

Art. 6. Het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, wordt verboden vanaf de inwerkingtreding van dit besluit.

Het in de handel brengen van producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, maar die overeenkomstig het koninklijk besluit van 28 mei 1975 zijn geëtiketteerd vóór de inwerkingtreding van het huidige besluit, is evenwel toegelaten tot de voorraden zijn opgebruikt.

Art. 7. Worden opgeheven:

1° het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende cacao en chocolade;

2° het punt 4 van hoofdstuk IV van de bijlage van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Art. 8. nze 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. VAN DEN BOSSCHE

Art. 6. La commercialisation des produits non conformes au présent arrêté est interdite à partir de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes au présent arrêté, mais étiquetés en conformité avec l'arrêté royal du 28 mai 1975 avant l'entrée en vigueur du présent arrêté, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 7. Sont abrogés:

1° l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat;

2° le point 4 du chapitre IV de l'annexe de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 8. 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. VAN DEN BOSSCHE

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

N. 2004 — 1012

[C — 2004/1150]

19 MAART 2004. — Koninklijk besluit betreffende de bereiding en het op de markt brengen van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop

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 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 27 februari 1981 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop gewijzigd bij het koninklijk besluit van 13 december 1989;

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

Gelet op de richtlijn 2001/113/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -gelei, en -marmelade, alsmede kastanjepasta;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik gegeven op 16 maart 2003;

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

Gelet op advies 38.985/1 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;

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 — 1012

[C — 2004/11150]

19 MARS 2004. — Arrêté royal relatif à la fabrication et à la commercialisation de confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine

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 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 modifié par l'arrêté royal du 13 décembre 1989;

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

Vu la directive 2001/113/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 16 mars 2003;

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

Vu l'avis 35.985/1 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;

Op 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 vruchtenjam of -confituur, -gelei, en -marmelade, alsmede kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop.

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

1° jam of confituur : het voldoende gezeleerde mengsel van suikers, pulp en/of moes van één of meer vruchtensoorten en water.

De hoeveelheid pulp en/of moes die gebruikt wordt voor de bereiding van 1000 g eindproduct bedraagt niet minder dan :

- a) 350 g in het algemeen;
- b) 250 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen;
- c) 160 g voor cashewappelen;
- d) 150 g voor gember;
- e) 60 g voor passievruchten.

Voor jam of confituur van citrusvruchten mag de hele vrucht, gesneden in repen en/of in schijven, gebruikt worden;

2° extra jam of extra confituur : het voldoende gezeleerd mengsel van suikers, niet-geconcentreerde pulp en/of moes van één of meer vruchtensoorten en water.

De hoeveelheid pulp en/of moes die gebruikt wordt voor de bereiding van 1000 g eindproduct, bedraagt niet minder dan :

- a) 450 g in het algemeen;
- b) 350 g voor rode bessen, lijsterbessen, duindoornbessen, zwarte bessen, rozenbottels en kweeperen;
- c) 250 g voor gember;
- d) 230 g voor cashewappelen;
- e) 80 g voor passievruchten.

Extra jam of extra confituur van rozenbottels en extra jam zonder pitten of extra confituur zonder pitten van frambozen, braambessen, zwarte bessen, bosbessen en rode bessen mogen geheel of gedeeltelijk uit niet-geconcentreerd moes van deze vruchten zijn verkregen.

Voor extra jam of extra confituur van citrusvruchten mag de hele vrucht, gesneden in repen en/of schijven, gebruikt worden.

Voor de bereiding van extra jam of extra confituur mogen de volgende vruchten enkel worden gebruikt indien ze niet vermengd zijn met andere vruchten : appels, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten;

3° gelei : het voldoende gezeleerde mengsel van suikers en sap en/of waterig extract van één of meer vruchtensoorten, waarbij de voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract niet kleiner mag zijn dan de voor de bereiding van jam of confituur vastgestelde hoeveelheid.

