

Producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, maar die vóór 1 augustus 2004 overeenkomstig het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende honing zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

HOOFDSTUK V. — *Slotbepalingen*

Art. 6. Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende honing;

2° punt 2 van hoofdstuk IV van de bijlage bij het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Art. 7. Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 maart 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid,

F. MOERMAN

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,

S. LARUELLE

De Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,

F. VAN DEN BOSSCHE

Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 1^{er} août 2004 conformément à l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

CHAPITRE V. — *Dispositions finales*

Art. 6. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel;

2° point 2 du chapitre IV de l'annexe de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 7. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,

F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,

S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

F. VAN DEN BOSSCHE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU EN FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE

N. 2004 — 1009

[C — 2004/11147]

19 MAART 2004. — Koninklijk besluit betreffende suikers

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 producten, inzonderheid op de artikelen 2 en 4, § 1;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument, inzonderheid op artikel 14, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 1 maart 1998;

Gelet op het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen;

Gelet op richtlijn 2001/111/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde suikers;

Gelet op het advies van de Hoge Raad van Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 25 maart 2003;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op 7 april 2003;

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT ET SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE

F. 2004 — 1009

[C — 2004/11147]

19 MARS 2004. — Arrêté royal concernant les sucres

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 les articles 2 et 4, §1^{er};

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, §1^{er};

Vu l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres, modifié par l'arrêté royal du 1 mars 1998;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

Vu la directive 2001/111/EC du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 7 avril 2003;

Gelet op advies 35.984/1 van de Raad van State, gegeven op 30 oktober 2003, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsveld*

Artikel 1. § 1. Dit besluit is van toepassing op voor menselijke voeding bestemde suikers.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° Halfwitte suiker :

Gezuiverde en gekristalliseerde sacharose van deugdelijke handelskwaliteit, met de volgende kenmerken :

- a) polarisatie : ten minste 99,5°Z;
- b) gehalte aan invertsuiker : ten hoogste 0,1 gewichtsprocent;
- c) verlies bij het drogen : ten hoogste 0,1 gewichtsprocent;

2° Suiker of witte suiker :

Gezuiverde en gekristalliseerde sacharose van deugdelijke handelskwaliteit, met de volgende kenmerken :

- a) polarisatie : ten minste 99,7°Z;
- b) gehalte aan invertsuiker : ten hoogste 0,04 gewichtsprocent;
- c) verlies bij het drogen : ten hoogste 0,06 gewichtsprocent;
- d) kleurtype : ten hoogste 9 punten, bepaald overeenkomstig de in § 4, 1° genoemde methode;

3° Geraffineerde suiker of geraffineerde witte suiker :

Het product met de in 2° a), b) en c), genoemde kenmerken, waarvan het aantal punten, bepaald volgens de in § 4, genoemde methode, in totaal niet meer bedraagt dan 8, noch meer dan :

- 4 voor het kleurtype;
- 6 voor het asgehalte;
- 3 voor de kleur van de oplossing;

4° Vloeibare suiker :

Waterige oplossing van sacharose, met de volgende kenmerken :

- a) droge stof : ten minste 62 gewichtsprocenten;
- b) gehalte aan invertsuiker (fructose/dextrose-verhouding : 1,0±0,2) : ten hoogste 3 gewichtsprocenten van de droge stof;
- c) conductometrisch bepaald asgehalte : ten hoogste 0,1 gewichtsprocent van de droge stof, bepaald volgens de in § 4, 2° genoemde methode;
- d) kleur van de oplossing : ten hoogste 45 ICUMSA-eenheden;

5° Vloeibare invertsuiker :

Waterige oplossing van door hydrolyse gedeeltelijk geïnverteerde sacharose, waarin de invertsuiker niet overweegt en met de volgende kenmerken :

- a) droge stof : ten minste 62 gewichtsprocenten;
- b) gehalte aan invertsuiker (fructose/dextrose-verhouding : 1,0±0,1) : meer dan 3 gewichtsprocenten maar niet meer dan 50 gewichtsprocenten van de droge stof;
- c) conductometrisch bepaald asgehalte : ten hoogste 0,4 gewichtsprocent van de droge stof, bepaald volgens de in § 4, 2°, genoemde methode;

