

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 9 août 1980, 16 juin 1989, 4 juillet 1989 et 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant que l'évolution de la situation de la peste porcine classique en Allemagne rend urgente l'adaptation des mesures spéciales temporaires en vue de la prévention de la peste porcine classique,

Arrête :

Article 1^{er}. § 1^{er}. L'article 1^{er}, § 1^{er} de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1977 portant des mesures spéciales temporaires en vue de la prévention de la peste porcine classique, est remplacé par la disposition suivante :

« Article 1^{er}. § 1^{er}. L'introduction de porcs d'élevage et de rente en provenance des régions d'Allemagne, reprises en annexe I du présent arrêté est interdite. »

§ 2. L'article 1^{er}, § 2, 4^o du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

« 4^o les porcs sont accompagnés d'un certificat sanitaire valable conformément au modèle prévu par l'arrêté ministériel du 17 juillet 1995 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires de bovins et de porcins, complété par le texte suivant :

"Animaux conformes à la Décision 95/296/CE de la Commission du 26 juillet 1995 concernant certaines mesures de protection contre la peste porcine classique en Allemagne". »

Art. 2. § 1^{er}. L'article 4, 1^o du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

« 1^o les porcs ne proviennent pas d'une région reprise en annexe I du présent arrêté. »

§ 2. L'article 4, 3^o du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

« 3^o les porcs sont accompagnés d'un certificat sanitaire valable conformément au modèle prévu par l'arrêté ministériel du 17 juillet 1995 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires de bovins et de porcins, complété par le texte suivant :

"Animaux conformes à la Décision 95/296/CE de la Commission du 26 juillet 1995 concernant certaines mesures de protection contre la peste porcine classique en Allemagne". »

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 31 janvier 1997.

K. PINXTEN

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989, 4 juli 1989 en 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de evolutie van de situatie van de klassieke varkenspest in Duitsland het aanpassen van de bijzondere tijdelijke maatregelen ter voorkoming van de klassieke varkenspest, dringend noodzakelijk maakt,

Besluit :

Artikel 1. § 1. Artikel 1, § 1 van het ministerieel besluit van 23 januari 1977 houdende bijzondere tijdelijke maatregelen ter voorkoming van de klassieke varkenspest, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Artikel 1. § 1. De aanvoer van fok- en gebruiksvarkens uit de gebieden van Duitsland, opgenomen in bijlage I bij dit besluit is verboden. »

§ 2. Artikel 1, § 2, 4^o van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 4^o de varkens die vergezeld zijn van een geldig gezondheidscertificaat overeenkomstig het model voorzien in het ministerieel besluit van 17 juli 1995 betreffende de veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-communautair verkeer van runderen en varkens waarop bijkomend volgende vermelding is aangebracht :

"De dieren voldoen aan het bepaalde in Beschikking 95/296/EG van de Commissie van 26 juli 1995 tot vaststelling van beschermende maatregelen in verband met klassieke varkenspest in Duitsland". »

Art. 2. § 1. Artikel 4, 1^o van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 1^o de slachtvarkens niet afkomstig zijn van een gebied opgenomen in bijlage I bij dit besluit. »

§ 2. Artikel 4, 3^o van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 3^o de varkens die vergezeld zijn van een geldig gezondheidscertificaat overeenkomstig het model voorzien in het ministerieel besluit van 17 juli 1995 betreffende de veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-communautair verkeer van runderen en varkens waarop bijkomend volgende vermelding is aangebracht :

"De dieren voldoen aan het bepaalde in Beschikking 95/296/EG van de Commissie van 26 juli 1995 tot vaststelling van beschermende maatregelen in verband met klassieke varkenspest in Duitsland". »

Art. 3. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 31 januari 1997.

K. PINXTEN

**MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES,
DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

F. 97 — 157

[S - C - 96/22650]

**9 OCTOBRE 1996. — Arrêté royal
concernant les colorants destinés à être employés
dans les denrées alimentaires**

ALBERT II, 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, §§ 1^{er} et 4 et l'article 20, § 4;

Vu la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée par la directive 94/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994;

Vu la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

**MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU**

N. 97 — 157

[S - C - 96/22650]

**9 OKTOBER 1996. — Koninklijk besluit
betreffende kleurstoffen
de in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt**

ALBERT II, 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 en artikel 20, § 4;

Gelet op de richtlijn 89/107/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelenadditieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt, gewijzigd bij de richtlijn 94/34/EG van het Europese Parlement en van de Raad van 30 juni 1994;

Gelet op de richtlijn 94/36/EG van het Europese Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt;

Vu l'arrêté royal du 27 juillet 1978 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 17 avril 1980, 2 octobre 1980, 15 octobre 1981, 22 juin 1982, 12 juillet 1984, 13 novembre 1985, 18 novembre 1987, 30 juin 1989, 27 novembre 1990, 25 novembre 1991 et 12 août 1994;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

1° "colorant" : une substance utilisée comme additif alimentaire pour donner ou rendre de la couleur à des denrées alimentaires. Cette substance peut être un constituant naturel de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui n'est pas normalement consommé comme aliment en soi et qui n'est pas habituellement utilisé comme ingrédient caractéristique de denrées alimentaires.

Pour l'application du présent arrêté, les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières premières naturelles par traitement physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques sont des colorants.

2° "Quantum satis" : aucune teneur maximale fixée. Les conditions d'utilisation des colorants sont celles qui figurent à l'article 3, § 5, du présent arrêté.

3° "denrées alimentaires non transformées" : denrées alimentaires qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état original. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas aux :

— denrées alimentaires, séchées ou concentrées, et les arômes qui sont utilisés dans la fabrication de denrées alimentaires composées pour leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire, notamment le paprika, le curcuma et le safran;

— substances qui sont utilisées pour la coloration des parties extérieures non comestibles de denrées alimentaires, telles que les croûtes de fromage et les boyaux de charcuterie non comestibles.

Art. 3. § 1^{er}. Seuls les colorants mentionnés au chapitre Ier de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires.

§ 2. Les colorants ne peuvent pas être utilisés dans les denrées alimentaires mentionnées au chapitre II de l'annexe du présent arrêté, sauf lorsque cela est expressément autorisé par les dispositions des chapitres III, IV ou V de l'annexe du présent arrêté.

§ 3. Les colorants ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires mentionnées aux chapitres III, IV et V de l'annexe du présent arrêté et uniquement dans les conditions qui y sont fixées. Les colorants peuvent être utilisés dans ces mêmes denrées alimentaires lorsqu'ils sont destinés à une alimentation particulière visée par l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, sauf si les dispositions de l'annexe du présent arrêté ne l'autorisent pas.

§ 4. Les teneurs maximales d'utilisation des colorants fixées à l'annexe du présent arrêté :

— se rapportent aux denrées alimentaires prêtes à être consommées, préparées selon le mode d'emploi,

— désignent les quantités de principe colorant contenues dans la préparation colorante.

§ 5. Si, conformément à l'annexe du présent arrêté, les colorants peuvent être utilisés en quantité "quantum satis" dans les denrées alimentaires, ils doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

§ 6. Seuls les colorants mentionnés au chapitre Ier de l'annexe du présent arrêté, à l'exception des colorants E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 et E 180, peuvent être mis dans le commerce pour l'utilisation directe par les consommateurs.

