

LOIS, DECRETS, ORDONNANCES ET REGLEMENTS WETTEN, DECRETEN, ORDONNANTIES EN VERORDENINGEN

SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR

F. 2005 — 360

[C — 2005/00020]

17 JANVIER 2005. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 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 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1^{er}, 1°, et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu le projet de traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 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, établi par le Service central de traduction allemande auprès du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmedy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le texte annexé au présent arrêté constitue la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 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.

Art. 2. Notre Ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 17 janvier 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAELE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2005 — 360

[C — 2005/00020]

17 JANUARI 2005. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 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 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1°, en § 3, vervangen bij de wet van 18 juli 1990;

Gelet op het ontwerp van officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bereiding en het op de markt brengen van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop, opgemaakt door de Centrale Dienst voor Duitse vertaling bij het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmedy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. De bij dit besluit gevoegde tekst is de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bereiding en het op de markt brengen van voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, vruchtengelei, vruchtenmarmelade, kastanjepasta en smeerbare vruchtenstroop.

Art. 2. Onze Minister van Binnenlandse Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 17 januari 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAELE

Annexe — Bijlage

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST WIRTSCHAFT, KMB, MITTELSTAND UND ENERGIE UND FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST VOLKSGESUNDHEIT, SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE UND UMWELT

19. MÄRZ 2004 — Königlicher Erlass über die Herstellung und Vermarktung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Maronenkrem und streichfähigen Fruchtsirupen für die menschliche Ernährung

ALBERT II., König der Belgier,

Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, insbesondere der Artikel 2 und 4 § 1;

Aufgrund des Gesetzes vom 14. Juli 1991 über die Handelspraktiken sowie die Aufklärung und den Schutz der Verbraucher, insbesondere des Artikels 14 § 1;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 27. Februar 1981 über die Herstellung und Vermarktung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Maronenkrem und streichfähigen Fruchtsirupen, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 13. Dezember 1989;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln;

Aufgrund der Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung;

Aufgrund der Stellungnahme des Verbraucherrates vom 16. März 2003;

Aufgrund der Stellungnahme des Hohen Rates für Selbständige und K.M.B. vom 25. März 2003;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 35.985/1 des Staatsrates vom 30. Oktober 2003, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 1 der koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

Auf Vorschlag Unseres Ministers der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik, Unseres Ministers der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit, Unseres Ministers des Mittelstands und der Landwirtschaft und Unseres Ministers der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

KAPITEL I — Anwendungsbereich

Artikel 1 - § 1 - Vorliegender Erlass gilt für Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Maronenkrem und streichfähige Fruchtsirupe, die für die menschliche Ernährung bestimmt sind.

§ 2 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses ist zu verstehen unter:

1. Konfitüre: die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pülpel und/oder Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtarten(n) und Wasser.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpel und/oder Fruchtmarm beträgt mindestens:

- a) 350 g im Allgemeinen,
- b) 250 g bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,
- c) 160 g bei Kaschuäpfeln,
- d) 150 g bei Ingwer,
- e) 60 g bei Passionsfrüchten.

Konfitüre von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden,

2. Konfitüre extra: die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, nicht konzentrierter Pülpel aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Pülpel und/oder Fruchtmarm beträgt mindestens:

- a) 450 g im Allgemeinen,
- b) 350 g bei roten Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, schwarzen Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten,
- c) 250 g bei Ingwer,
- d) 230 g bei Kaschuäpfeln,
- e) 80 g bei Passionsfrüchten.

Konfitüre extra von Hagebutten und kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren kann jedoch ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.

Konfitüre extra von Zitrusfrüchten darf aus der in Streifen und/oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann keine Konfitüre extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten,

3. Gelee: die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten und Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten; die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre vorgeschriebenen Menge.

Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers,

4. Gelee extra: die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten und Saft und/oder wässrigen Auszügen einer oder mehrerer Fruchtarten; die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge an Saft und/oder wässrigen Auszügen entspricht mindestens der für die Herstellung von Konfitüre extra vorgeschriebenen Menge.

Die Mengenangaben gelten nach Abzug des Gewichts des für die Herstellung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

Aus Mischungen der nachstehenden Früchte mit anderen Früchten kann kein Gelee extra hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten,

5. Marmelade: die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten und einem oder mehreren der nachstehenden, aus Zitrusfrüchten hergestellten Erzeugnisse: Pülpel, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug und Schale.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge Zitrusfrüchte beträgt mindestens 200 g, von denen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen,

6. Gelee-Marmelade: Erzeugnis, aus dem sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme etwaiger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind,

7. Maronenkrem: die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zucker und mindestens 380 g Maronenmarm von *Castanea sativa* je 1 000 g Enderzeugnis,

8. streichfähigem Fruchtsirup: geliertes Lebensmittel, das durch Kochen von konzentriertem Saft aus gekochten Birnen oder gekochten Äpfeln oder einer Mischung dieser Säfte entsteht und dem Zucker und/oder konzentrierter Saft aus gekochten Zuckerrüben zugesetzt werden kann.