De betrokken hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water;

4° extra gelei : het voldoende gezeleerde mengsel van suikers en van sap en/of waterig extract van één of meer vruchtensoorten, waarbij de voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid sap en/of waterig extract niet kleiner mag zijn dan de voor de bereiding van extra jam of extra confituur vastgestelde hoeveelheid.

De betrokken hoeveelheden worden berekend na aftrek van de voor de bereiding van de waterige extracten gebruikte hoeveelheid water.

Voor de bereiding van extra gelei mogen de volgende vruchten enkel worden gebruikt indien ze niet vermengd zijn met andere vruchten : appels, peren, pruimen met vastzittende pit, meloenen, watermeloenen, druiven, pompoenen, komkommers en tomaten;

5° marmelade : het voldoende gezeleerde mengsel van water, suikers en één of meer van de volgende uit citrusvruchten verkregen producten : pulp, moes, sap, waterig extract en schillen.

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 I^{er}. — *Champ d'application*

Article 1^{er}. § 1^{er}. Le présent arrêté est applicable aux confitures, gelées et marmelades de fruits, crème de marrons et sirops de fruits à tartiner destinés à l'alimentation humaine.

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

1° confiture : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe et/ou de purée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à :

- a) 350 g en général;
- b) 250 g pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodons et coings;
- c) 160 g pour les pommes de cajou;
- d) 150 g pour le gingembre;
- e) 60 g pour les fruits de la passion.

Pour la confiture d'agrumes, le fruit entier peut être utilisé, coupé en lamelles et/ou en tranches;

2° confiture extra : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres, de pulpe non concentrée d'une ou de plusieurs espèces de fruits et d'eau.

La quantité de pulpe et/ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini, ayant une teneur en matière sèche, n'est pas inférieure à :

- a) 450 g en général;
- b) 350 g pour les groseilles, sorbes, baies d'argousier, cassis, cynorhodons et coings;
- c) 250 g pour le gingembre;
- d) 230 g pour les pommes de cajou;
- e) 80 g pour les fruits de la passion.

La confiture extra de cynorhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, mûres, cassis, myrtilles et groseilles peuvent être obtenues entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.

Pour la confiture d'agrumes extra, le fruit entier peut être utilisé, coupé en lamelles et/ou en tranches.

Pour la fabrication de confiture extra, les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates;

3° gelée : le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits, pour lequel la quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de confiture.

Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

4° gelée extra : le mélange, suffisamment gélifié, de sucres et du jus et/ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits, pour lequel la quantité de jus et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la confiture extra.

Ces quantités sont calculées après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux.

Pour la fabrication de la gelée extra, les fruits suivants ne peuvent être utilisés en mélange avec d'autres fruits : pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates;

5° marmelade : le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces.

De voor de bereiding van 1000 g eindproduct gebruikte hoeveelheid citrusvruchten bedraagt niet minder dan 200 g, waarvan ten minste 75 g afkomstig is van het endocarpium;

6° geleimarmelade : het product dat geen onoplosbare stoffen bevat behalve eventueel geringe hoeveelheden fijngesneden schil;

7° kastanjepasta : het op de geschikte consistentie gebrachte mengsel van water, suikers en ten minste 380 g kastanjes van *Castanea sativa* per 1000 g eindproduct;

8° smeerbare vruchtenstroop of -siroop : het gezeleerde voedingsmiddel dat wordt verkregen door het koken van geconcentreerd sap van gekookte peren of van geconcentreerd sap van gekookte appels en van een mengsel van die sappen waaraan al of niet suikers en/of geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten zijn toegevoegd.

Voor de bereiding van 1000 g eindproduct moet :

a) bij toevoeging van suikers of van suikers en geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten, een hoeveelheid vruchten worden gebruikt die niet minder bedraagt dan 4000 g;

b) bij toevoeging van uitsluitend geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten, een hoeveelheid vruchten worden gebruikt die niet minder bedraagt dan 1500 g.

§ 3. 1° Het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van de onder § 2, 1° tot en met 7° omschreven producten dient ten minste 60 % te bedragen, behalve voor producten waarin de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen zijn vervangen.

Het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van extra jam of extra confituur en van extra gelei mag begrepen zijn tussen 40 % en 60 % mits er wordt voldaan aan de voorwaarden vermeld in § 2, 2° en 4°.

Voor mengsels worden de minimumgehalten, die onder § 2, 1° tot en met 6° voor de verschillende vruchtensorten worden voorgeschreven, verminderd naar evenredigheid van de gebruikte percentages;

2° het refractometrisch bepaalde gehalte aan oplosbare droge stof van het onder 8° omschreven product dient ten minste 70 % te bedragen.

§ 4. Dit besluit is niet van toepassing op producten die bestemd zijn voor de vervaardiging van fijn bakkerswerk, banketbakkerswerk en biscuits.

HOOFDSTUK II. — *Toegestane grondstoffen*

Art. 2. § 1. In het kader van dit besluit wordt verstaan onder de volgende grondstoffen :

1° a) vruchten : verse, gezonde, onaangestaste vruchten waaraan geen wezenlijke bestanddelen zijn onttrokken, die de juiste graad van rijpheid hebben bereikt en die zijn schoongemaakt, gebruiksklaar gemaakt en van onzuiverheden zijn ontdaan.

Voor de toepassing van dit besluit worden tomaten, eetbare delen van rabarberstelen, wortelen, zoete aardappelen, komkommers, pompoenen en (water)meloenen gelijkgesteld met vruchten;

b) gember : de eetbare wortelstokken van de gemberplant, hetzij vers of geconserveerd;

2° (vruchten)pulp : het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, eventueel geschild of van pitten ontdaan, dat in stukken kan zijn gesneden of geplet, maar niet tot moes is verwerkt;

3° (vruchten)moes : het eetbare gedeelte van de gehele vrucht, zo nodig geschild of van pitten ontdaan, dat tot moes is verwerkt door zeven of een soortgelijk procédé;

4° waterig (vruchten)extract : het waterig extract van vruchten dat alle in water oplosbare bestanddelen van de gebruikte vruchten bevat, behalve de stoffen die bij toepassing van goede bereidingspraktijken onvermijdelijk verloren gaan;

5° suikers : de suikers waarvan het gebruik is toegestaan, zijn :

a) suiker zoals omschreven in het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers;

b) fructosestroop;

c) de aan de vruchten onttrokken suikers;

d) bruine suiker.

§ 2. 1° De producten omschreven in § 1, 1° tot en met 4° mogen de volgende behandeling ondergaan :

a) warmte- of koudebehandelingen;

b) vriesdrogen;

c) concentratie, in zoverre zij daarvoor technisch geschikt zijn;

La quantité d'agrumes utilisée pour la préparation de 1000 g de produit fini n'est pas inférieure à 200 g, dont au moins 75 g proviennent de l'endocarpe;

6° marmelade-gelée : le produit exempt de la totalité des matières insolubles, à l'exclusion d'éventuelles faibles quantités d'écorce fine-ment coupée;

7° crème de marrons : le mélange, porté à la consistance appropriée d'eau, de sucres et d'au moins 380 g de purée de marrons *Castanea sativa* pour 1000 g de produit fini;

8° sirop de fruits à tartiner : l'aliment gélifié obtenu par la cuisson de jus concentré de poires cuites ou de jus concentré de pommes cuites ou d'un mélange de ces jus auquel sont ajoutés ou non des sucres et/ou du jus concentré de betteraves sucrières cuites.

Pour la préparation de 1000 g de produit fini :

a) lors de l'adjonction de sucres ou de sucres et de jus concentré de betteraves sucrières cuites, une quantité de fruits qui n'est pas inférieure à 4000 g est employée;

b) lors de la seule adjonction de jus concentré de betteraves sucrières cuites, une quantité de fruits qui n'est pas inférieure à 1500 g est employée.

§ 3. 1° Les produits définis sous § 2, 1° à 7° doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, d'au moins 60 %, excepté pour les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

La teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, de la confiture extra et de la gelée extra, peut être comprise entre 40 % et 60 % si les conditions mentionnées au § 2, 2° et 4° sont remplies.

Pour les mélanges, les teneurs minimales fixées sous § 2, 1° à 6° pour les différentes espèces de fruits, sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés;

2° la teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, du produit défini sous 8° s'élève au moins à 70 %.

§ 4. Le présent arrêté ne s'applique pas aux produits destinés à la fabrication de produits de boulangerie fine, pâtisserie et biscuiterie.

CHAPITRE II. — *Matières premières autorisées*

Art. 2. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par les matières premières suivantes :

1° a) fruit : le fruit frais, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels et parvenu au degré de maturité approprié, après nettoyage, parage et émouchetage.

Pour l'application du présent arrêté, sont assimilés aux fruits, les tomates, les parties comestibles des tiges de rhubarbe, les carottes, les patates douces, les concombres, les citrouilles, les melons et les pastèques;

b) gingembre : les racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais;

2° pulpe (de fruit) : la partie comestible du fruit entier, éventuellement épépiné ou épluché, cette partie comestible pouvant être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée;

3° purée (de fruit) : la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire;

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

5° sucres : les sucres autorisés sont :

a) les sucres tels qu'ils sont définis dans l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres;

b) le sirop de fructose;

c) les sucres extraits des fruits;

d) le sucre roux/brun.

§ 2. 1° Les produits décrits au § 1^{er}, 1° à 4° peuvent subir les traitements suivants :

a) traitements par la chaleur ou le froid;

b) lyophilisation;

c) concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement;

d) met uitzondering van de bij de bereiding van "extra" producten gebruikte grondstoffen : het gebruik van zwaveldioxide (E 220), of zouten daarvan (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 en E 227), als hulpmiddel bij de bereiding van de producten omschreven in artikel 1, § 2, 1°, 3°, 5°, 6° en 7°, mits het maximum gehalte zoals bepaald in hoofdstuk III, B van de bijlage van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen niet wordt overschreden;

2° abrikozen en pruimen die bestemd zijn voor de bereiding van jam of confituur, mogen ook op een andere wijze dan door vriesdrogen worden gedehydriseerd;

3° schillen van citrusvruchten mogen in pekkel worden geconserveerd;

4° gember mag worden gedroogd of in stroop geconserveerd.

HOOFDSTUK III. — *Toegestane ingrediënten*

Art. 3. § 1. De volgende ingrediënten mogen aan alle in artikel 1, § 2 omschreven producten worden toegevoegd :

1° honing, zoals omschreven in het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende honing, ter vervanging, geheel of gedeeltelijk, van de suikers;

2° voor consumptie geschikte oliën en vetten, bestemd om schuimvorming tegen te gaan;

3° vloeibare pectine;

4° gedistilleerde dranken;

5° wijn en likeurwijn;

6° noten;

7° aromatische kruiden;

8° specerijen;

9° vanille en vanille - extract;

10° vanilline.

§ 2. De hierna vermelde ingrediënten mogen uitsluitend worden toegevoegd aan de daarbij vermelde producten, zoals die in artikel 1, § 2 zijn omschreven :

1° vruchtensap : aan jam (confituur);

2° sap van citrusvruchten : aan jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei, die uit andere vruchten bereid zijn;

3° sap van rode vruchten : aan jam (confituur) en extra jam (extra confituur) die worden bereid uit rozenbottels, aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen, pruimen en rabarber;

4° sap van rode bieten : aan jam (confituur) en gelei die bereid worden uit aardbeien, frambozen, kruisbessen, rode bessen en pruimen;

5° etherische oliën van citrusvruchten : aan marmelade en geleimarmelade;

6° schillen van citrusvruchten : aan jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei;

7° bladeren van *Pelargonium odoratissimum* : aan uit kweeperen bereide jam (confituur), extra jam (extra confituur), gelei en extra gelei;

8° geconcentreerd sap van gekookte pruimen, van gedroogde pruimen, dadels of vijgen, en van gekookte rozijnen : aan smeerbare vruchtenstroop of -siroop mits de toegevoegde hoeveelheid niet hoger ligt dan het vijfde van de gebruikte hoeveelheid geconcentreerd sap van gekookte appels en/of peren.

§ 3. Bovenstaande bepalingen gelden onverminderd de bepalingen vastgelegd in het koninklijk besluit van 12 maart 1991 betreffende de toevoegsels die in voedingsmiddelen mogen gebruikt worden.

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

Art. 4. 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 in achtname van het volgende :

1° de in artikel 1, § 2, 1° tot en met 7° opgenomen benamingen mogen uitsluitend gebruikt worden voor de daar genoemde producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.

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

d) à l'exception des matières premières utilisées dans la fabrication de produits "extra" : utilisation d'anhydride sulfureux, (E 220) ou de ses sels (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 et E 227) comme aide à la fabrication tant que la teneur maximale en anhydride sulfureux fixée à l'article 1^{er}, § 2, 1°, 3°, 5°, 6° et 7°, n'est pas dépassée dans les produits définis au chapitre III, B de l'annexe de l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants;

2° les abricots et les prunes destinés à la préparation de confiture peuvent également subir des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation;

3° les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans la saumure;

4° le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

CHAPITRE III. — *Ingrédients autorisés*

Art. 3. § 1^{er}. Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés à tous les produits définis à l'article 1^{er}, § 2 :

1° miel tel qu'il est défini dans l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel, en remplacement total ou partiel des sucres;

2° huiles et graisses comestibles comme agents antimoussants;

3° pectine liquide;

4° boissons distillées;

5° vin et vin de liqueur;

6° noix;

7° herbes aromatiques;

8° épices;

9° vanille et extraits de vanille;

10° vanilline.

§ 2. Les ingrédients mentionnés ci-après ne peuvent être ajoutés qu'aux produits repris ci-dessous et définis à l'article 1^{er}, § 2 :

1° jus de fruits : à la confiture;

2° jus d'agrumes : à la confiture, confiture extra, gelée et gelée extra fabriquées à partir d'autres fruits;

3° jus de fruits rouges : à la confiture, confiture extra fabriquées à partir de cynorhodons, fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges, prunes et rhubarbe;

4° jus de betteraves rouges : à la confiture et gelée fabriquées à partir de fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes;

5° huiles essentielles d'agrumes : à la marmelade et à la marmelade-gelée;

6° écorces d'agrumes : à la confiture, confiture extra, gelée et gelée extra;

7° feuilles de *Pelargonium odoratissimum* : à la confiture, confiture extra, gelée et gelée extra fabriquées à partir de coings;

8° jus concentré de prunes cuites, de prunes séchées, de dattes ou de figues, et de raisins cuits : au sirop de fruits à tartiner, à condition que la quantité ajoutée n'excède pas un cinquième de la quantité de jus concentré de pommes et/ou de poires cuites utilisée.

§ 3. Les dispositions susmentionnées sont d'application sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 12 mars 1991 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires.

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

Art. 4. 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 dans les conditions ci-après :

1° les dénominations figurant à l'article 1^{er}, § 2, 1° à 7° sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

Les dénominations "confiture" et "gelée" peuvent toutefois être utilisées pour désigner respectivement la "confiture extra" et la "gelée extra".

De benaming "gelei" mag, in afwijking van hetgeen in 1°, 1ste lid is bepaald, naar gebruik gebezigd worden ter aanduiding van voedingsmiddelen die uiteraard niet kunnen verward worden met de voedingsmiddelen die zijn opgesomd in artikel 1, § 2, 6° en 7°.

De in artikel 1, § 2 gebruikte benamingen mogen evenwel, overeenkomstig de handelsgebruiken, ook worden gehanteerd ter nadere aanduiding van andere producten die niet kunnen worden verward met de in artikel 1, § 2 omschreven producten;

2° de producten bedoeld in artikel 1, § 2, 8° mogen uitsluitend en moeten bij het in de handel brengen ervan, worden aangeduid met de benaming "-stroop of -siroop", rekening houdend met de bepalingen van het besluit van de Regent van 15 mei 1945 betreffende de eetwaren, gemaakt of bereid met vruchten of plantaardige stoffen en soortgelijke eetwaren;

3° de in artikel 1, § 2, 1° tot en met 7° opgenomen benamingen dienen te worden aangevuld met de aanduiding van de gebruikte vruchtensoort of -soorten, in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen.

Voor producten, die zijn bereid uit drie of meer vruchtensoorten, mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding "verscheidene vruchtensoorten", een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten;

4° de benaming van de producten bedoeld onder artikel 1, § 2, 8° moet aangevuld worden met de benaming van de vruchtensoort of -soorten waarvan de gebruikte, geconcentreerde, gekookte vruchtensappen afkomstig zijn en, in voorkomend geval, met het woord "suikerbieten" indien geconcentreerd sap van gekookte suikerbieten is toegevoegd. De grondstoffen moeten worden opgesomd in afnemende volgorde van het gewichtsaandeel van de gebruikte grondstoffen;

5° op de etikettering dient het gehalte aan vruchten van het eindproduct te worden vermeld met de woorden "bereid met ... g vruchten per 100 g", in voorkomend geval na aftrek van het gewicht van het water dat gebruikt is voor de bereiding van de waterige extracten;

6° op de etikettering dient het totaal gehalte aan suikers te worden vermeld met de woorden "totaal gehalte aan suikers ... g per 100 g", waarbij het vermelde cijfer de refractometrisch bepaalde waarde van het eindproduct bij 20 °C aangeeft met een tolerantie van plusminus 3 refractometrische graden.

Deze vermelding hoeft evenwel niet te worden aangebracht indien een bewering inzake de voedingswaarde van suikers overeenkomstig het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen op de etikettering is vermeld;

7° de in 1°, derde en vierde lid, bedoelde vermeldingen dienen, in duidelijk zichtbare letters, in hetzelfde gezichtsveld als de benaming te worden aangebracht;

8° wanneer het residuele gehalte aan zwaveldioxide meer dan 10 mg/kg bedraagt, dient de aanwezigheid daarvan, in afwijking van artikel 4, §§ 2, 3, en 4 van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, op de lijst van ingrediënten te worden vermeld.

HOOFDSTUK V. — Algemene bepalingen

Art. 5. Het in de handel brengen van de in artikel 1, § 2 omschreven producten vanaf 12 juli 2003 is toegestaan, voor zover zij aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit voldoen.

Het in de handel brengen van de in artikel 1, § 2 omschreven producten die niet voldoen aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit, wordt verboden met ingang van 12 juli 2004.

Producten die niet aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit voldoen, maar die vóór 12 juli 2004, overeenkomstig het koninklijk besluit van 27 februari 1981 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtstroop zijn geëtiketteerd, mogen in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

HOOFDSTUK VI. — Slotbepalingen

Art. 6. Het koninklijk besluit van 27 februari 1981 betreffende de fabricage en het in de handel brengen van confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtstroop, zoals gewijzigd door het koninklijk besluit van 13 december 1989, wordt opgeheven.

Art. 7. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

La dénomination "gelée" peut être utilisée conformément aux usages, en dérogation des dispositions du 1°, premier alinéa, pour désigner des denrées alimentaires ne pouvant évidemment être confondues avec celles définies à l'article 1^{er}, § 2, 6° et 7°.

Les dénominations utilisées à l'article 1^{er}, § 2 peuvent toutefois être utilisées également, selon les pratiques du commerce, pour désigner d'autres produits ne pouvant être confondus avec ceux définis à l'article 1^{er}, § 2;

2° les produits visés à l'article 1^{er}, § 2, 8° ne peuvent être désignés, lors de leur mise sur le marché, que par la dénomination de "sirop", compte tenu des dispositions de l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 sur les denrées alimentaires faites ou préparées avec des fruits ou des matières végétales et des denrées alimentaires similaires;

3° les dénominations figurant à l'article 1^{er}, § 2, 1° à 7° sont complétées par l'indication du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre.

Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention "plusieurs fruits", par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés;

4° la dénomination des produits visés à l'article 1^{er}, § 2, 8° est complétée par la dénomination du ou des fruits dont les jus utilisés, cuits, concentrés, desquels ils proviennent, le cas échéant avec le mot "betteraves sucrières" si du jus concentré de betteraves sucrières cuites, a été ajouté. Les matières premières doivent être indiquées dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre;

5° l'étiquetage comporte l'indication de la teneur en fruits du produit fini par la mention "préparé avec ... g de fruits pour 100 g", le cas échéant après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux;

6° l'étiquetage comporte l'indication de la teneur totale en sucres par la mention "teneur totale en sucres : ... g pour 100 g", le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques.

Toutefois, cette mention ne doit pas être indiquée dès lors qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres conformément à l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, est mentionnée sur l'étiquette;

7° les mentions visées au 1°, alinéas 3 et 4, figurent dans le même champ visuel que la dénomination de vente, en caractères clairement visibles;

8° lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux dépasse 10 mg/kg, sa présence est mentionnée sur la liste des ingrédients, par dérogation à l'article 4, §§ 2, 3 et 4 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

CHAPITRE V. — Dispositions générales

Art. 5. La commercialisation à partir du 12 juillet 2003 des produits définis à l'article 1^{er}, § 2 est autorisée, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions et prescriptions du présent arrêté.

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

Les produits qui ne satisfont pas aux définitions et prescriptions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004, conformément à 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, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

CHAPITRE VI. — Dispositions finales

Art. 6. 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, comme modifié par l'arrêté royal du 13 décembre 1989, est abrogé.

Art. 7. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Art. 8. 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. VAN DEN BOSSCHE

Art. 8. 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. VAN DEN BOSSCHE

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

N. 2004 — 1013

[C — 2004/11151]

19 MAART 2004. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

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;

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

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

Overwegende dat dit besluit de omzetting beoogt van de richtlijn 2001/101/EG van de Commissie van 26 november 2001 tot wijziging van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame, gewijzigd door de richtlijn 2002/86/EG van de Commissie van 6 november 2002 wat betreft de ingangsdatum van het verbod op het handelsverkeer in producten die niet in overeenstemming zijn met Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, en van de richtlijn 2002/67/EG van de Commissie van 18 juli 2002 betreffende de etikettering van levensmiddelen die kinine en levensmiddelen die cafeïne bevatten;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik gegeven op 16 maart 2003;

Gelet op het advies van de Hoge Raad van Zelfstandigen en de K.M.O. gegeven op 13 mei 2003;

Gelet op het verzoek om spoedbehandeling gemotiveerd door de omstandigheid dat artikel 3 van Richtlijn 2001/101/EG bepaalt dat uiterlijk op 1 juli 2003 de lidstaten moeten voldoen aan deze richtlijn en omwille van de reeds gevorderde termijn;

Gelet op advies 35.800/1/V van de Raad van State, gegeven op 4 augustus 2003, met toepassing van artikel 84, § 1, 1ste lid, 2° van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

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 — 1013

[C — 2004/11151]

19 MARS 2004. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

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;

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 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

Considérant que le présent arrêté vise à transposer la directive 2001/101/CE de la Commission du 26 novembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des Etats Membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, modifiée par la directive 2002/86/CE de la Commission du 6 novembre 2002 en ce qui concerne la date à partir de laquelle les échanges de produits non conformes à la directive 2000/13/CE sont interdits, et la directive 2002/67/CE de la Commission du 18 juillet 2002 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine et des denrées alimentaires contenant de la caféine;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation donné le 16 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil Supérieur des Indépendants et des P.M.E. donné le 13 mai 2003;

Vu l'urgence motivée par la circonstance qu'en vertu de l'article 3 de la Directive 2001/101/CE qui détermine que les Etats Membres doivent satisfaire à cette directive pour le 1^{er} juillet 2003 au plus tard et en raison du délai déjà écoulé;

Vu l'avis 35.800/1/V du Conseil d'Etat, donné le 4 août 2003, en application de l'article 84, §1^{er}, alinéa 1^{er}, 2°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;