Gelet op het koninklijk besluit van 27 juli 1978 tot vaststelling van de lijst van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 17 april 1980, 2 oktober 1980, 15 oktober 1981, 22 juni 1982, 12 juli 1984, 13 november 1985, 18 november 1987, 30 juni 1989, 27 november 1990, 25 november 1991 en 12 augustus 1994;

Gelet op het advies van de Raad van State;

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° "kleurstof" : een stof die als voedingsadditief wordt gebruikt om kleur te geven of terug te geven aan voedingsmiddelen. Deze stof kan een natuurlijk bestanddeel van voedingsmiddelen of van andere natuurlijke bronnen zijn die normaal niet als voedsel wordt genuttigd en die gewoonlijk niet als kenmerkend ingrediënt van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

Voor de toepassing van dit besluit worden preparaten, die uit voedingsmiddelen en andere natuurlijke grondstoffen verkregen zijn via een fysische en/of chemische behandeling, die resulteert in een selectieve extractie van de pigmenten ten opzichte van de aromatische of voedingsbestanddelen, als kleurstoffen beschouwd.

2° "Quantum satis" : geen maximaal gehalte vastgesteld. De gebruiksvoorwaarden van de kleurstoffen zijn deze die in artikel 3, § 5, van dit besluit voorkomen.

3° "onverwerkte voedingsmiddelen" : voedingsmiddelen die geen behandeling hebben ondergaan welke een ingrijpende wijziging van de oorspronkelijke staat ervan veroorzaakt. Zij mogen echter bijvoorbeeld gesneden, verdeeld, uitgebeend, gehakt, geschild, gewassen, gemalen, schoongemaakt, diepgevroren, bevroren, gekoeld, ontkorst of gedopt, verpakt of niet verpakt zijn.

Art. 2. Dit besluit is niet van toepassing op :

— gedroogde of geconcentreerde voedingsmiddelen en aroma's die omwille van de aromatische, smaakgevendende of voedingseigenschappen en, in bijkomende orde, omwille van de kleurende eigenschappen ervan, zoals paprika, kurkuma en saffraan, voor de fabricage van samengestelde voedingsmiddelen worden gebruikt;

— stoffen die voor het kleuren van de niet-eetbare oppervlaktelaag van voedingsmiddelen, zoals niet-eetbare kaaskorst of worstvellen, worden gebruikt.

Art. 3. § 1. Alleen de in hoofdstuk I van de bijlage van dit besluit vermelde kleurstoffen mogen in voedingsmiddelen worden gebruikt.

§ 2. Kleurstoffen mogen niet in de in hoofdstuk II van dit besluit vermelde voedingsmiddelen worden gebruikt tenzij dat uitdrukkelijk in de hoofdstukken III, IV of V van de bijlage van dit besluit is toegestaan.

§ 3. Kleurstoffen mogen alleen worden gebruikt in de voedingsmiddelen vermeld in de hoofdstukken III, IV en V van de bijlage van dit besluit, en uitsluitend onder de daarin bepaalde voorwaarden. Kleurstoffen mogen ook in die voedingsmiddelen worden gebruikt wanneer zij bestemd zijn voor een bijzondere voeding overeenkomstig het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, behalve indien de bepalingen van de bijlage van dit besluit het niet toestaan.

§ 4. De in de bijlage van dit besluit bepaalde maximale gebruikgehalten aan kleurstoffen :

— gelden voor gebruiksklare voedingsmiddelen, bereid volgens de gebruiksaanwijzing,

— betreffen de hoeveelheden werkzame kleurende bestanddelen in het kleurpreparaat.

§ 5. Indien de kleurstoffen, overeenkomstig de bijlage van dit besluit, in "quantum satis" hoeveelheid in de voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, moeten zij overeenkomstig de goede fabricagepraktijken worden gebruikt in een gehalte dat niet hoger is dan noodzakelijk om het beoogde doel te bereiken, en op voorwaarde dat de verbruiker niet wordt misleid.

§ 6. Alleen de in hoofdstuk I van de bijlage van dit besluit vermelde kleurstoffen, met uitzondering van de kleurstoffen E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 en E 180, mogen voor rechtstreeks gebruik door de verbruikers in de handel worden gebracht.

Art. 4. Sauf dispositions contraires, la présence d'un colorant est autorisée :

— dans une denrée alimentaire composée à condition que cette denrée alimentaire ne figure pas au chapitre II de l'annexe du présent arrêté et que ce colorant est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée,

— dans une denrée alimentaire destinée uniquement à la fabrication d'une denrée alimentaire composée qui est conforme aux dispositions du présent arrêté.

Art. 5. Dans l'arrêté royal du 27 juillet 1978 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 17 avril 1980, 2 octobre 1980, 15 octobre 1981, 22 juin 1982, 12 juillet 1984, 13 novembre 1985, 18 novembre 1987, 30 juin 1989, 27 novembre 1990, 25 novembre 1991 et 12 août 1994, les modifications suivantes sont apportées :

1° l'article 1^{er}, 15°, et l'article 3, § 1^{er}, 2e alinéa, sont abrogés;

2° les rubriques suivantes de l'annexe sont abrogées : 1.2.8, 1.2.9, 1.3.15, 1.5.15, 1.5.16, 2.2.10, 2.2.11, 2.2.12, 2.2.20, 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.2.4, 3.5.5, 3.5.13, 3.7.10, 3.7.11, 3.7.12, 3.7.13, 3.8.3, 3.8.4, 4.1.2, 5.1.2, 5.1.3, 5.2.9, 5.2.11, 5.4.8, 6.1.11, 6.2.17, 6.2.18, 6.2.19, 6.2.20, 6.2.21, 6.3.9, 6.3.10, 6.3.11, 6.3.12, 6.4.5, 6.4.6, 6.4.7, 6.6.3, 6.6.4, 6.6.5, 6.6.6, 7.4.15, 7.4.16, 7.4.17, 7.4.18, 7.4.19, 7.4.20, 7.6.10, 7.6.11, 7.6.12, 7.6.13, 7.7.3, 8.3.5, 8.5.17, 8.5.18, 8.6.9, 9.1.15, 9.1.16, 9.1.17, 9.3.11, 9.4.7, 9.4.9, 9.5.5, 9.5.6, 9.5.7, 9.5.8, 9.5.9, 9.5.10, 10.1.4, 10.3.3, 10.4.3, 10.5.7, 10.5.8, 10.5.9, 10.6.6, 10.6.7, 10.6.8, 10.6.14, 10.6.15, 10.7.11, 13.4.1;

3° le point 3° de l'article 3 est supprimé et remplacé par : "3° *Quantum satis* (Q.S.) : aucune teneur maximale n'est fixée. Cependant, les additifs qui peuvent être utilisés en quantité *quantum satis* dans les denrées alimentaires doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en quantité ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à condition de ne pas induire le consommateur en erreur."

Art. 6. § 1^{er}. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

§ 2. Les produits mis dans le commerce ou étiquetés avant le 30 juin 1996 et qui sont conformes à l'arrêté royal précité du 27 juillet 1978 peuvent cependant être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 7. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 octobre 1996.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,
M. COLLA

Art. 4. Behoudens andersluidende bepalingen is de aanwezigheid van een kleurstof toegestaan :

— in een samengesteld voedingsmiddel op voorwaarde dat dit voedingsmiddel niet in hoofdstuk II van de bijlage van dit besluit voorkomt en dat deze kleurstof is toegestaan in één van de ingrediënten, waaruit het samengestelde voedingsmiddel bestaat,

— in een voedingsmiddel uitsluitend bestemd voor de fabricage van een samengesteld voedingsmiddel dat aan de bepalingen van dit besluit voldoet.