Vu l'avis 35.984/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, §1^{er},alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — *Champ d'application*

Article 1^{er}. §1^{er}. Le présent arrêté s'applique aux sucres destinés à l'alimentation humaine.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Sucre mi-blanc :

Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, qui répond aux caractéristiques suivantes :

- a) polarisation : pas moins de 99,5 °Z;
- b) teneur en sucre inverti : pas plus de 0,1 % en poids;
- c) perte au séchage : pas plus de 0,1 % en poids;

2° Sucre ou sucre blanc :

Le saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, qui répond aux caractéristiques suivantes :

- a) polarisation : pas moins de 99,7°Z;
- b) teneur en sucre inverti : pas plus de 0,04 % en poids;
- c) perte au séchage : pas plus de 0,06 % en poids;

d) type de couleur : pas plus de 9 points selon le mode de détermination défini au § 4, 1°;

3° Sucre raffiné ou sucre blanc raffiné :

Le produit qui répond aux caractéristiques visées au 2° a), b) et c), et dont le nombre de points, déterminé conformément au mode de détermination défini au § 4, ne dépasse pas 8 au total, et pas plus de :

- 4 pour le type de couleur;
- 6 pour la teneur en cendres;
- 3 pour la colorisation en solution;

4° sucre liquide :

La solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes :

- a) matière sèche : pas moins de 62 % en poids;
- b) teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose : 1,0 ± 0,2) : pas plus de 3 % en poids sur la matière sèche;
- c) teneur en cendres conductimétriques : pas plus de 0,1 % en poids sur la matière sèche, selon le mode de détermination défini au § 4, 2°;
- d) coloration en solution : pas plus de 45 unités ICUMSA;

5° Sucre liquide inverti :

La solution aqueuse de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la proportion de sucre inverti n'est pas prépondérante et qui répond aux caractéristiques suivantes :

- a) matière sèche : pas moins de 62 % en poids;
- b) teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose : 1,0 ± 0,1) : plus de 3 % mais pas plus de 50 % en poids sur la matière sèche;
- c) teneur en cendres conductimétriques : pas plus de 0,4 % en poids sur la matière sèche, selon le mode de détermination défini au § 4, 2°;

6° Invertsuikestroop :

Waterige, eventueel gekristalliseerde oplossing van door hydrolyse gedeeltelijk geïnverteerde sacharose, waarin het gehalte aan invertsuiker (fructose/dextrose-verhouding : $1,0 \pm 0,1$) meer dan 50 gewichtsprocenten van de droge stof bedraagt en die bovendien voldoet aan de in punt 5°, a) en c), gestelde eisen;

7° Glucosestroop :

Gezuiverde en geconcentreerde waterige oplossing van voedingszuiters, verkregen uit zetmeel en/of inuline, met de volgende kenmerken :

a) droge stof : ten minste 70 gewichtsprocenten;

b) dextrose-equivalent : tenminste 20 gewichtsprocenten van de droge stof, uitgedrukt in D-glucose;

c) sulfaat : ten hoogste 1 gewichtsprocent van de droge stof;

8° Gedroogde glucosestroop :

Gedeeltelijk gedroogde glucosestroop, waarvan het gehalte aan droge stof ten minste 93 gewichtsprocenten bedraagt en die bovendien voldoet aan de in punt 7°, b) en c), gestelde eisen;

9° Dextrose of dextrosemonohydraat :

Gezuiverde en gekristalliseerde D-glucose die één molecule kristalwater bevat, met de volgende kenmerken :

a) dextrose (D-glucose) : ten minste 99,5 gewichtsprocenten van de droge stof;

b) droge stof : ten minste 90 gewichtsprocenten;

c) sulfaat : ten hoogste 0,25 gewichtsprocent van de droge stof;

10° Dextrose of waterrijke dextrose :

Gezuiverde en gekristalliseerde D-glucose zonder kristalwater, waarvan het gehalte aan droge stoffen minste 98 gewichtsprocenten bedraagt en die bovendien aan de in punt 9°, a) en c), gestelde eisen voldoet;

11° Fructose :

