiles et graisses comestibles

Cire d'abeille

Dextrines

Amidons ou féculés alimentaires

Sucres (tels que définis dans l'arrêté royal du 15 janvier 1975)

Ethanol

Sorbitol

Glycérol

Esters de l'acide L-ascorbique aux acides gras non ramifiés en C-14, C-16 et C-18 (exclusivement pour les caroténoïdes et les xanthophylles)

Carraghénanes et gomme arabique (exclusivement autorisés pour les colorants, qui sont repris sous les n^{os} E 160 et E 161).

§ 2. Solvants et supports pour d'autres additifs.

Eau potable

Eau déminéralisée

Eau distillée

Sucres (tels que définis dans l'arrêté royal du 15 janvier 1975)

Amidons ou féculés alimentaires

Ethanol

Sorbitol

Glycérol

Huiles et graisses comestibles

Les sucres et le sorbitol ne sont pas autorisés comme supports ou solvants pour les édulcorants.

Propylène-glycol (1,2 propanediol) : exclusivement pour les antioxydants et moyennant mention du pourcentage sur l'étiquette de l'additif, et moyennant satisfaction aux spécifications mentionnées ci-après :

Propylène glycol (1,2 propanediol)

Description chimique : 1,2-propanediol;

1,2-dihydroxypropane; methylglycol; $C_3H_8O_2$

Aspect : liquide visqueux, limpide, presque inodore, incolore et hygroscopique, de goût légèrement doux-amer

Gehalte : min 98,5 % (*) gewichtsprocent propaan-1,2-diol
 Destillatietraject : tussen 185 en 189° C
 Soortgelijk gewicht : d_4^{20} : tussen 1,035 en 1,037

Brekingsindex n_D^{20} : tussen 1,431 en 1,433

Sulfaatas : max. 0,07 % van de droge stof, na gloeien bij $800 \pm 25^\circ \text{C}$ (*)

Totaal gehalte aan dimeer, trimeer en hogere polymeren van propaan 1,2-diol : max. 0,1 % (*)

Gehalte aan propaan-1,3-diol : max. 100 mg/kg (*)

Organische chloorverbindingen : max. 1 mg/kg, betrekend als chloor (*)

§ 3. Bijkomende stoffen die met technologische doeleinden als mineure ingrediënten in toevoegselpreparaten toegelaten zijn.

1. Voor het behandelen van appels met carnaubawas, zijn de volgende bijkomende stoffen in het preparaat toegelaten :

— morfoline	max. 3,30 %
— dimethylpolysiloxaan	} max. 0,05 %
— polysorbaat 60	
— sorbitaanmonostearaat	

Art. 16. Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 december 1983.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
 De Minister van Sociale Zaken,
J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid
 en Leefmilieu,
F. AERTS

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN
 EN MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN

N. 84 — 670

6 APRIL 1984. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van margarine en voedingsvetten

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

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 produkten, inzonderheid op artikel 2;

Gelet op het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van margarine en voedingsvetten;

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, gewijzigd bij de gewone wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het past om binnen de kortst mogelijke tijd de nationale bepalingen inzake de afschaffing van de vormvoorschriften in overeenstemming te brengen met het recht van de Europese Gemeenschappen;

(*) Deze specificaties gelden voor het produkt als zodanig.

Teneur : min. 98,5 % en poids de 1,2-propanediol (*)
 Intervalle de distillation : min. 185 et max. 189° C
 Poids spécifique d_4^{20} : min. 1,035 et max. 1,037

Indice de réfraction n_D^{20} : min. 1,431 et max. 1,433

Cendres sulfatées : max. 0,07 % de la matière sèche après calcination à $800 \pm 25^\circ \text{C}$ (*)

Teneur totale en dimères, trimères et polymères supérieurs de 1,2 propanediol : max. 0,1 % (*)

Teneur en 1,3 propanediol : max. 100 mg/kg (*)

Composés organochlorés : max. 1 mg/kg, exprimés en chlore (*)

§ 3. Substances accessoires qui sont autorisées avec des buts technologiques spécifiques comme ingrédients mineurs dans des préparations d'additifs.

1. Pour le traitement des pommes à la cire de carnauba, les substances accessoires suivantes, sont autorisées dans la préparation :

— morpholine	max. 3,30 %
— dimethylpolysiloxane	} max. 0,05 %
— polysorbate 60	
— monostéarate de sorbitane	

Art. 16. Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 1983.

BAUDOUIN

Par le Roi :
 Le Ministre des Affaires sociales,
J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique
 et à l'Environnement,
F. AERTS

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE
 ET MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

F. 84 — 670

6 AVRIL 1984. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce, notamment l'article 11;

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, notamment l'article 2;

Vu l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles;

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, modifié par la loi ordinaire du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il convient, dans les plus brefs délais, de mettre les dispositions nationales en conformité avec le droit des Communautés européennes en abrogeant les exigences relatives à la forme;

(*) Ces spécifications s'appliquent au produit tel quel.