Art. 5. In het koninklijk besluit van 27 juli 1978 tot vaststelling van de lijst van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 17 april 1980, 2 oktober 1980, 15 oktober 1981, 22 juni 1982, 12 juli 1984, 13 november 1985, 18 november 1987, 30 juni 1989, 27 november 1990, 25 november 1991 en 12 augustus 1994, worden opgeheven :

1° artikel 1, 15°, en artikel 3, § 1, 2e lid;

2° de volgende rubrieken van de bijlage : 1.2.8, 1.2.9, 1.3.15, 1.5.15, 1.5.16, 2.2.10, 2.2.11, 2.2.12, 2.2.20, 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.2.4, 3.5.5, 3.5.13, 3.7.10, 3.7.11, 3.7.12, 3.7.13, 3.8.3, 3.8.4, 4.1.2, 5.1.2, 5.1.3, 5.2.9, 5.2.11, 5.4.8, 6.1.11, 6.2.17, 6.2.18, 6.2.19, 6.2.20, 6.2.21, 6.3.9, 6.3.10, 6.3.11, 6.3.12, 6.4.5, 6.4.6, 6.4.7, 6.6.3, 6.6.4, 6.6.5, 6.6.6, 7.4.15, 7.4.16, 7.4.17, 7.4.18, 7.4.19, 7.4.20, 7.6.10, 7.6.11, 7.6.12, 7.6.13, 7.7.3, 8.3.5, 8.5.17, 8.5.18, 8.6.9, 9.1.15, 9.1.16, 9.1.17, 9.3.11, 9.4.7, 9.4.9, 9.5.5, 9.5.6, 9.5.7, 9.5.8, 9.5.9, 9.5.10, 10.1.4, 10.3.3, 10.4.3, 10.5.7, 10.5.8, 10.5.9, 10.6.6, 10.6.7, 10.6.8, 10.6.14, 10.6.15, 10.7.11, 13.4.1;

3° punt 3° van artikel 3 wordt geschrapt en vervangen door : "3° *Quantum satis* (Q.S.) : geen maximaal gehalte vastgesteld. Evenwel moeten de additieven, die in "*quantum satis*" hoeveelheid in de voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, overeenkomstig de goede fabricagepraktijken worden gebruikt in een gehalte dat niet hoger is dan noodzakelijk om het beoogde doel te bereiken, en op voorwaarde dat de verbruiker niet wordt misleid."

Art. 6. § 1. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

§ 2. De producten die vóór 30 juni 1996 in de handel gebracht of geëtiketteerd zijn en die aan de bepalingen van het voornoemde koninklijk besluit van 27 juli 1978 voldoen, mogen echter in de handel blijven totdat de voorraden uitgeput zijn.

Art. 7. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 9 oktober 1996.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
M. COLLA

BIJLAGE

I. LIJST VAN KLEURSTOFFEN TOEGESTAAN IN VOEDINGSMIDDELEN

N.B. : Aluminiumlakken, bereid uit deze kleurstoffen, zijn eveneens toegestaan.

EG-nr.	Gebruikelijke benaming	Kleurstofindex nummer (1) of omschrijving
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Chinolinegeel	47005
E 110	Oranjegeel S	15985
E 120	Cocherulle, karmijnzuur, karmijn	75470
E 122	Azorubine, karmozijn	14720
E 123	Amarant	16185
E 124	Ponceau 4R, cocherulle rood A	16255

EG-nr.	Gebruikelijke benaming	Kleurstofindex nummer (1) of omschrijving
E 127	Erytrosine	45430
E 128	Rood 2G	18050
E 129	Allurarood AC	16035
E 131	Patentblauw V	42051
E 132	Indigotine, indigokarmijn	73015
E 133	Briljantblauw FCF	42090
E 140	Chlorofylen en chlorofylinen:	75810 75815
	i) Chlorofylen	
	ii) Chlorofylinen	
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen:	75815
	i) Kopercomplexen van chlorofylen	
	ii) Kopercomplexen van chlorofylinen	
E 142	Groen S	44090
E 150a	Karamel (2)	
E 150b	Alkali-sulfietkaramel	
E 150c	Ammoniakkaramel	
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel	
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN	28440
E 153	Carbo medicinalis vegetalis	
E 154	Bruin FK	
E 155	Bruin HT	20285
E 160a	Caroteen:	
	i) Gemengd caroteen	75130
	ii) Beta-caroteen	40800
E 160b	Annatto, bixine, norbixine	75120
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Ethylester of beta-apo- 8'-caroteenzuur (C 30)	40825
E 161b	Luteïne	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Bieterood, betanine	
E 163	Anthocyanen	fysisch bereid uit groenten en fruit
E 170	Calciumcarbonaat	77220
E 171	Titaandioxide	77891
E 172	Ijzeroxiden en -hydroxiden	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Zilver	
E 175	Goud	
E 180	Litholrubine BK	

(1) De kleurstofindexnummers zijn overgenomen uit de derde editie, 1982, van de Colour Index, delen 1-7, 1315, evenals uit de amendementen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50) en 53-56 (135).

(2) De term « karamel » heeft betrekking op producten van een meer of minder diepbruine kleur, die voor gebruik als kleurstof bestemd en geschikt zijn. Het betreft niet het suikerachtige aromatische produkt dat wordt verkregen door verwarming van suikers en bestemd om als smaakstof in voedingsmiddelen (suikerwerk, banketgebak, alcoholische dranken) te worden gebruikt.

II. VOEDINGSMIDDELEN DIE GEEN KLEURSTOFFEN MOGEN BEVATTEN, BEHALVE WANNEER DAARIN UITDRUKKELIJK IN BIJLAGE HOOFDSTUKKEN III, IV OF V WORDT VOORZIEN