Gezuiverde en gekristalliseerde D-fructose met de volgende kenmerken :

a) fructosegehalte : ten minste 98 %;

b) glucosegehalte : ten hoogste 0,5 %;

c) verlies bij het drogen : ten hoogste 0,5 gewichtsprocent;

d) conductometrisch bepaald asgehalte : ten hoogste 0,1 gewichtsprocent, bepaald volgens § 4, 2°, genoemde methode;

12° Poedersuiker, bloedsuiker :

De onder de punten 2° en 3° gedefinieerde waren, afzonderlijk of gemengd, die fijngemalen zijn en waaraan voedingszetmeel als anti-agglomeratstof mag toegevoegd zijn, met volgende kenmerken :

a) voldoen aan de eisen gesteld onder 2°, voor wat betreft de producten vóór toevoeging van de anti-agglomeratstoffen;

b) zetmeelgehalte : ten hoogste 5 %;

13° Poederdextrose :

De onder de punten 9° en 10° gedefinieerde waren, afzonderlijk of gemengd, die fijngemalen zijn en waaraan voedingszetmeel als anti-agglomeratstof mag toegevoegd zijn, met volgende kenmerken :

a) voldoen aan de kenmerken gesteld onder punt 9° voor wat betreft de producten vóór toevoeging van de anti-agglomeratstoffen;

b) zetmeelgehalte : ten hoogste 5 %;

14° Kandij, kandijsuiker :

Het product bestaande uit grove kristallen verkregen door afkoeling van sterk geconcentreerde sacharose-oplossingen en dat een geringe hoeveelheid plantaardige vezels mag bevatten, met volgende kenmerken :

a) sacharosegehalte : ten minste 96 %;

b) sulfaatgehalte : ten hoogste 0,3%;

15° Kandijstroop :

De stroperige vloeistof verkregen als naproduct bij de fabricage van kandijsuiker, met volgende kenmerken :

a) totaal gehalte aan suikers, uitgedrukt in sacharose en berekend op de droge stof : ten minste 85 gewichtsprocent;

b) gehalte aan droge stof : ten minste 75 gewichtsprocent;

6° Sirop de sucre inverti :

La solution aqueuse, éventuellement cristallisée, de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le dextrose : $1,0 \pm 0,1$) doit être supérieure à 50 % en poids sur la matière sèche, et qui répond en outre aux exigences fixées au point 5°, a) et c);

7° Sirop de glucose :

La solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs, obtenue à partir d'amidon/de féculé et/ou d'inuline, qui répond aux caractéristiques suivantes :

a) matière sèche : pas moins de 70 % en poids;

b) équivalent en dextrose : pas moins de 20 % en poids sur la matière sèche exprimé en D-glucose;

c) cendres sulfatées : pas plus de 1 % en poids sur la matière sèche;

8° Sirop de glucose déshydraté :

Le sirop de glucose partiellement déshydraté dont la teneur en matière sèche est d'au moins 93 % en poids et qui répond en outre aux exigences fixées au point 7°, b) et c);

9° Dextrose ou dextrose mono-hydraté :

Le D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes :

a) dextrose (D-glucose) : pas moins de 99,5 % en poids sur la matière sèche;

b) matière sèche : pas moins de 90 % en poids;

c) cendres sulfatées : pas plus de 0,25 % en poids sur la matière sèche;

10° Dextrose ou dextrose anhydre :

Le D-glucose purifié et cristallisé ne contenant pas d'eau de cristallisation, dont la teneur en matière sèche est d'au moins 98 % en poids, et qui répond en outre aux exigences fixées au point 9°, a) et c);

11° Fructose :

Le D-fructose purifié et cristallisé qui répond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur en fructose : 98 % au minimum;

b) teneur en glucose : 0,5 % au maximum;

c) perte au séchage : pas plus de 0,5 % en poids;

d) teneur en cendres conductimétriques : pas plus de 0,1 % en poids, selon le mode de détermination défini au § 4, 2°;

12° Sucre en poudre, sucre impalpable :