Die für die Herstellung von 1 000 g Enderzeugnis verwendete Menge muss:

- a) bei Zusatz von Zuckerarten oder Zuckerarten I und konzentriertem Saft aus gekochten Zuckerrüben mindestens 4 000 g Früchte betragen,
- b) bei alleinigem Zusatz von konzentriertem Saft aus gekochten Zuckerrüben mindestens 1 500 g Früchte betragen.

§ 3 - 1. Die in § 2 Nr. 1 bis 7 definierten Erzeugnisse müssen mindestens 60% lösliche Trockenmarm (Refraktometerwert) enthalten; hiervon ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen der Zucker ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurde.

Die lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) der Konfitüre extra und des Gelees extra kann zwischen 40% und 60 % liegen, wenn die in § 2 Nr. 2 und 4 erwähnten Bedingungen erfüllt sind.

Bei Mischungen wird der in § 2 Nr. 1 bis 6 vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

2. Die lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) des in Nr. 8 definierten Erzeugnisses liegt bei mindestens 70%.

§ 4 - Vorliegender Erlass gilt nicht für Erzeugnisse, die für die Herstellung von Feinbackwaren, Konditoreiwaren oder Keksen bestimmt sind.

KAPITEL II — *Zugelassene Rohstoffe*

Art. 2 - § 1 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses ist beziehungsweise sind zu verstehen unter:

1. a) Frucht: die frische, gesunde, nicht verdorbene Frucht, der keine wesentlichen Bestandteile entzogen wurden, in geeignetem Reifezustand, nach Reinigen und Putzen.

Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses werden Tomaten, die genießbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süßkartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen den Früchten gleichgestellt,

b) Ingwer: die frischen oder haltbar gemachten genießbaren Wurzeln der Ingwerpflanze,

2. Fruchtpülp: der genießbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der in Stücke geteilt oder zerdrückt, nicht jedoch zu Mark verarbeitet sein kann,

3. Fruchtmarmelade: der genießbare Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Marmelade verarbeitet ist,

4. wässrigem Auszug von Früchten: wässriger Auszug von Früchten, der - abgesehen von technisch unvermeidbaren Verlusten - alle in Wasser löslichen Teile der Früchte enthält,

5. Zuckerarten: die zugelassenen Zuckerarten:

a) im Königlichen Erlass vom 15. Januar 1975 über Zuckerarten beschriebene Zuckerarten,

b) Fructosesirup,

c) aus Früchten gewonnene Zuckerarten,

d) brauner Zucker.

§ 2 - 1. Die in § 1 Nr. 1 bis 4 beschriebenen Erzeugnisse dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

a) Wärme- und Kältebehandlungen,

b) Gefriertrocknung,

c) Konzentrieren, sofern sie sich technisch dafür eignen,

d) mit Ausnahme der zur Herstellung von Erzeugnissen mit dem Zusatz «extra» verwendeten Rohstoffe: Verwendung von Schwefeldioxid (E 220) oder dessen Salzen (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 und E 227) als Verarbeitungshilfsstoffe, sofern die in Artikel 1 § 2 Nr. 1, 3, 5, 6 und 7 festgelegte Schwefeldioxidhöchstmenge in den Erzeugnissen, die in Kapitel III Buchstabe B der Anlage zum Königlichen Erlass vom 1. März 1998 über zugelassene Lebensmittelzusätze außer Farbstoffen und Süßungsmitteln definiert sind, nicht überschritten wird.

2. Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

3. Die Schalen von Zitrusfrüchten können in Lake haltbar gemacht werden.

4. Ingwer darf getrocknet oder in Sirup konserviert werden.

KAPITEL III — *Zugelassene Zutaten*

Art. 3 - § 1 - Den in Artikel 1 § 2 definierten Erzeugnissen können folgende Zutaten zugesetzt werden:

1. Honig im Sinne der Begriffsbestimmung des Königlichen Erlasses vom 28. Mai 1975 über Honig, als Ersatz für einen Teil des Zuckers oder den gesamten Zucker,

2. Speiseöle und -fette zur Verhütung der Schaumbildung,

3. flüssiges Pektin,

4. destillierte Getränke,

5. Wein und Likörwein,

6. Nüsse,

7. Kräuter,

8. Gewürze,

9. Vanille und Vanilleauszüge,

10. Vanillin.

§ 2 - Die nachstehend erwähnten Zutaten dürfen nur den nachstehend angegebenen und in Artikel 1 § 2 definierten Erzeugnissen zugesetzt werden:

1. Fruchtsaft: in Konfitüre,

2. Saft von Zitrusfrüchten: bei aus anderen Früchten hergestellten Erzeugnissen in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra,

3. Saft aus roten Früchten: in Konfitüre und Konfitüre extra aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen und Rhabarber,

4. Saft aus roten Rüben: in Konfitüre und Gelee aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren und Pflaumen,

5. ätherische Öle aus Zitrusfrüchten: in Marmelade und Gelee-Marmelade,

6. Schalen von Zitrusfrüchten: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee und Gelee extra,

7. Blätter von *Pelargonium odoratissimum*: in Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Gelee extra aus Quitten,

8. konzentrierter Saft aus gekochten Pflaumen, getrockneten Pflaumen, Datteln oder Feigen und gekochten Rosinen: in streichfähigem Fruchtsirup unter der Bedingung, dass die zugesetzte Menge ein Fünftel der Menge an konzentriertem Saft aus gekochten Äpfeln und/oder Birnen nicht übersteigt.

§ 3 - Die oben erwähnten Bestimmungen gelten unbeschadet der Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 12. März 1991 über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

KAPITEL IV — Bestimmungen über die Etikettierung und die Handelspraktiken

Art. 4 - Der Königliche Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln gilt unter den nachstehend festgelegten Bedingungen für die in Artikel 1 § 2 beschriebenen Lebensmittel:

1. Die in Artikel 1 § 2 Nr. 1 bis 7 vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Bezeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

Die Bezeichnungen «Konfitüre» und «Gelee» können jedoch verwendet werden, um «Konfitüre extra» beziehungsweise «Gelee extra» zu bezeichnen.

Gemäß den Gepflogenheiten darf die Bezeichnung «Gelee» in Abweichung von den Bestimmungen von Nr. 1 Absatz 1 zur Bezeichnung von Lebensmitteln verwendet werden, die offensichtlich mit den in Artikel 1 § 2 Nr. 6 und 7 definierten Lebensmitteln nicht zu verwechseln sind.

Gemäß den Gepflogenheiten können ergänzend die in Artikel 1 § 2 verwendeten Verkehrsbezeichnungen verwendet werden, um andere Erzeugnisse zu bezeichnen, die mit den in Artikel 1 § 2 definierten Erzeugnissen nicht zu verwechseln sind.

2. Die in Artikel 1 § 2 Nr. 8 erwähnten Erzeugnisse dürfen bei ihrer Inverkehrbringung ausschließlich die Bezeichnung «-sirup» tragen, unter Berücksichtigung der Bestimmungen des Erlasses des Regenten vom 15. Mai 1945 über Lebensmittel, die mit Früchten oder pflanzlichen Stoffen und ähnlichen Lebensmitteln hergestellt werden.

3. Die in Artikel 1 § 2 Nr. 1 bis 7 vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen werden ergänzt durch die Angabe der verwendeten Frucht beziehungsweise der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe.

Jedoch kann die Angabe der verwendeten Früchte bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

4. Die in Artikel 1 § 2 Nr. 8 erwähnte Verkehrsbezeichnung wird ergänzt durch die Bezeichnung der Frucht beziehungsweise der Früchte, aus denen die verwendeten, gekochten, konzentrierten Säfte stammen, und gegebenenfalls durch die Bezeichnung «Zuckerrüben», wenn konzentrierter Saft aus gekochten Zuckerrüben zugesetzt worden ist. Die Ausgangsstoffe müssen in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe angegeben werden.

5. Auf dem Etikett muss der Fruchtgehalt durch den Hinweis «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g» Enderzeugnis angegeben werden, gegebenenfalls nach Abzug des Gewichts des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers.

6. Auf dem Etikett muss der Gesamtzuckergehalt durch den Hinweis «Gesamtzuckergehalt ... g je 100 g» angegeben werden, wobei die angegebene Zahl den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Enderzeugnisses darstellt; eine Abweichung von plus minus drei Grad zwischen dem tatsächlichen Refraktometerwert und dem angegebenen Wert ist zulässig.

Diese Angabe ist jedoch nicht erforderlich, wenn gemäß dem Königlichen Erlass vom 8. Januar 1992 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln auf dem Etikett eine nährwertbezogene Angabe für Zucker erscheint.

7. Die in Nr. 1 Absatz 3 und 4 erwähnten Angaben sind deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen.

8. Liegen die Schwefeldioxidrückstände über 10 mg/kg, so ist abweichend von Artikel 4 §§ 2, 3 und 4 des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln im Verzeichnis der Zutaten anzugeben, dass diese Rückstände im Erzeugnis enthalten sind.