1. Onverwerkte voedingsmiddelen.
2. Water in flessen of dozen.
3. Volle melk, halfvolle melk en magere melk; gepasteuriseerd of gesteriliseerd (met inbegrip van het UHT-procédé) (niet gearomatiseerd).
4. Chocolademelk.
5. Gefermenteerde melk (niet gearomatiseerd).
6. Melkconserven zoals omschreven in het koninklijk besluit van 22 december 1977 betreffende voor de menselijke voeding bestemde melkconserven.
7. Karamel en botermelk (niet gearomatiseerd).
8. Alle soorten room en roompoeder (niet gearomatiseerd).
9. Oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong.
10. Eieren en eiprodukten zoals omschreven in het koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten.
11. Meel en andere produkten van de maalterij, zetmeel.
12. Brood en soortgelijke produkten.
13. Deegwaren en gnocchi.
14. Suikers, met inbegrip van alle mono- en disacchariden.
15. Tomatenpuree en tomatenconserven.
16. Sauzen op basis van tomaten.
17. Vruchtesap, groentesap en vruchtennectars zoals omschreven in het koninklijk besluit van 19 augustus 1979 betreffende vruchtesappen, vruchtennectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke waren.
18. Vruchten, groenten (met inbegrip van aardappelen) en paddestoelen: conserven, gedroogd of verwerkt.
19. Extra confituur, extra gelei en kastanjepuree, zoals omschreven in het koninklijk besluit van 27 februari 1981 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop.
20. Vis, schaal-, schelp- en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede bereidingen daarvan, daarin niet begrepen bereide maaltijden, die deze ingrediënten bevatten.
21. Cacaoprodukten en de chocoladebestanddelen van chocoladeprodukten zoals omschreven in artikel 1 van het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende cacao en chocolade.
22. Gebrande koffie, thee, cichorei; extracten van thee en cichorei; thee-, planten-, vruchten- en graanbereidingen voor infusies, evenals mengsels en instantbereidingen van deze produkten.
23. Zout, zoutsurrogaat, specerijen en specerijenmengsels, kruiden en kruidenmengsels.
24. Wijn en andere produkten zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 822/87.
25. Korn, Kornbrand, gedistilleerde drank uit vruchten-eau-de-vie, Ouzo, Grappa, Tsikoudia uit Kreta, Tsipouro uit Macedonië, Tsipouro uit Thessalië, Tsipouro uit Tyrnavos, Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise, Eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London Gin zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1576/89.
26. Sambucca, Maraschino en Mistra, zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1180/91.
27. Sangria, Clarea en Zurra, zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91.
28. Wijnazijn.
29. Voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters, zoals omschreven in het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, met inbegrip van voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters die niet in goede gezondheid verkeren.
30. Honing.
31. Mout en moutprodukten.
32. Gerijpte en ongerijpte kaas (niet-gearomatiseerd).
33. Boter van schape- en geitemelk.

III. VOEDINGSMIDDELEN WAARAAN SLECHTS BEPAALDE TOEGESTANE KLEURSTOFFEN MOGEN WORDEN TOEGEVOEGD

Voedingsmiddelen	Toegestane kleurstof	Maximaal gehalte
« MALT BREAD »	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniak-karamel E 150d Sulfiet-ammoniak-karamel	<i>quantum satis</i>
Bier « CIDRE BOUCHÉ »	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniak-karamel E 150d Sulfiet-ammoniak-karamel	<i>quantum satis</i>

Voedingsmiddelen	Toegestane kleurstof	Maximaal gehalte
Boter (waaronder boter met verminderd vetgehalte en boterconcentraat)	E 160a Caroteen	<i>quantum satis</i>
Margarine, minarine, andere vetemulsies en niet geëmulgeerde vetten	E 160a Caroteen E 100 Curcumine E 160b Annatto, bixine, norbixine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 10 mg/kg
« SAGE DERBY » kaas	E 140 Chlorofylen, en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen	<i>quantum satis</i>
Gerijpte oranje, gele en gebroken/witte kaas; niet gearomatiseerde verwerkte kaas	E 160a Caroteen E 160c Paprika-extract E 160b Annatto, bixine, norbixine	<i>quantum satis</i> 15 mg/kg
« RED LEICESTER » kaas	E 160b Annatto, bixine, norbixine	50 mg/kg
« MIMOLETTE » kaas	E 160b Annatto, bixine, norbixine	35 mg/kg
« MORBIER » kaas	E 153 Carbo medicinalis vegetalis	<i>quantum satis</i>
Rode gemarmerde kaas	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 163 Anthocyanen	125 mg/kg <i>quantum satis</i>
Azijn	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	<i>quantum satis</i>
WHISKY, WHISKEY, gedistilleerde drank van granen (andere dan KORN, KORNBRAND of EAU-DE-VIE DE SEIGLE MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE), wijn-eau-de-vie, rum, BRANDY, WEINBRAND, druivendraf, druiven-eau-de-vie (andere dan TSIKODIA, TSIPOURO en EAU-DE-VIE DE MARC MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE), GRAPPA INVECCHIATA, BAGA-CEIRA VELHA, zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1576/89	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	<i>quantum satis</i>
Gearomatiseerde dranken op basis van wijn (met uitzondering van BITTER SODA) en gearomatiseerde wijnen zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	<i>quantum satis</i>
AMERICANO	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 163 Anthocyanen E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 102 Tartrazine E 104 Chinoline geel E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 122 Azorubine, karmozijn E 123 Amarant E 124 Ponceau 4R	<i>quantum satis</i> 100 mg/l (afzonderlijk of gezamenlijk)
BITTER SODA, BITTER VINO zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 102 Tartrazine E 104 Chinoline geel E 110 Zonnegeel FCF, oranjegeel E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 122 Azorubine, karmozijn E 123 Amarant E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A E 129 Allurarood AC	<i>quantum satis</i> 100 mg/l (afzonderlijk of gezamenlijk)

Voedingsmiddelen	Toegestane kleurstof	Maximaal gehalte
In bepaalde gebieden voortgebrachte likeurwijnen en kwaliteitslikeurwijnen	E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	<i>quantum satis</i>
Groenten op azijn, pekkel of olie (met uitzondering van olijven)	E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 140 Chlorofylen en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 160a Caroteen: i) Gemengd caroteen ii) Beta-caroteen E 162 Bietenrood, betanine E 163 Anthocyaninen	<i>quantum satis</i>
Geëxtrudeerde, gepofte ontbijtgranen en/of ontbijtgranen met fruitsmaak	E 150c Ammoniakkaramel E 160a Caroteen E 160b Annatto, bixine, norbixine E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/l <i>quantum satis</i>
Ontbijtgranen met fruitsmaak	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 162 Bietenrood, betanine E 163 Anthocyanen	200 mg/kg (afzonderlijk of gezamenlijk)
Confituur, gelei en marmelade zoals omschreven in het koninklijk besluit van 27 februari 1981 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop, inclusief producten met verminderde verbrandingswaarde	E 100 Curcumine E 140 Chlorofylen en chlorofylinen E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 160a Caroteen: i) Gemengd caroteen ii) Beta-caroteen E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine E 162 Bietenrood, betanine E 163 Anthocyanen E 104 Chinoline geel E 110 Oranjegeel S E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A E 142 Groen S E 160d Lycopen E 161b Luteine	<i>quantum satis</i> 100 mg/kg (afzonderlijk of gezamenlijk)
Worst, patés en terrines	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel E 160a Caroteen E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine E 162 Bietenrood, betanine	20 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 20 mg/kg 10 mg/kg <i>quantum satis</i>
« LUNCHEON MEAT »	E 129 Allurarood AC	25 mg/kg
« BREAKFAST SAUSAGES » met een minimum-graangehalte van 6 %	E 129 Allurarood AC	25 mg/kg
« Burger » vlees met een minimum-groenten- en/of -graangehalte van 4 %	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 150a Karamel E 150b Alkali-sulfietkaramel E 150c Ammoniakkaramel E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel	100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
« CHORIZO »-worst; « SALCHICHON »	E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A	200 mg/kg 250 mg/kg
« SOBRASADA »	E 110 Zonnegeel FCF E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A	135 mg/kg 200 mg/kg

Kleurstof	Voedingsmiddelen	Maximaal gehalte
« PASTURMAS » (eetbare oppervlaktelaag)	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn	<i>quantum satis</i>
Gedroogde aardappelkorrels en -vlokken	E 100 Curcumine	<i>quantum satis</i>
« PROCESSED MUSHY AND GARDEN PEAS » (conserven)	E 102 Tartrazine E 133 Brijantblauw E 142 Groen S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