Les denrées visées sous les points 2° et 3°, séparément ou en mélange, finement pulvérisées et auxquelles des amidons ou féculés alimentaires peuvent être incorporés en tant qu'anti-agglomérant, qui répondent aux caractéristiques suivantes :

a) satisfaire aux exigences prévues sous 2° pour ce qui concerne la denrée avant l'incorporation des matières anti-agglomérantes;

b) teneur en amidon et/ou féculé : pas plus de 5 %;

13° Dextrose en poudre :

Les denrées visées sous les points 9° et 10°, séparément ou en mélange, finement pulvérisées et auxquelles des amidons ou féculés alimentaires peuvent être incorporés en tant qu'anti-agglomérant, qui correspondent aux caractéristiques suivantes :

a) satisfaire aux exigences prévues sous point 9° pour ce qui concerne la denrée avant l'incorporation des matières anti-agglomérantes;

b) teneur d'amidon et/ou féculé : pas plus de 5 %;

14° Candi, sucre candi :

Le produit constitué des gros cristaux obtenus par le refroidissement de solutions fortement concentrées de saccharose et qui peut contenir une minime quantité de fibres végétales, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur en saccharose : pas moins de 96 %;

b) teneur en cendres sulfatées : pas plus de 0,3 %;

15° Sirop de candi :

Le liquide sirupeux obtenu comme arrière-produit de la fabrication du sucre candi, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur totale en sucres, exprimée en saccharose et calculée sur la matière sèche : pas moins de 85 % en poids;

b) teneur en matière sèche : pas moins de 75 % en poids;

c) sulfaatgehalte : ten hoogste 2,5 gewichtsprocent;

16° Kandijpoeder :

Het gekristalliseerde product na koken bekomen uit de gesuikerde oplossingen gescheiden van kandijzuiker, met volgende kenmerken :

a) totaal gehalte aan suikers, uitgedrukt in sacharose en berekend op de droge stof : ten minste 94,5 %;

b) sulfaatgehalte, berekend op de droge stof : ten hoogste 1,0%;

17° Cassonade, basterdsuiker :

Het niet geraffineerde uit plantensap bekomen product dat hoofdzakelijk bestaat uit suikers, met volgende kenmerken :

a) totaal gehalte aan suikers, uitgedrukt in sacharose en berekend op de droge stof : ten minste 90%;

b) sulfaatgehalte, berekend op de droge stof : ten hoogste 2,5 %;

18° Melasse, melassestroop :

Het stroperige residu voortkomende van de vervaardiging of het raffineren van sacharose, met volgende kenmerken :

a) totaal gehalte aan suikers, uitgedrukt als invertsuiker : ten minste 40 gewichtsprocent;

b) sulfaatgehalte : ten hoogste 10 gewichtsprocent;

c) zuurtegraad : ten hoogste 8ml 1 N NaOH per 100g (indicator : fenolftaleïne);

19° Melksuiker, lactose :

Het koolhydraat gekend onder de chemische benaming 'lactose' herkomstig van melk en voorkomend onder de anhydrische of monohydraat vorm of een mengsel van beide vormen, met volgende kenmerken :

a) gehalte aan droge stof : ten minste 94 %;

b) gehalte aan anhydrische lactose, berekend op de droge stof : ten minste 99 %;

c) sulfaatgehalte, berekend op de droge stof : ten hoogste 0,2 %;

20° Massé :

Het product, onder gekristalliseerde vorm, verkregen door hydrolyseren van zetmeel, met volgende kenmerken :

a) gehalte aan droge stof : ten minste 77 %;

b) gehalte aan reducerende suikers : ten minste 68 %;

c) gehalte aan polysacharine (tri- en hogere sachariden) : ten hoogste 12 %;

d) sulfaatgehalte : ten hoogste 1%.

§ 3. De aanduiding "wit" mag alleen worden gebruikt :

1° voor vloeibare suiker waarvan de kleurintensiteit, bepaald overeenkomstig de in § 4, 3° gespecificeerde methode, 25 ICUMSA-eenheden niet overschrijdt;

2° voor vloeibare invertsuiker en voor invertsuikerstroop waarvan :

a) het conductometrisch bepaald asgehalte niet hoger is dan 0,1 %;

b) de kleurintensiteit van de oplossing, bepaald overeenkomstig de in § 4, 3° gespecificeerde methode, 25 ICUMSA-eenheden niet overschrijdt.