KAPITEL V — Allgemeine Bestimmungen

Art. 5 - Die Vermarktung der in Artikel 1 § 2 definierten Erzeugnisse ist ab dem 12. Juli 2003 zugelassen, sofern sie den in vorliegendem Erlass festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen.

Die Vermarktung der in Artikel 1 § 2 definierten Erzeugnisse, die den Begriffsbestimmungen und Vorschriften des vorliegenden Erlasses nicht entsprechen, ist ab dem 12. Juli 2004 verboten.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die den Begriffsbestimmungen und Vorschriften des vorliegenden Erlasses nicht entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 in Übereinstimmung mit dem Königlichen Erlass vom 27. Februar 1981 über die Herstellung und Vermarktung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Maronenkrem und streichfähigen Fruchtsirupen etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

KAPITEL VI — Schlussbestimmungen

Art. 6 - Der Königliche Erlass vom 27. Februar 1981 über die Herstellung und Vermarktung von Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Maronenkrem und streichfähigen Fruchtsirupen, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 13. Dezember 1989, wird aufgehoben.

Art. 7 - Vorliegender Erlass tritt am Tag seiner Veröffentlichung im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft.

Art. 8 - Unser Minister der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik, Unser Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit, Unser Minister des Mittelstands und der Landwirtschaft und Unser Minister der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 19. März 2004

ALBERT

Von Königs wegen:

Die Ministerin der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik
Frau F. MOERMAN

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Die Ministerin des Mittelstands und der Landwirtschaft
Frau S. LARUELLE

Die Ministerin der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung
Frau F. VAN DEN BOSSCHE

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 17 janvier 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAELE

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 17 januari 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAELE

AVIS OFFICIELS — OFFICIELE BERICHTEN

SERVICE PUBLIC FEDERAL FINANCES

[C - 2005/03058]

Augmentation du droit d'accise spécial sur l'essence sans plomb des codes NC 2710 11 41, 2710 11 45 et 2710 11 49

Publication en application de l'article 420, § 3, b), de la loi-programme du 27 décembre 2004.

Le 9 février 2005, le prix maximum, hors T.V.A., de l'essence sans plomb du code NC 2710 11 45 (produit directeur), tel que défini à l'article 419, c), de la loi-programme susvisée, diminue de 0,0199 EUR par litre.

Conformément à l'article 420, § 3, b), de la loi-programme susvisée, les nouveaux taux du droit d'accise spécial sont fixés à :

- 315,0150 EUR par 1 000 litres à 15 °C pour l'essence sans plomb à haute teneur en soufre et en aromatiques du code NC 2710 11 49;

- 300,1414 EUR par 1 000 litres à 15 °C pour l'essence sans plomb à faible teneur en soufre et en aromatiques du code NC 2710 11 49;

- 300,1414 EUR par 1 000 litres à 15 °C pour l'essence sans plomb du code NC 2710 11 41;

- 300,1414 EUR par 1 000 litres à 15 °C pour l'essence sans plomb du code NC 2710 11 45.

Ces nouveaux taux entrent en vigueur le 9 février 2005.

Bruxelles, le 8 février 2005.

D. REYNDEERS

FEDERALE OVERHEIDSDIENST FINANCIEN

[C - 2005/03058]

Verhoging van de bijzondere accijns op ongelode benzine van de GN-codes 2710 11 41, 2710 11 45 en 2710 11 49

Gepubliceerd met toepassing van artikel 420, § 3, b), van de programmawet van 27 december 2004.

Op 9 februari 2005 is de maximumprijs, exclusief BTW, van ongelode benzine van de GN-code 2710 11 45 (richtproduct) bedoeld bij artikel 419, c), van voormelde programmawet verminderd met 0,0199 EUR per liter.

Overeenkomstig artikel 420, § 3, b), van genoemde programmawet worden de nieuwe tarieven van de bijzondere accijns vastgesteld op :

- 315,0150 EUR/1 000 liter bij 15 °C voor de ongelode benzine met een hoog zwavelgehalte en aromatische verbindingen van de GN-code 2710 11 49;

- 300,1414 EUR/1 000 liter bij 15 °C voor de ongelode benzine met een laag zwavelgehalte en aromatische verbindingen van de GN-code 2710 11 49;

- 300,1414 EUR/1 000 liter bij 15 °C voor de ongelode benzine van de GN-code 2710 11 41;

- 300,1414 EUR/1 000 liter bij 15 °C voor de ongelode benzine van de GN-code 2710 11 45.

Deze nieuwe tarieven treden in werking op 9 februari 2005.

Brussel, 8 februari 2005.

D. REYNDEERS