IV. SLECHTS VOOR BEPAALDE VOEDINGSMIDDELEN TOEGESTANE KLEURSTOFFEN

Kleurstof	Voedingsmiddelen	Maximaal gehalte
E 123 Amarant	Aperitiefwijn, gedistilleerde dranken, daarin begrepen produkten met een alcohol-volumegehalte van minder dan 15 % Viseieren	30 mg/l 30 mg/l
E 127 Erytrosine	Cocktailkersen, gekonfijte kersen Bigarreux op siroop en voor vruchtencocktails	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rood 2G	« Breakfast Sausages » met een minimumgraangehalte van 6 % Burgervlees met een minimaal groenten- en/of graangehalte van 4 %	20 mg/kg 20 mg/kg
E 154 Bruin FX	Kippers	20 mg/kg
E 161g Canthaxantine	« Saucisses de Strasbourg »	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Oppervlaktelaag van suikerwerk voor versiering van koek en taart	<i>quantum satis</i>
E 174 Zilver	Oppervlaktelaag van suikerwerk Versiering van chocolade Likeur	<i>quantum satis</i>
E 175 Goud	Oppervlaktelaag van suikerwerk Versiering van chocolade Likeur	<i>quantum satis</i>
E 180 Litholrubine BK	Eetbare kaaskorst	<i>quantum satis</i>
E 160b Annatto, bixine, norbixine	Margarine, minarine, andere vetemulsies en niet geëmulgeerde vetten Versieringen en oppervlaktelagen Fijne bakkerswaren Consumptie-ijs	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg
E 160b	Likeur, daarin begrepen gealcoholiseerde dranken met een alcohol-volumegehalte van minder dan 15 % Gearomatiseerde gesmolten kaas Gerijpte oranje, gele of gebroken-witte kaas; niet-gearomatiseerde gesmolten kaas Desserts « Snacks » : droge, gearomatiseerde of gezouten hapjes op basis van aardappelen, granen of zetmeel : - geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde of gezouten hapjes - andere gearomatiseerde hapjes of gezouten gearomatiseerde (hazel)noten Gerookte vis Eetbare kaaskorst en eetbare darmen « RED LEICESTER »-kaas MIMOLETTE-kaas Ontbijtgranen, geëxtrudeerd, gepoft en/of met fruitsmaak	10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg 25 mg/kg

**V. KLEURSTOFFEN DIE ZIJN TOEGESTAAN IN NIET IN DE BIJLAGE,
HOOFDSTUKKEN II EN III VERMELDE VOEDINGSMIDDELEN**

V.1. De volgende kleurstoffen mogen *quantum satis* worden gebruikt in de in punt V.2. vermelde voedingsmiddelen en in alle andere voedingsmiddelen, met uitzondering van deze die in punten II en III voorkomen.

- E 101 i) Riboflavine
ii) Riboflavine-5'-fosfaat
- E 140 Chlorofylen en chlorofylinen
- E 141 Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
- E 150a Karamel
- E 150b Alkali-sulfietkaramel
- E 150c Ammoniakkaramel
- E 150d Sulfiet-ammoniakkaramel
- E 153 Carbo medicinalis vegetalis
- E 160a Caroteen
- E 160c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
- E 162 Bietenrood, betanine
- E 163 Anthocyanen
- E 170 Calciumcarbonaat
- E 171 Titaandioxide
- E 172 Ijzeroxiden en -hydroxiden

V.2. De volgende kleurstoffen mogen afzonderlijk of gezamenlijk worden gebruikt in de voedingsmiddelen die in de daaronder opgenomen tabel voorkomen en onder de aldaar bepaalde voorwaarden. In alcoholvrije gearomatiseerde dranken, consumptie-ijs, desserts, produkten van de bakkerij en suikerwerk mag het gehalte van de kleurstoffen E 110, E 122, E124 en E 155 echter niet hoger zijn dan 50 mg/kg of 50 mg/l.

- E 100 Curcumine
- E 102 Tartrazine
- E 104 Chinolinegeel
- E 100 Oranjegeel 5
- E 120⁴ Cochenille, karmijnzuur, karmijn
- E 122 Azorubine, karmozijn
- E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A
- E 129 Allurarood AC
- E 131 Patentblauw V
- E 132 Indigotine, indigokarmijn
- E 133 Briljantzwart FCF
- E 142 Groen S
- E 151 Briljantzwart BN, zwart PN
- E 155 Bruin HT
- E 160d Lycopeen
- E 160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
- E 160f Ethylester van beta-apo-8'-carotenal (C 30)
- E 161b Luteïne

Voedingsmiddel	Maximaal gehalte
Alcoholvrije gearomatiseerde dranken	100 mg/l
Gekonfijte vruchten en groenten, mostarda di frutta	200 mg/kg
Conserven van rode vruchten	200 mg/kg
Suikerwerk	300 mg/kg
Versieringen en oppervlaktelagen	500 mg/kg

Voedingsmiddel	Maximaal gehalte
Produkten van de fijne bakkerij, banketgebak en biscuiterie	200 mg/kg
Consumptie-ijs	150 mg/kg
Gearomatiseerde gesmolten kaas	100 mg/kg
Desserts daarin begrepen gearomatiseerde melkprodukten	150 mg/l
Sauzen, kruidenrijen (bij voorbeeld kerriepoeder, TANDOORI), pickels, pikante sauzen, CHUTNEY EN PICCALILLI	500 mg/kg
Mosterd	300 mg/kg
Vis- en schaaldierpasta	100 mg/kg
Voorgekookte schaaldieren	250 mg/kg
Zalmimitatie	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Viseieren	300 mg/kg
Gerookte vis	100 mg/kg
« Snacks » : gedroogde, gearomatiseerde of gezouten hapjes op basis van aardappelen, granen of zetmeel :	
- geëxtrudeerde of geëxpandeerde, gearomatiseerde of gezouten hapjes	200 mg/kg
- andere gearomatiseerde of gezouten hapjes, gearomatiseerde of gezouten (hazel)noten	100 mg/kg
Eetbare kaaskorst en eetbare darmen	<i>quantum satis</i>
Volledige preparaten voor gewichtscntrole die bedoeld zijn om een maaltijd of dagrantsoen te vervangen	50 mg/kg
Volledige voedselbereidingen en aanvullende voeding die onder medisch toezicht worden gebruikt	50 mg/kg
Vloeibare voedingssupplementen/dieet-integratieprodukten	100 mg/l
Vaste voedingssupplementen/dieet-integratieprodukten	300 mg/kg
Soepen	50 mg/kg
Vlees- en vissurrogaten op basis van plantaardige proteïnen	100 mg/kg
Gedistilleerde dranken (daarin begrepen produkten met een alcoholvolumegehalte van minder dan 15 %), met uitzondering van die welke worden genoemd in bijlage, punten II of III	200 mg/l
Gearomatiseerde wijnen, gearomatiseerde dranken op basis van wijn en gearomatiseerde cocktails van wijnbouwprodukten, zoals omschreven in Verordening (EEG) nr. 1601/91, met uitzondering van die welke worden genoemd in bijlage, punten II of III	200 mg/l
Vruchtenwijn (stil of mousserend) Cider (met uitzondering van cidre bouché) en perenwijn Gearomatiseerde vruchtenwijn, cider en perenwijn	200 mg/l

V.3. Alle kleurstoffen, die in punt I voorkomen, worden voor de volgende gebruiken toegelaten.