§ 4. De methode ter bepaling van het kleurtype, het conductometrisch bepaalde asgehalte en de kleur van de oplossing voor de in § 2, 2° en 3° omschreven (witte) suiker en geraffineerde (witte) suiker, is de volgende :

één "punt" komt overeen :

1° wat het kleurtype betreft :

met 0,5 eenheid, berekend volgens de methode van het Instituut voor landbouwtechnologie en suikerindustrie te Brunswijk, als omschreven in deel A, punt 2, van de bijlage bij Verordening (EEG) nr. 1265/69 van de Commissie van 1 juli 1969 betreffende de methoden welke van toepassing zijn bij de bepaling van de kwaliteit voor suiker gekocht door de interventiebureaus;

c) teneur en cendres sulfatées : pas plus de 2,5 % en poids;

16° Cassonade de candi :

Le produit cristallisé obtenu, après cuisson, à partir des solutions sucrées séparées du sucre candi, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur totale en sucres, exprimée en saccharose et calculée sur la matière sèche : pas moins de 94,5%;

b) teneur en cendres sulfatées, calculée sur la matière sèche : pas plus de 1,0%;

17° Cassonade, sucre cassonade :

Le produit non raffiné extrait du suc ou jus de plantes et constitué principalement de sucres, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur totale en sucres, exprimée en saccharose et calculée sur la matière sèche : pas moins de 90 %;

b) teneur en cendres sulfatées, calculée sur la matière sèche : pas plus de 2,5%;

18° Mélasse, sirop de mélasse :

Le résidu sirupeux provenant de la fabrication ou du raffinage du saccharose, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur totale en sucres exprimée en sucre inverti : pas moins de 40 % en poids;

b) teneur en cendres sulfatées : pas plus de 10 % en poids;

c) l'acidité : pas plus de 8 ml NaOH 1 N pour 100 g (indicateur : phénolphtaléine);

19° Lactose :

L'hydrate de carbone connu sous la dénomination chimique "lactose", d'origine lactique et se présentant sous la forme anhydre, sous celle de monohydrate ou d'un mélange de ces deux formes, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur en matière sèche : pas moins de 94 %;

b) teneur en lactose anhydre, calculée sur la matière sèche : pas moins de 99 %;

c) teneur en cendres sulfatées, calculée sur la matière sèche : pas plus de 0,2%;

20° Massé :

Le produit, sous forme cristallisée, obtenu par hydrolyse de l'amidon, qui correspond aux caractéristiques suivantes :

a) teneur en matière sèche : pas moins de 77 %;

b) teneur en sucres réducteurs : pas moins de 68 %;

c) teneur en polysaccharides (trisaccharides et au-delà) : pas plus de 12 %;

d) teneur en cendres sulfatées : pas plus de 1 %.

§ 3. La dénomination "blanc" est réservée :

1° au sucre liquide dont la coloration en solution, selon le mode de détermination visé au § 4, 3° ne dépasse pas 25 unités ICUMSA;

2° au sucre liquide inverti et au sirop de sucre inverti dont :

a) la teneur en cendres conductimétriques n'excède pas 0,1 %;

b) la coloration en solution, selon le mode de détermination visé au § 4, 3°, ne dépasse pas 25 unités ICUMSA.

§ 4. Le mode de détermination du type de couleur, de la teneur en cendres conductimétriques et de la coloration de la solution du sucre (blanc) et du sucre (blanc) raffiné définis au § 2, 2° et 3°, est la suivante :

un point correspond :

1° en ce qui concerne le type de couleur :

à 0,5 unité, le calcul étant effectué selon la méthode de l'Institut pour la technologie agricole et l'industrie sucrière de Brunswijk, visée à l'annexe, partie A, point 2, du règlement (CEE) n° 1265/69 de la Commission du 1^{er} juillet 1969 concernant les méthodes de détermination de qualité applicables au sucre acheté par les organismes d'intervention;

2° wat het asgehalte betreft :

met 0,0018 %, berekend volgens de methode van de International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA) als omschreven in deel A, punt 1, van de bijlage bij Verordening (EEG) nr. 1265/69;

3° wat de kleur van de oplossing betreft :

met 7,5 eenheden, berekend volgens de in deel A, punt 3, van de bijlage bij Verordening (EEG) nr. 1265/69 omschreven ICUMSA-methode.