Gebruik	Maximaal gehalte
Het ter versiering kleuren of stempelen van eierschalen	<i>quantum satis</i>

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 9 oktober 1996.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
M. COLLA

ANNEXE

I. LISTE DES COLORANTS AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

N.B. : Les laques aluminiques, préparées à partir de ces colorants, sont également autorisées.

N° CE	Dénomination usuelle	Numéro d'index (1) ou description
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Jaune de quinoléine	47005
E 110	Jaune orangé S	15985
E 120	Cochenille, acide carminique, carmins	75470
E 122	Azorubine, carmoisine	14720
E 123	Amarante	16185
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	16255
E 127	Erytrosine	45430
E 128	Rouge 2G	18050
E 129	Rouge allura AC	16035
E 131	Bleu patenté V	42051
E 132	Indigotine, carmin d'indigo	73015
E 133	Bleu brillant FCF	42090
E 140	Chlorophylles et chlorophyllines :	75810 75815
	i) Chlorophylles ii) Chlorophyllines	
E 141	Complexes cuivres-chlorophylles et chlorophyllines i) Complexes cuivre-chlorophylles ii) Complexes cuivre-chlorophyllines	75815
E 142	Vert S	44090
E 150a	Caramel ordinaire (2)	
E 150b	Caramel de sulfite caustique	
E 150c	Caramel ammoniacal	
E 150d	Caramel au sulfite d'ammonium	
E 151	Noir brillant BN, noir PN	28440
E 153	Charbon végétal médicinal	
E 154	Brun FK	
E 155	Brun HT	20285
E 160a	Caroténoïdes :	
	i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêtz-carotène	75130 40800
E 160b	Rocou, bixine, norbixine	75120
E 160c	Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopène	
E 160e	β -apocarotenal-8' (C 30)	40820
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apocaroténique-8' (C 30)	40825
E 161b	Lutéine	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Rouge de betterave, bétanine	
E 163	Anthocyanes	obtenus par des procédés physiques à partir de fruits et de légumes

(1) (2) Voir notes à la page suivante.

N° CE	Dénomination usuelle	Numéro d'index (1) ou description
E 170	Carbonate de calcium	77220
E 171	Dioxyde de titane	77891
E 172	Oxyde et hydroxyde de fer	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Argent	
E 175	Or	
E 180	Lithol-rubine BK	

- (1) Les numéros du « Colour index » sont ceux de la troisième édition de 1982, volumes 1-7, 1315. De même pour les modifications 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).
- (2) Le terme « caramel » se réfère à des produits de couleur brune plus ou moins intense, destinés et convenant à la coloration des denrées alimentaires. Il ne s'agit pas du produit aromatique sucré obtenu en chauffant des sucres et destiné à aromatiser des denrées alimentaires (produits de la confiserie, produits de la pâtisserie, boissons alcoolisées).

II. DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES LES COLORANTS NE SONT PAS AUTORISÉS, SAUF LORSQUE CELA EST EXPRESSÉMENT PRÉVU PAR LES DISPOSITIONS DE L'ANNEXE, CHAPITRES III, IV OU V

1. Denrées alimentaires non transformées.
2. Eaux en bouteille ou conditionnées.
3. Lait entier, demi-écrémé, écrémé, pasteurisé ou stérilisé (y compris par procédé UHT) (non aromatisé).
4. Lait chocolaté.
5. Lait fermenté (non aromatisé).
6. Lait de conserve tel que défini dans l'arrêté royal du 22 décembre 1977 relatif aux conserves de lait destinés à l'alimentation humaine.
7. Lait battu et babeurre (non aromatisé).
8. Tout type de crème en poudre (non aromatisée).
9. Huiles et matières grasses d'origine animale ou végétale.
10. Œufs et produits à base d'œufs, tel que définis par l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits.
11. Farine et autres produits de minoterie, amidons et féculés.
12. Pain et produits apparentés.
13. Pâtes alimentaires et gnocchis.
14. Sucres, y compris tous les mono- et disaccharides.
15. Purée et conserves de tomate.
16. Sauces à base de tomates.
17. Jus de fruits, jus de légumes et nectars de fruits, tels que définis par l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires.
18. Fruits, légumes (y compris pommes de terre) et champignons, en conserve, déshydratés ou transformés.
19. Confiture extra, gelée extra et crème de marrons telles que définies dans l'arrêté royal du 27 février 1981 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce des confitures, gelées de fruits, marmelades de fruits, crème de marrons et sirop de fruits à tartiner, crème de pruneaux.
20. Poisson, mollusques et crustacés, viande, volaille et gibier, ainsi que leurs préparations, mais non compris les repas préparés contenant ces ingrédients.
21. Produits de cacao et les composants du chocolat dans les produits à base de chocolat tels que définis dans l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat.
22. Café torréfié, thé, chicorée, extraits de thé et de chicorée, préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits.
23. Sel, produits de substitution du sel, épices, mélanges d'épices, herbes aromatiques et mélanges d'herbes aromatiques.
24. Vins et autres produits tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 822/87.
25. Korn, Kornbrand, boissons spiritueuses de fruits, eaux-de-vie de fruits, Ouzo, Grappa, Tsikoudia de Crète, Tsipouro de Macédoine, Tsipoura de Thessalie, Tsipouro de Tynnavos, Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise, eau-de-vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin, tels que définis dans le Règlement (CEE) n°1576/98.
26. Sambucca, Maraschino et Mistra, tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 1180/91.
27. Sangria, Clarea et Zurra, tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 1601/91.
28. Vinaigre de vin.
29. Aliments pour nourrissons et jeunes enfants, tels que définis dans l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, y compris les aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants qui ne sont pas en bonne santé.
30. Miel.
31. Malt et produits maltés.
32. Fromage affinés et non affinés (non aromatisés).
33. Beurre à base de lait de brebis et de chèvre.

**III. DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LESQUELLES SEULS CERTAINS COLORANTS AUTORISÉS
PEUVENT ÊTRE AJOUTÉS**

Denrées alimentaires	Colorants autorisés	Teneur maximale
« MALT BREAD »	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Bière « CIDRE BOUCHÉ »	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Beurre (y compris beurre à teneur lipidique réduite et beurre concentré)	E 160a Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>
Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées	E 160a Caroténoïdes E 100 Curcumine E 160b Rocou, bixine, norbixine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 10 mg/kg
Fromage « SAGE DERBY »	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	<i>quantum satis</i>
Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé; fromage fondu non aromatisé	E 160a Caroténoïdes	<i>quantum satis</i>
	E 160c Extraits de paprika	
	E 160b Rocou, bixine, norbixine	15 mg/kg
Fromage « RED LEICESTER »	E 160b Rocou, bixine, norbixine	50 mg/kg
Fromage « MIMOLETTE »	E 160b Rocou, bixine, norbixine	35 mg/kg
Fromage « MORBIER »	E 153 Charbon végétal médicinal	<i>quantum satis</i>
Fromage persillé à pâte rouge	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	125 mg/kg
	E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
Vinaigre	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
WHISKY, WHISKEY, boissons spiritueuses de céréales (autres que les KORN, KORNBRAND ou EAU-DEVIE DE SEIGLE MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE), eau-de-vie, rhum, BRANDY, WEINBRAND, marx de raisin, Eau-de-vie de marc (autres que les TSIKOUNDIA, TSIPOURO et EAU-DE-VIE DE MARC MARQUE NATIONALE LUXEMBOURGEOISE), GRAPPA INVECCHIATA, BAGACEIRA VELHA, tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 1576/89	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Boissons aromatisées à base de vin (exception faite du BITTER SODA) et vins aromatisés tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
AMERICANO	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (seuls ou en combinaison)

Denrées alimentaires	Colorants autorisés	Teneur maximale
BITTER SODA, BITTER VINO, tels que définis dans le Règlement (CEE) n° 1601/91	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' - de riboflavine E 102 Tartrazine E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orangé S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 122 Azorubine, Carmoisine E 123 Amarante E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A E 129 Rouge allura AC	100 mg/l (seuls ou en combinaison)
Vins de liqueur et vins de liqueur de qualité produits dans des régions déterminées	E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	<i>quantum satis</i>
Légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure (à l'exclusion des olives)	E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' - de riboflavine E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes : i) caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 162 Rouge de betterave, bêtanine E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
Céréales pour petit déjeuner extrudées, soufflées et/ou aromatisées aux fruits	E 150c Caramel ammoniacal E 160a Caroténoïdes E 160b Rocou, bixine, norbixine E 160c Extrait de paprika, capsanthine, cap-sorubine	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/l <i>quantum satis</i>
Céréales pour petit déjeuner aromatisées aux fruits	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 162 Rouge de betterave, bêtanine E 163 Anthocyanes	200 mg/kg (seuls ou en combinaison)
Confiture, gelée et marmelade telles que définies dans l'arrêté royal du 27 février 1981, 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 et autres préparations similaires, y compris les produits à valeur énergétique réduite	E 100 Curcumine E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes : i) Caroténoïdes mélangés ii) Bêta-carotène E 160c Extrait de paprika, capsanthine, cap-sorubine E 162 Rouge de betterave, bêtanine E 163 Anthocyanes	<i>quantum satis</i>
	E 104 Jaune de quinoléine E 110 Jaune orangé S E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A E 142 Vert S E 160d Lycopène E 161b Lutéine	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)

Denrées alimentaires	Colorants autorisés	Teneur maximale
Saucisses et saucissons, pâtés, terrines	E 100 Curcumine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium E 160a Caroténoïdes E 160c Extraits de paprika, capsanthine, cap-sorubine E 162 Rouge de betterave, bétanine	20 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 20 mg/kg 10 mg/kg <i>quantum satis</i>
« LUNCHEON MEAT »	E 129 Rouge allura	25 mg/kg
« BREAKFAST SAUSAGES » contenant au moins 6 % de céréales Viande de « Burger » contenant au moins 4 % de produits végétaux et/ou de céréales	E 129 Rouge allura AC E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 150a Caramel ordinaire E 150b Caramel de sulfite caustique E 150c Caramel ammoniacal E 150d Caramel au sulfite d'ammonium	25 mg/kg 100 mg/kg <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
Saucisse de « CHORIZO »; « SALCHICHON »	E 120 Cochenille, acide carminique, carmins E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	200 mg/kg 250 mg/kg
« SOBRASADA »	E 110 Jaune orangé S E 124 Ponceau 4R, rouge cochenille A	135 mg/kg 200 mg/kg
« PASTURMAS » (partie externe comestible)	E 100 Curcumine E 101 i) Riboflavine ii) Phosphate-5' de riboflavine E 120 Cochenille, acide carminique, carmins	<i>quantum satis</i>
Granules et flocons de pommes de terre séchés	E 100 Curcumine	<i>quantum satis</i>
« PROCESSED MUSHY AND GARDEN PEAS » (en conserve)	E 102 Tartrazine E 133 Bleu brillant E 142 Vert S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

IV. COLORANTS AUTORISÉS UNIQUEMENT DANS CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES

Colorant	Denrées alimentaires	Teneur maximale
E 123 Amarante	Vins apéritifs, spiritueux, y compris les produits ayant moins de 15 % d'alcool en volume Œufs de poisson	30 mg/l 30 mg/l
E 127 Erythrosine	Cerises pour cocktails et cerises confites BIGARREAUX au sirop et pour cocktails	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rouge 2G	« BREAKFAST SAUSAGES » contenant au moins 6 % de céréales Viande de « burger » contenant au moins 4 % de produits végétaux et/ou céréales	20 mg/kg 20 mg/kg
E 154 Brun FX	KIPPERS	20 mg/kg
E 161g Canthaxanthine	SAUCISSES DE STRASBOURG	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Enrobage des produits de la confiserie destinés à la décoration des gâteaux et des produits de la pâtisserie	<i>quantum satis</i>
E 174 Argent	Enrobage des produits de la confiserie Décoration du chocolat Liqueur	<i>quantum satis</i>
E 175 Or	Enrobage des produits de la confiserie Décoration de chocolat Liqueur	<i>quantum satis</i>
E 180 Lithol-rubine BK	Croûte de fromage comestible	<i>quantum satis</i>

Colorant	Denrées alimentaires	Teneur maximale
E 160b Rocon, bixine, norbixine	Margarine, minarine, autres émulsions de matières grasses et matières grasses non émulsionnées Décorations et enrobages Produits de la boulangerie fine Glace de consommation	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg
E 160b	Liquueur, y compris les boissons fortifiées ayant un titre alcoométrique volumique de moins de 15 % Fromage fondu aromatisé Fromage affiné à pâte orange, jaune ou blanc cassé; fromage fondu non aromatisé Desserts « Amuse-gueules » : produits secs, aromatisés ou salés, à base de pomme de terre, de céréales, d'amidon ou de fécule - amuse-gueules aromatisés ou salés, extrudés ou soufflés - autres amuse-gueules aromatisés ou salés et arachides, noix ou noisettes aromatisées ou salées Poisson fumé Croûte comestible de fromage et boyaux comestibles Fromage « RED LEICESTER » Fromage MIMOLETTE Céréales pour petit déjeuner extrudés, soufflés et/ou aromatisés aux fruits	10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg 25 mg/kg

V. COLORANTS AUTORISÉS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES AUTRES QUE CELLES ÉNUMÉRÉES À L'ANNEXE, CHAPITRES II ET III

V.1. Les colorants suivants peuvent être utilisés *quantum satis* dans les denrées alimentaires figurant au point V.2. et dans toutes les autres denrées alimentaires, à l'exception de celles qui figurent aux points II et III.

- E 101 i) Riboflavine
ii) Phosphate-5' de Riboflavine
- E 140 Chlorophylles et chlorophyllines
- E 141 Complexes cuivres-chlorophylles et chlorophyllines
- E 150a Caramel ordinaire
- E 150b Caramel de sulfite caustique
- E 150c Caramel ammoniacal
- E 150d Caramel au sulfite d'ammonium
- E 153 Charbon végétal médicinal
- E 160a Caroténoïdes
- E 160c Extrait de parika, capsanthine, capsorubine
- E 162 Rouge de betterave, bétanine
- E 163 Anthocyanes
- E 170 Carbonate de calcium
- E 171 Dioxyde de titane
- E 172 Oxyde et hydroxyde de fer

V.2. Les colorants suivants peuvent être utilisés seuls ou en combinaison dans les denrées alimentaires figurant dans le tableau ci-dessous et dans les conditions qui y sont fixées. Toutefois, la teneur des colorants E 110, E 122, E 124 et E 155 dans les boissons aromatisées sans alcool, les glaces de consommation, les desserts, les produits de la boulangerie fine et les produits de la confiserie ne peuvent pas être supérieure à 50 mg/kg ou 50 mg/l.

- E 100 Curcumine
- E 102 Tartrazine
- E 104 Jaune de quinoléine

E 100	Jaune orangé S
E 120	Cochénille, acide carminique, carmins
E 122	Azorubine, carmoisine
E 124	Ponceau 4R, rouge cochenille A
E 129	Rouge allura AC
E 131	Bleu patenté V
E 132	Indigotine, carmin d'indigo
E 133	Bleu brillant FCF
E 142	Vert S
E 151	Noir brillant BN, noir PN
E 155	Brun HT
E 160d	Lycopène
E 160e	β -apo-caroténal-8 (C 30)
E 160f	Ester éthylique de l'acide β -apo-caroténal-8 (C 30)
E 161b	Lutéine

Denrées alimentaires	Teneur maximale
Boissons aromatisées sans alcool	100 mg/l
Fruits et légumes confits, « MOSTARDA DI FRUTTA »	200 mg/kg
Conserves de fruits rouges	200 mg/kg
Produits de la confiserie	300 mg/kg
Décorations en enrobages	500 mg/kg
Produits de la boulangerie fine, de la pâtisserie et de la biscuiterie	200 mg/kg
Glase de consommation	150 mg/kg
Fromages fondus aromatisés	100 mg/kg
Desserts y compris produits à base de lait aromatisés	150 mg/l
Sauces, assaisonnements (par exemple poudre de curry, TANDOORI), pickels, condiments, CHUTNEY et PICCALILLI	500 mg/kg
Moutarde	300 mg/kg
Pâtes de poisson et de crustacés	100 mg/kg
Crustacés précuits	250 mg/kg
Substitut de saumon	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Œufs de poisson	300 mg/kg
Poisson fumé	100 mg/kg
« Amuse-gueules » : produits secs, aromatisés ou salés, à base de pommes de terre, de céréales, d'amidon ou de fécule	
- amuse-gueules aromatisés ou salés, extrudés ou soufflés	200 mg/kg
- autres amuse-gueules aromatisés ou salés et arachides, noix et noisettes aromatisées ou salées	100 mg/kg
Croûtes de fromage comestibles et boyaux comestibles	<i>quantum satis</i>
Préparations complètes de régime contre la prise de poids destinées à remplacer un repas ou le régime alimentaire d'une journée	50 mg/kg

Denrées alimentaires	Teneur maximale
Préparations complètes et apports nutritionnels à prendre sous surveillance médicale	50 mg/kg
Compléments alimentaires/intégrateurs de régime liquides ou syrupeux	100 mg/l
Compléments alimentaires/intégrateurs de régime solides ou à mâcher	300 mg/kg
Potages	50 mg/kg
Succédanés de viande et poisson à base de protéines végétales	100 mg/kg
Boissons spiritueuses (y compris les produits ayant moins de 15 % d'alcool en volume), à l'exception de celles qui sont mentionnées à l'annexe points II ou III	200 mg/l
Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, tels que définis dans le Règlement (CEE) n°1601/91, à l'exception de ceux qui sont mentionnés à l'annexe points II ou III	200 mg/l
Vins de fruits (tranquilles ou pétillants) Cidre (à l'exception du cidre bouché) et poiré Vins de fruits, cidre et poiré aromatisés	200 mg/l

V.3. Tous les colorants figurant au point I sont autorisés pour les utilisations suivantes.

Utilisation	Teneur maximale
Coloration décorative des coquilles d'œufs ou estampillage d'œufs	quantum satis

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 9 octobre 1996.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,
M. COLLA

MINISTÈRE DE L'INTERIEUR

F. 97 — 158

[S - C - 97/28]

Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 5 décembre 1991 déterminant la procédure en référé devant le Conseil d'Etat

RAPPORT AU ROI

Sire,

Le projet d'arrêté que j'ai l'honneur de soumettre à la signature de Votre Majesté a pour fondement légal l'article 17 des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat, et plus particulièrement les paragraphes 4bis et 4ter dudit article, y insérés par la loi du 4 août 1996.

Ces nouvelles dispositions habilent le Roi à déterminer une procédure accélérée devant la section d'administration si, lors d'une procédure de suspension d'un acte ou d'un règlement, les parties intéressées ne posent pas un acte positif pour activer la procédure. Dans ce cas, le Conseil d'Etat peut soit annuler cet acte ou ce règlement, soit considérer qu'il y a présomption de désistement d'instance dans le chef de la partie requérante.

Deux éventualités doivent en effet être distinguées.

Dans la première, le Conseil d'Etat ordonne la suspension de l'acte ou du règlement et la partie adverse néglige d'introduire une demande de poursuite de la procédure. Dans ce cas, la section d'administration peut annuler l'acte ou le règlement si dans les trente jours à compter de la notification de l'arrêt qui ordonne la suspension, la partie adverse ou celui qui a intérêt à la solution de l'affaire n'a pas introduit une demande de poursuite de la procédure (voir à ce sujet le point 2 figurant sous la rubrique ci-après intitulée "Considérations générales").

MINISTERIE VAN BINNENLANDSE ZAKEN

N. 97 — 158

[S - C - 97/28]

Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 5 december 1991 tot bepaling van de rechtspleging in kort geding voor de Raad van State

VERSLAG AAN DE KONING

Sire,

Het ontwerp van besluit, waarvan ik de eer heb het aan Uwe Majesteit ter ondertekening voor te leggen, heeft als wettelijke grondslag het artikel 17 van de gecoördineerde wetten op de Raad van State, en in het bijzonder de paragrafen 4bis en 4ter van dit artikel die er worden ingevoegd bij de wet van 4 augustus 1996.

Door deze nieuwe bepalingen wordt de Koning gemachtigd een versnelde rechtspleging vast te stellen voor de afdeling administratie wanneer de betrokken partijen, bij een rechtspleging van schorsing van een akte of van een reglement, geen positieve handeling stellen om de rechtspleging te versnellen. In dit geval kan de Raad van State hetzij deze akte of dit reglement nietigverklaren, hetzij oordelen dat er een vermoeden is van afstand van geding ten aanzien van de verzoekende partij.

Er moeten immers twee mogelijkheden worden onderscheiden.

Bij de eerste mogelijkheid beveelt de Raad van State de schorsing van de akte of van het reglement en verzuimt de verwerende partij een verzoek in te dienen tot voortzetting van de rechtspleging. In dit geval kan de afdeling administratie de akte of het reglement nietigverklaren indien de tegenpartij of degene die een belang heeft bij de beslechting van de zaak binnen de dertig dagen te rekenen vanaf de kennisgeving van het arrest waarin de schorsing wordt bevolen, geen verzoek tot voortzetting van de rechtspleging heeft ingediend (zie hierover punt 2 onder de hiernavolgende rubriek met als opschrift "Algemene beschouwingen").