§ 5. Dit besluit is echter niet van toepassing op de in § 2, 1° tot en met 11° omschreven producten in de vorm van poedersuiker, kandijnsuiker of suikerbroden.

HOOFDSTUK II. — *Bepalingen inzake de etikettering en de handelspraktijken*

Art. 2. Het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen is op de in artikel 1, § 2, omschreven producten van toepassing, met inachtneming van de volgende voorwaarden en afwijkingen :

1° de in artikel 1, § 2, opgenomen benamingen mogen, onverminderd punt 6° hierna vermeld, uitsluitend worden gebruikt voor de in artikel 1, § 2, genoemde producten en worden in de handel gebruikt ter aanduiding van die producten.

De in artikel 1, § 2, 2° genoemde benaming mag ook worden gebruikt voor de aanduiding van het in artikel 1, § 2, 3° bedoelde product.

Evenwel :

— mogen op de in artikel 1, § 2, punten 1° tot en met 11° omschreven producten naast de verplichte benaming, andere gebruikelijke nadere aanduidingen voorkomen,

— mogen de benamingen ook worden gebruikt in samengestelde benamingen waarmee, overeenkomstig de bestaande gebruiken, andere producten worden aangeduid,

mits de consument hierdoor niet in verwarring kan worden gebracht;

2° voor voorverpakte producten met een gewicht van minder dan 20 g hoeft het nettogewicht niet op de etikettering te worden vermeld;

3° de etikettering van vloeibare suiker, vloeibare invertsuiker en invertsuikerstroop moet de vermelding van de gehalten aan droge stof en aan invertsuiker omvatten;

4° de etikettering van invertsuikerstroop met kristallen in de oplossing, moet de vermelding "gekristalliseerd" omvatten;

5° wanneer de producten genoemd in artikel 1, § 2, punten 7° en 8°, fructose bevatten in een verhouding van meer dan 5 gewichtsprocenten van de droge stof, moet, wat hun productnaam betreft en als ingrediënt, op het etiket de vermelding "glucose-fructosestroop" of "fructose-glucosestroop" en "gedroogde glucose-fructosestroop" of "gedroogde fructose-glucosestroop" voorkomen, respectievelijk indien het glucose-aandeel, dan wel het fructoseaandeel, het grootst is;

6° de benamingen van de in artikel 1, § 2, 14° tot 17° bepaalde producten mogen vergezeld gaan van een aanduiding in verband met de natuurlijke kleur van het product.

HOOFDSTUK III. — *Algemene bepalingen*

Art. 3. Het in de handel brengen van de producten bepaald in artikel 1, § 2, wordt toegestaan met ingang van 12 juli 2003, voor zover zij voldoen aan de in dit besluit vervatte omschrijvingen.

Het in de handel brengen van de producten bepaald in artikel 1, § 2, die niet voldoen aan de bepalingen van dit besluit, wordt met ingang van 12 juli 2004 verboden.

De producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, maar die vóór 12 juli 2004 overeenkomstig het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers zijn geëtiketteerd, mogen in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

HOOFDSTUK IV. — *Slotbepalingen*

Art. 4. Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 1 maart 1998;

2° punt 3 van hoofdstuk IV van de bijlage bij het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

2° en ce qui concerne la teneur en cendres :

à 0,0018 %, le calcul étant effectué selon la méthode de l'International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA), visée à l'annexe, partie A, point 1, du règlement (CEE) n° 1265/69;

3° en ce qui concerne la coloration en solution :

à 7,5 unités, le calcul étant effectué selon la méthode de l'ICUMSA visée à l'annexe, partie A, point 3, du règlement (CEE) n° 1265/69.

§ 5. Le présent arrêté ne s'applique toutefois pas aux produits définis au § 2, 1° à 11°, lorsqu'il s'agit de sucre impalpable, de sucre candi ou de sucre en pain.

CHAPITRE II. — *Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce*

Art. 2. L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées s'applique aux produits définis à l'article 1^{er}, § 2, sous réserve des conditions et dérogations suivantes :

1° les dénominations prévues à l'article 1^{er}, § 2 sont réservées, sans préjudice des dispositions du point 6° mentionné ci-après, aux produits qui figurent dans l'article 1^{er}, § 2 et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

La dénomination visée à l'article 1^{er}, § 2, 2° peut également être utilisée pour désigner le produit visé à l'article 1^{er}, § 2, 3°.

Toutefois :

— les produits définis à l'article 1^{er}, § 2, points 1° à 11° peuvent comporter, outre la dénomination obligatoire, d'autres qualificatifs habituels,

— ces dénominations peuvent également être utilisées dans des dénominations composées pour désigner, conformément aux usages, d'autres produits,

à condition que celles-ci ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur;

2° pour les produits préemballés d'un poids inférieur à 20 grammes, le poids net ne doit pas figurer sur l'étiquetage;

3° l'étiquetage du sucre liquide, du sucre liquide inversé et du sirop de sucre inversé, doit mentionner les teneurs en matière sèche et en sucre inversé;

4° l'étiquetage du sirop de sucre inversé qui contient des cristaux dans la solution, doit mentionner le qualificatif "cristallisé";

5° lorsque les produits visés à l'article 1^{er}, § 2, 7° et 8°, contiennent du fructose dans des proportions supérieures à 5 % de la matière sèche, ils doivent, pour ce qui est de la dénomination des produits et en tant qu'ingrédients, comporter un étiquetage portant la mention "sirop de glucose-fructose" ou "sirop de fructose-glucose" et "sirop de glucose-fructose déshydraté" ou "sirop de fructose-glucose déshydraté", selon que la teneur en glucose, ou la teneur en fructose, est la plus importante;

6° les dénominations des denrées visées à l'article 1^{er}, § 2, 14° à 17° peuvent être accompagnées d'une indication relative à la couleur naturelle de la denrée.

CHAPITRE III. — *Dispositions générales*

Art. 3. La commercialisation des produits visés à l'article 1^{er}, § 2, est autorisée à partir du 12 juillet 2003, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions du présent arrêté.

La commercialisation des produits visés à l'article 1^{er}, § 2, qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté est interdite à partir du 12 juillet 2004.

Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004 conformément à l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

CHAPITRE IV. — *Dispositions finales*

Art. 4. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres, modifié par l'arrêté royal du 1 mars 1998;

2° point 3 du chapitre IV de l'annexe de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 5. Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 maart 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid,
Mevr. F. MOERMAN

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

De Minister van Leefmilieu,
Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,
Mevr. F. VANDENBOSSCHE

Art. 5. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,
Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,
de la Protection de la Consommation et du Développement durable,
Mme F. VANDENBOSSCHE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE EN FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU

N. 2004 — 1010

[C — 2004/11148]

19 MAART 2004. — Koninklijk besluit betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten

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 producten, inzonderheid op de artikelen 2 en 4, § 1;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument, inzonderheid op artikel 14, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 19 augustus 1976 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke waren, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 april 1990;

Gelet op het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen;

Gelet op richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten;

Gelet op het advies van de Hoge Raad van Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 25 maart 2003;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op 4 april 2003;

Gelet op advies 35.982/1 van de Raad van State, gegeven op 30 oktober 2003, met toepassing van artikel 84, § 1, 1ste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — Toepassingsveld

Artikel 1. § 1. Dit besluit is van toepassing op voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° vruchtensap, groentesap :

het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen uit gezonde en rijpe, verse of door koeling houdbaar gemaakte vruchten of groenten van één of meer soorten en dat de kleur, het aroma en de

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE ET SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

F. 2004 — 1010

[C — 2004/11148]

19 MARS 2004. — Arrêté royal relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires

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 les articles 2 et 4, § 1^{er};

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1^{er};

Vu l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

Vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 4 avril 2003;

Vu l'avis 35.982/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — Champ d'application

Article 1^{er}. § 1^{er}. Le présent arrêté s'applique aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires destinés à l'alimentation humaine.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° jus de fruits, jus de légumes :

le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits ou de légumes sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur,