

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT

F. 2005 — 571

[C — 2005/22123]

21 JANVIER 2005. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 4, § 1^{er} et l'article 20, § 4;

Vu l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 1^{er} décembre 1998, 15 février 1999, 25 janvier 2000, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002 et 7 septembre 2003;

Vu la directive 2004/45/CE de la Commission du 16 avril 2004 modifiant la directive 96/77/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs autres que les colorants et les édulcorants;

Vu la directive 2004/46/CE de la Commission du 16 avril 2004 modifiant la directive 95/31/CE en ce qui concerne le sucralose (E 955) et le sel d'aspartame-acesulfame (E962);

Vu la directive 2004/47/CE de la Commission du 16 avril 2004 modifiant la directive 95/45/CE en ce qui concerne les carotènes mélangés [E 160a (i)] et le bêta-carotène [E 160a (ii)];

Vu l'avis n° 37653/3 du Conseil d'Etat, donné le 21 septembre 2004, 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 la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. A l'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifiée par les arrêtés royaux des 15 février 1999 et 20 mars 2002, sont apportées les modifications indiquées dans l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*. Les produits mis dans le commerce légalement avant cette date, peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 3. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 21 janvier 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,
R. DEMOTTE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2005 — 571

[C — 2005/22123]

21 JANUARI 2005. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 4, § 1 en artikel 20, § 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 25 januari 2000, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002 en 7 september 2003;

Gelet op richtlijn 2004/45/EG van de Commissie van 16 april 2004 tot wijziging van richtlijn 96/77/EG tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen;

Gelet op richtlijn 2004/46/EG van de Commissie van 16 april 2004 tot wijziging van richtlijn 95/31/EG wat E 955 sucralose en E 962 zout van aspartaam-acesulfaam betreft;

Gelet op richtlijn 2004/47/EG van de Commissie van 16 april 2004 tot wijziging van richtlijn 95/45/EG wat betreft gemengde carotenen (E 160a (i)) en bèta-caroteen (E 160a (ii));

Gelet op het advies nr. 37654/3 van de Raad van State, gegeven op 21 september 2004, 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 Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In de bijlage bij het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, zoals gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 15 februari 1999 en 20 maart 2002, worden de wijzigingen aangebracht zoals bepaald in de bijlage bij huidige besluit.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking op de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt. Producten die legaal in de handel zijn gebracht vóór deze datum, mogen worden verkocht zolang de voorraad strekt.

Art. 3. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 21 januari 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Annexe

- (1) Le texte concernant E 160 a (i) carotènes mélangés et E 160 a (ii) bêta-carotène est remplacé par le texte suivant:

"E160 a (i) CAROTÈNES MÉLANGÉS**1. Carotènes végétaux****SYNONYMES**

Colorant alimentaire orange CI n°5

DÉFINITION

Les carotènes mélangés sont obtenus par extraction par solvant à partir de souches naturelles de plantes comestibles, de carottes, d'huiles végétales, d'herbes, de luzerne et d'orties.

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β -carotène. Des quantités de α -carotène et de γ -carotène, ainsi que d'autres pigments, peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine.

Seuls les solvants suivants peuvent être utilisés pour l'extraction: acétone, méthyléthylcétone, méthanol, éthanol, propanol-2-ol, hexane*, dichlorométhane et dioxyde de carbone.

Classe

Caroténoïdes

Numéro d'index

75130

Einecs

230-636-6

Formule chimique

 β -Carotène: $C_{40}H_{56}$

Poids moléculaire

 β -Carotène: 536,88

Composition

Pas moins de 5% de caroténoïdes exprimés en β -carotène. Pour les produits obtenus par extraction à partir d'huiles végétales: pas moins de 0,2% dans des graisses comestibles

^{1%}
E 1 cm 2500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane

IDENTIFICATION

A. Spectrométrie

Absorption maximale dans le cyclohexane à 440 à 457 nm et 470 à 486 nm

PURETÉ

Résidus de solvants

Acétone	}
Méthyléthylcétone	}
Méthanol	} Pas plus de 50 mg/kg,
Propanol-2-ol	} seuls ou en association
Hexane	}
Éthanol	}

Plomb

Dichlorométhane Pas plus de 10 mg/kg

Pas plus de 5 mg/kg

2. Carotènes d'algues**SYNONYMES**

Colorant alimentaire orange CI n°5

DÉFINITION

Les carotènes mélangés peuvent aussi être obtenus à partir de souches naturelles des algues *Dunaliella salina*, cultivées dans de grands lacs salés situés à Whyalla, Australie du Sud. Le β -carotène est extrait au moyen d'une huile essentielle. La préparation est une suspension de 20 à 30 % dans de l'huile comestible. Le ratio d'isomères trans/cis est de l'ordre de 50/50 à 71/29.

Les principales matières colorantes sont constituées de caroténoïdes, dont, en majeure partie, du β -carotène. Des quantités de α -carotène, de lutéine, de zéaxanthine et de β -cryptoxanthine peuvent être présentes. En dehors des pigments colorés, cette substance peut contenir des huiles, des graisses et des cires naturellement présentes dans le matériel d'origine.

Classe

Caroténoïdes

Numéro d'index

75130

* Benzène, pas plus de 0,05 % en volume.

Formule chimique	β -Carotène: $C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	β -Carotène: 536,88
Composition	Pas moins de 20 % de caroténoïdes exprimés en β -carotène.
	^{1%} E 1 cm 2500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane
IDENTIFICATION	
A. Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane à 440 à 457 nm et 474 à 486 nm
PURETÉ	
Tocophérols naturels dans l'huile comestible	Pas plus de 0,3 %
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg

E160 a (ii) BÊTA-CAROTÈNE**1. Bêta-carotène**

SYNONYMES	Colorant alimentaire orange CI n°5
DÉFINITION	Les présentes spécifications s'appliquent essentiellement à tous les isomères trans du β -carotène associés à des quantités minimales d'autres caroténoïdes. Les préparations diluées et stabilisées peuvent présenter diverses proportions d'isomères cis/trans.
Classe	Caroténoïdes
Numéro d'index	40800
Einecs	230-636-6
Dénominations chimiques	β -Carotène, β,β -Carotène
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	536,88
Composition	Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène)
	^{1%} E 1 cm 2500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane
DESCRIPTION	
IDENTIFICATION	
A. Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane à 453 à 456 nm
PURETÉ	
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le β -carotène: pas plus de 3,0 % des matières colorantes totales
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg

2. Bêta-carotène extrait de *Blakeslea trispora*

SYNONYMES	Colorant alimentaire orange CI n°5
DÉFINITION	Obtenu par un processus de fermentation utilisant une culture mixte des deux types de reproduction (+) et (-) de souches naturelles du champignon <i>Blakeslea trispora</i> . Le β -carotène est extrait de la biomasse au moyen d'acétate d'éthyle, ou d'acétate d'isobutyle puis d'alcool isopropylique, et cristallisé. Le produit cristallisé consiste essentiellement en β -carotène trans. En raison du caractère naturel du processus, une proportion d'environ 3% du produit consiste en caroténoïdes mélangés, ce qui est spécifique au produit.
Classe	Caroténoïdes
Numéro d'index	40800
Einecs	230-636-6
Dénominations chimiques	β -Carotène, β,β -Carotène
Formule chimique	$C_{40}H_{56}$
Poids moléculaire	536,88
Composition	Pas moins de 96 % de matières colorantes totales (exprimées en β -carotène)
	^{1%} E 1 cm 2500 à environ 440 à 457 nm dans le cyclohexane
DESCRIPTION	
Cristaux ou poudre cristalline de couleur rouge, rouge brunâtre ou pourpre violacée (la couleur varie selon le solvant utilisé pour l'extraction et les conditions de la cristallisation).	
IDENTIFICATION	
A. Spectrométrie	Absorption maximale dans le cyclohexane à 453 à 456 nm
PURETÉ	
Résidus de solvants	Acétate d'éthyle } Pas plus de 0,8 %,

	Éthanol	} seuls ou en association
	Acétate d'isobutyle:	pas plus de 1,0 %
	Alcool isopropylique:	pas plus de 0,1 %
Cendres sulfatées		Pas plus de 0,2 %
Matières colorantes accessoires	Caroténoïdes autres que le β -carotène:	pas plus de 3,0 % des matières colorantes totales
Plomb		Pas plus de 2 mg/kg
Mycotoxines:		
Aflatoxine B1		Absente
Trichothécène (T2)		Absente
Ochratoxine		Absente
Zéaralénone		Absente
Microbiologie:		
Moisissures		Pas plus de 100/g
Levures		Pas plus de 100/g
<i>Salmonella</i>		Absente dans 25 g
<i>Escherichia coli</i>		Absente dans 5 g"

(2) Les textes relatifs aux carraghénanes (E 407) et à l'algue *Eucheuma* traitée (E 407a) sont remplacés par les textes suivants:

"E 407 CARRAGHÉNANES

SYNONYMES

Les produits commerciaux sont vendus sous différentes dénominations telles que:

Mousse d'Irlande

Eucheuman (d'*Eucheuma* spp.)

Iridophycan (d'*Iridaea* spp.)

Hypnean (d'*Hypnea* spp.)

Furcellaran ou mousse du Danemark (de *Furcellaria fastigiata*)

Carraghénane (de *Chondrus* et *Gigartina* spp.)

DÉFINITION

Le carraghénane est obtenu par extraction aqueuse à partir de souches naturelles d'algues des familles des *Gigartinaceae*, des *Solieriaceae*, des *Hypneaceae* et des *Furcellariaceae*, de la classe des *Rhodophyceae* (algues rouges). Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propanol-2. Le carraghénane se compose essentiellement des sels de potassium, de sodium, de magnésium et de calcium des esters sulfates de polysaccharides qui, à l'hydrolyse, donnent du galactose et du 3,6-anhydrogalactose. Le carraghénane ne doit pas être hydrolysé ni avoir subi aucune autre dégradation chimique.

Eines

232-524-2

DESCRIPTION

Poudre grossière à fine, dont la couleur varie du jaunâtre à l'incolore, pratiquement inodore

IDENTIFICATION

A. Tests positifs de recherche du galactose, de l'anhydrogalactose et du sulfate

PURETÉ

Teneur en méthanol, éthanol, propanol-2

Pas plus de 0,1 %, séparément ou ensemble

Viscosité d'une solution à 1,5 % à 75 °C

Pas moins de 5 mPa.s

Perte à la dessiccation

Pas plus de 12 % (105 °C, 4 heures)

Sulfates

Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la matière sèche (exprimés en SO₄)

Cendres

Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la matière sèche à 550 °C

Cendres insolubles dans l'acide

Pas plus de 1 % sur la matière sèche (insolubles dans l'acide chlorhydrique à 10 %)

Matières insolubles dans l'acide

Pas plus de 2 % sur la matière sèche (insolubles dans l'acide sulfurique à 1 % en volume/volume)

Carraghénanes à faible poids

Pas plus de 5 %

moléculaire (proportion dont le poids

moléculaire est inférieur à 50 kDa)

Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Comptage sur plaque	Pas plus de 5 000 colonies par gramme
Levures et moisissures	Pas plus de 300 colonies par gramme
<i>E. coli</i>	Négatif dans 5 grammes
<i>Salmonella</i> spp.	Négatif dans 10 grammes

E 407a ALGUE EUCHEUMA TRAITÉE**SYNONYMES**PES (sigle de "Processed *Eucheuma* Seaweed")**DÉFINITION**

L'algue *Eucheuma* transformée est obtenue par traitement alcalin aqueux (KOH) à partir de souches naturelles d'algues *Eucheuma cottonii* et *Eucheuma spinosum*, de la classe des *Rhodophyceae* (algues rouges), afin d'éliminer les impuretés et d'extraire le produit par lavage à l'eau claire et par dessiccation. La purification peut encore être améliorée par lavage au méthanol, à l'éthanol ou au propanol-2 et par dessiccation. Le produit se compose essentiellement des sels de potassium des esters sulfates de polysaccharides qui, à l'hydrolyse, donnent du galactose et du 3,6-anhydrogalactose. On trouve également des sels de sodium, de calcium et de magnésium des esters sulfates de polysaccharides en moindres quantités. Le produit contient également jusqu'à 15 % de cellulose algale. Le carraghénane de l'algue *Eucheuma* transformée ne doit pas être hydrolysé ni avoir subi aucune autre dégradation chimique.

DESCRIPTION

Poudre ocre à jaunâtre, grossière à fine, pratiquement inodore

IDENTIFICATION

A. Tests positifs de recherche du galactose, de l'anhydrogalactose et du sulfate

B. Solubilité

Forme des suspensions visqueuses troubles dans l'eau. Insoluble dans l'éthanol.

PURETÉ

Teneur en méthanol, éthanol, propanol-2

Pas plus de 0,1 %, séparément ou ensemble

Viscosité d'une solution à 1,5 % à 75 °C

Pas moins de 5 mPa.s

Perte à la dessiccation

Pas plus de 12 % (105 °C, 4 heures)

Sulfates

Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la matière sèche (exprimés en SO₄)

Cendres

Pas moins de 15 % et pas plus de 40 % sur la matière sèche à 550 °C

Cendres insolubles dans l'acide

Pas plus de 1 % sur la matière sèche (insolubles dans l'acide chlorhydrique à 10 %)

Matières insolubles dans l'acide

Pas moins de 8 % et pas plus de 15 % sur la matière sèche (insolubles dans l'acide sulfurique à 1 % en volume/volume)

Carraghénanes à faible poids moléculaire (proportion dont le poids moléculaire est inférieur à 50 kDa)

Pas plus de 5 %

Arsenic

Pas plus de 3 mg/kg

Plomb

Pas plus de 5 mg/kg

Mercure

Pas plus de 1 mg/kg

Cadmium

Pas plus de 1 mg/kg

Comptage sur plaque

Pas plus de 5 000 colonies par gramme

Levures et moisissures

Pas plus de 300 colonies par gramme

E. coli

Négatif dans 5 grammes

Salmonella spp.

Négatif dans 10 grammes"

- (3) Les textes suivants, relatif au poly-1-décène hydrogéné (E 907), sucralose (E 955), sel d'aspartame-acesulfame (E 962), diacétate de glycéryle (E 1517) et l'alcool benzylique (E 1519) sont insérés:

"E 907 POLY-1-DÉCÈNE HYDROGÉNÉ**SYNONYMES**

Poly-alpha-oléfine hydrogénée

DÉFINITION

<i>Formule chimique</i>	$C_{10n}H_{20n+2}$ où $n = 3 - 6$
<i>Poids moléculaire</i>	560 (moyenne)
<i>Composition</i>	Pas moins de 98,5 % de poly-1-décène hydrogéné, présentant la distribution oligomérique suivante: C_{30} : 13 – 37 % C_{40} : 35 – 70 % C_{50} : 9 – 25 % C_{60} : 1 – 7 %
DESCRIPTION	Liquide visqueux, incolore et inodore
IDENTIFICATION	
A. Solubilité	Insoluble dans l'eau; légèrement soluble dans l'éthanol; soluble dans le toluène
B. Combustion	La combustion produit une flamme brillante et une odeur caractéristique semblable à celle de la paraffine
PURETÉ	
Viscosité	Entre $5,7 \times 10^{-6}$ et $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ à 100 °C
Composés à nombre de carbones inférieur à 30	Pas plus de 1,5 %
Substances facilement carbonisables	Après avoir été remué pendant 10 minutes dans un bain d'eau bouillante, un tube d'acide sulfurique contenant un échantillon de 5 grammes de poly-1-décène hydrogéné n'est pas plus sombre qu'une couleur paille très légère
Nickel	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg"
"E 955 SUCRALOSE	
SYNONYMES	4,1',6'-trichlorogalactosucrose
DÉFINITION	
<i>Dénomination chimique</i>	1,6-Dichloro-1,6-dideoxy- β -D-fructofuranosyl-4-chloro-4-deoxy- α -D-galactopyranoside
<i>Einecs</i>	259-952-2
<i>Formule chimique</i>	$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$
<i>Poids moléculaire</i>	397,64
<i>Composition</i>	Contient pas moins de 98 % et pas plus de 102 % de $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$, calculé sur la base de la forme anhydre.
DESCRIPTION	Poudre cristalline blanche à blanc cassé, pratiquement inodore.
IDENTIFICATION	
A. pH d'une solution à 10 %	Pas moins de 5,0 et pas plus de 7,0
B. Solubilité	Facilement soluble dans l'eau, le méthanol et l'éthanol. Légèrement soluble dans l'acétate d'éthyle.
C. Absorption infrarouge	Le spectre infrarouge d'une dispersion de l'échantillon dans du bromure de potassium présente des maxima relatifs à des nombres d'ondes semblables comme ceux du spectre de référence obtenu à l'aide d'un étalon de référence du sucralose.
D. Chromatographie en couche mince	La tache principale de la solution de test a la même valeur R_f que la tache principale de la solution titrée A servant de référence au test des autres disaccharides chlorés. Cette solution titrée est obtenue par la dissolution de 1,0 g d'un étalon de référence de sucralose dans 10 ml de méthanol.
E. Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: +84,0° à +87,5°, calculé sur la base de la forme anhydre (solution à 10 % en poids/volume)
PURETÉ	
Eau	Pas plus de 2,0 % (méthode de Karl Fischer)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,7 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Autres disaccharides chlorés	Pas plus de 0,5 %
Monosaccharides chlorés	Pas plus de 0,1 %
Oxyde de triphénylphosphine	Pas plus de 150 mg/kg
Méthanol	Pas plus de 0,1 % »

« E 962 SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

SYNONYMES	Aspartame-acesulfame Sel d'aspartame-acesulfame
DÉFINITION	Le sel est préparé en chauffant une solution à pH acide composée d'aspartame et d'acesulfame K dans une proportion de 2:1 environ (poids/poids) et en laissant la cristallisation se produire. Le potassium et l'humidité sont éliminés. Le produit est plus stable que l'aspartame seul.
<i>Dénomination chimique</i>	Sel de 2,2-dioxyde de 6-méthyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-one de l'acide aspartique L-phénylalanyl-2-méthyl-L- α .
<i>Formule chimique</i>	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$
<i>Poids moléculaire</i>	457,46
<i>Composition</i>	63,0 % à 66,0 % d'aspartame (base sèche) et 34,0 % à 37,0 % d'acesulfame (forme acide sur base sèche)
DESCRIPTION	Poudre blanche, inodore, cristalline.
IDENTIFICATION	
A. Solubilité	Faiblement soluble dans l'eau; légèrement soluble dans l'éthanol.
B. Facteur de transmission	Le facteur de transmission d'une solution à 1 % dans de l'eau, déterminé dans une cellule de 1 cm à 430 nm à l'aide d'un spectrophotomètre approprié en utilisant de l'eau comme témoin, ne doit pas être inférieur à 0,95, ce qui équivaut à un coefficient d'absorption ne dépassant pas approximativement 0,022.
C. Pouvoir rotatoire spécifique	$[\alpha]_D^{20}$: +14,5° à +16,5° Déterminer à une concentration de 6,2 g dans 100 ml d'acide formique (15N) dans un délai de 30 minutes suivant la préparation de la solution. Diviser par 0,646 le pouvoir rotatoire spécifique calculé pour compenser la teneur en aspartame du sel d'aspartame-acesulfame.
PURETÉ	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,5 % (105 °C, 4 h)
Acide 5-Benzyl-3,6-dioxo-2-piperazinéacétique	Pas plus de 0,5 %
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg"

"E 1517 DIACÉTATE DE GLYCÉRYLE

SYNONYMES	Diacétine
DÉFINITION	Le diacétate de glycéryle consiste essentiellement en un mélange de diacétates de glycérol 1,2 et 1,3, avec des quantités minimales de monoesters et de triesters
<i>Dénominations chimiques</i>	Diacétate de glycéryle
<i>Formule chimique</i>	Diacétate de 1,2,3-propanetriol
<i>Poids moléculaire</i>	$C_7H_{12}O_5$
<i>Composition</i>	176,17
DESCRIPTION	Pas moins de 94,0 % Liquide clair, incolore, hygroscopique, quelque peu huileux, dégageant une légère odeur grasse
IDENTIFICATION	
A. Solubilité	Soluble dans l'eau. Miscible avec l'éthanol
B. Tests positifs de recherche du glycérol et de l'acétate	
C. Gravité spécifique	d_{20}^{20} : 1,175 - 1,195
D. Intervalle d'ébullition	Entre 259 et 261 °C
PURETÉ	
Cendres totales	Pas plus de 0,02 %
Acidité	Pas plus de 0,4 % (exprimé en acide acétique)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 5 mg/kg »

“E 1519 ALCOOL BENZYLIQUE**SYNONYMES**

Phénylcarbinol
Alcool phénylméthyle
Benzèneméthanol
Alpha-hydroxytoluène

DÉFINITION

Dénominations

Alcool benzylique

chimiques

Phénylméthanol

Formule chimique

C₇H₈O

Poids moléculaire

108,14

Composition

Pas moins de 98,0 %

DESCRIPTION

Liquide clair et incolore dégageant une légère odeur aromatique

IDENTIFICATION

A. Solubilité

Soluble dans l'eau, l'éthanol et l'éther

B. Indice de réfraction

[n]_D²⁰: 1,538 - 1,541

C. Gravité spécifique

d₂₅²⁵: 1,042 - 1,047

D. Test positif de recherche de peroxydes

PURETÉ

Intervalle de distillation

Pas moins de 95 % volume/volume: distillation entre 202 et 208 °C

Indice d'acide

Pas plus de 0,5

Aldéhydes

Pas plus de 0,2 % volume/volume (exprimé en benzaldéhyde)

Plomb

Pas plus de 5 mg/kg"

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 21 janvier 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Bijlage

- (1) De tekst met betrekking tot E 160a (i) gemengde carotenen en E 160a (ii) bèta-caroteen wordt vervangen door:

"E 160a (i) GEMENGDE CAROTENEN

1. Plantaardige carotenen

SYNONIEMEN

CI Food Orange 5

DEFINITIE

Gemengde carotenen worden verkregen door oplosmidelextractie van natuurlijke soorten eetbare gewassen, wortelen, plantaardige oliën, gras, alfalfa (luzerne) en brandnetel.

De kleur is hoofdzakelijk afkomstig van carotenoiden, waarvan β -caroteen het merendeel uitmaakt. α , γ -caroteen en andere pigmenten kunnen aanwezig zijn. Naast de kleurpigmenten kan de stof van nature in het uitgangsmateriaal aanwezige oliën, vetten en wassen bevatten.

Bij de extractie mogen alleen de volgende oplosmiddelen worden gebruikt: aceton, methylethylketon, methanol, ethanol, propaan-2-ol, hexaan*, dichloormethaan en koolstofdioxide.

Klasse

Carotenoïde

Colour Index-nummer

75130

Einecs-nummer

230-636-6

Brutoformule

β -Caroteen: $C_{40}H_{56}$

Molecuulgewicht

β -Caroteen: 536,88

Gehalte

Het gehalte aan caroteen (uitgedrukt in β -caroteen) bedraagt minimaal 5%. Voor producten die door extractie van plantaardige oliën verkregen zijn: minimaal 0,2% in voedingsvet.

^{1%}
E 1 cm 2500 bij ca. 440-457 nm in cyclohexaan

EIGENSCHAPPEN

A. Spectrometrie

Maximum in cyclohexaan bij 440-457 nm en 470-486 nm

ZUIVERHEID

Oplosmiddelresiduen

Aceton	}
Methylethylketon	}
Methanol	}Maximaal 50 mg/kg,
Propaan-2-ol	}afzonderlijk of in combinatie
Hexaan	}
Ethanol	}
Dichloormethaan	Maximaal 10 mg/kg

Lood

Maximaal 5 mg/kg

2. Caroteen uit algen

SYNONIEMEN

CI Food Orange 5

DEFINITIE

Gemengde carotenen kunnen ook worden verkregen uit natuurlijke stammen van de alg *Dunaliella salina*, die in grote zoutmeren in Whyalla in Zuid-Australië wordt gekweekt. β -Caroteen wordt met behulp van een etherische olie geëxtraheerd. Het preparaat is een suspensie in spijsolie (20-30%). De verhouding trans/cis-isomeren ligt tussen 50/50 en 71/29.

De kleur is hoofdzakelijk afkomstig van carotenoiden, waarvan β -caroteen het merendeel uitmaakt. α -Caroteen, luteïne, zeaxanthine en β -cryptoxanthine kunnen aanwezig zijn. Naast de kleurpigmenten kan de stof van nature in het uitgangsmateriaal aanwezige oliën, vetten en wassen bevatten.

Klasse

Carotenoïde

Colour Index-nummer

75130

Brutoformule

β -Caroteen: $C_{40}H_{56}$

Molecuulgewicht

β -Caroteen: 536,88

* Maximaal 0,05 volumepercent benzeen.

Gehalte Het gehalte aan caroteen (uitgedrukt in β -caroteen) bedraagt minimaal 20%.
 $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2500 bij ca. 440-457 nm in cyclohexaan

EIGENSCHAPPEN

A. Spectrometrie Maximum in cyclohexaan bij 440-457 nm en 474-486 nm

ZUIVERHEID

Natuurlijke tocoferolen in spijsolie Maximaal 0,3 %

Lood Maximaal 5 mg/kg

E 160a (ii) BÈTA-CAROTEEN**1. Bèta-Caroteen****SYNONIEMEN**

CI Food Orange 5

DEFINITIE

Deze specificaties zijn voornamelijk van toepassing op het all-transisomeer van β -caroteen, samen met kleine hoeveelheden van andere carotenoïden. Verdunde en gestabiliseerde preparaten kunnen een andere verhouding trans/cis-isomeren hebben.

Klasse Carotenoïde
 Colour Index-nummer 40800
 Einecs-nummer 230-636-6
 Chemische namen β -Caroteen, β,β -Caroteen
 Brutoformule $C_{40}H_{56}$
 Molecuulgewicht 536,88
 Gehalte Minimaal 96% van alle kleurstoffen (uitgedrukt als β -caroteen)
 $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2500 bij ca. 440-457 nm in cyclohexaan
 Roodbruine tot rode kristallen of kristallijn poeder

BESCHRIJVING**EIGENSCHAPPEN**

A. Spectrometrie Maximum in cyclohexaan bij 453-456 nm

ZUIVERHEID

Sulfaatas Maximaal 0,2 %

Bijkomende kleurstoffen Andere carotenoïden dan β -caroteen: maximaal 3,0% van alle kleurstoffen

Lood Maximaal 2 mg/kg

2. Bèta-caroteen van Blakeslea trispora**SYNONIEMEN**

CI Food Orange 5

DEFINITIE

Verkregen door een gistingsproces met een mengcultuur van de twee geslachtelijke voortplantingstypes (+) en (-) van natuurlijke stammen van de schimmel *Blakeslea trispora*. Het β -caroteen wordt uit de biomassa geëxtraheerd met behulp van ethylacetaat of isobutylacetaat gevolgd door isopropylalcohol, en vervolgens gekristalliseerd. Het gekristalliseerde product bestaat hoofdzakelijk uit trans- β -caroteen. Door het natuurlijke proces bestaat ongeveer 3% van het product uit gemengde carotenoïden, hetgeen kenmerkend is voor het product.

Klasse Carotenoïde
 Colour Index-nummer 40800
 Einecs-nummer 230-636-6
 Chemische namen β -Caroteen, β,β -Caroteen
 Brutoformule $C_{40}H_{56}$
 Molecuulgewicht 536,88
 Gehalte Minimaal 96% van alle kleurstoffen (uitgedrukt als β -caroteen)
 $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 2500 bij ca. 440-457 nm in cyclohexaan
 Rode, roodbruine of paarsviolette kristallen of kristallijn poeder (de kleur hangt af van het gebruikte extractiemiddel en de kristallisatiecondities)

BESCHRIJVING**EIGENSCHAPPEN**

A. Spectrometrie Maximum in cyclohexaan bij 453-456 nm

ZUIVERHEID

Oplosmiddelresiduen Ethylacetaat } Maximaal 0,8 %,
 Ethanol } afzonderlijk of in combinatie
 Isobutylacetaat: maximaal 1,0%.
 Isopropylalcohol: maximaal 0,1%.

Sulfaatas	Maximaal 0,2%
Bijkomende kleurstoffen	Andere carotenoiden dan β -caroteen: maximaal 3,0% van alle kleurstoffen
Lood	Maximaal 2 mg/kg
Mycotoxinen:	
Aflatoxine B1	Afwezig
Trichothecenen (T2)	Afwezig
Ochratoxine	Afwezig
Zearalenon	Afwezig
Microbiologie:	
Schimmels	Maximaal 100/g
Gisten	Maximaal 100/g
<i>Salmonella</i>	Afwezig in 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Afwezig in 5 g"

(2) De tekst met betrekking tot E 407 carrageen en E 407a verwerkt Eucheuma-wier wordt vervangen door:

"E 407 CARRAGEEN
SYNONIEMEN

Handelsproducten worden verkocht onder verschillende benamingen zoals:
Gelose van Iers mos
Eucheuman (van *Eucheuma* spp.)
Iridophycan (van *Irididaea* spp.)
Hypnean (van *Hypnea* spp.)
Furcellaran of Deense agar (van *Furcellaria fastigiata*)
Carrageen (van *Chondrus* en *Gigartina* spp.)

DEFINITIE

Carrageen wordt door extractie met water verkregen uit natuurlijke stammen van zeewieren van de families *Gigartinaceae*, *Solieriaceae*, *Hypneaceae* en *Furcellariaceae* van de klasse *Rhodophyceae* (roodwieren). Er mogen geen andere organische neerslagmiddelen dan methanol, ethanol en propaan-2-ol worden gebruikt. Carrageen bestaat hoofdzakelijk uit de kalium-, natrium- magnesium- en calciumzouten van polysaccharidesulfaatesters die bij hydrolyse worden omgezet in galactose en 3,6-anhydrogalactose. Carrageen mag niet gehydrolyseerd of anderszins chemisch afgebroken zijn.

Einecs-nummer

232-524-2

BESCHRIJVING
EIGENSCHAPPEN

Geelachtig tot kleurloos, grof tot fijn, vrijwel reukloos poeder

Positieve test op galactose, op anhydrogalactose en op sulfaat

ZUIVERHEID

Gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol	Maximaal 0,1%, afzonderlijk of in combinatie
Viscositeit van een 1,5%-oplossing bij 75 °C	Minimaal 5 mPa.s
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 12% (vier uur bij 105 °C)
Sulfaat	Minimaal 15% en maximaal 40% van de droge stof (berekend als SO ₄)
As	Minimaal 15% en maximaal 40% van de droge stof bij 550 °C
In zuur onoplosbare as	Maximaal 1% van de droge stof (onoplosbaar in 10% zoutzuur)
In zuur onoplosbaar materiaal	Maximaal 2% van de droge stof (onoplosbaar in 1% (v/v) zwavelzuur)
Carrageen met laag molecuulgewicht (kleiner dan 50 kDa)	Maximaal 5%
Arseen	Maximaal 3 mg/kg
Lood	Maximaal 5 mg/kg
Kwik	Maximaal 1 mg/kg
Cadmium	Maximaal 1 mg/kg
Totaal kiemgetal	Maximaal 5 000 kolonies per gram
Gist en schimmels	Maximaal 300 kolonies per gram
<i>E. coli</i>	Negatief in 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Negatief in 10 g

E 407a VERWERKT EUCHEUMA-WIER**SYNONIEMEN**

PES ("processed eucheuma seaweed")

DEFINITIE

Verwerkt Eucheuma-wier wordt verkregen uit natuurlijke stammen van de zeevieren *Eucheuma cottonii* en *Eucheuma spinosum* van de klasse *Rhodophyceae* (roodwieren) door behandeling met een alkalische (KOH) oplossing om verontreinigingen te verwijderen en vervolgens wassen met zoet water en drogen. Het product kan verder worden gezuiverd door wassen met methanol, ethanol of propaan-2-ol en drogen. Het product bestaat voornamelijk uit de kaliumzouten van polysacharidesulfaatesters die bij hydrolyse worden omgezet in galactose en 3,6-anhydrogalactose. Natrium-, calcium- en magnesiumzouten van de polysacharidesulfaatesters zijn in kleinere hoeveelheden aanwezig. Het product bevat tevens maximaal 15% algencellulose. Het carrageen in verwerkt Eucheuma-wier mag niet gehydrolyseerd of anderszins chemisch afgebroken zijn

BESCHRIJVING

Geelbruin tot geelachtig, grof tot fijn, vrijwel reukloos poeder

EIGENSCHAPPEN

Positieve test op galactose, op anhydrogalactose en op sulfaat

B. Oplosbaarheid

Vormt een troebele viskeuze suspensie in water.
Onoplosbaar in ethanol.

ZUIVERHEID

Gehalte aan methanol, ethanol en propaan-2-ol

Maximaal 0,1%, afzonderlijk of in combinatie

Viscositeit van een 1,5%-oplossing bij 75 °C

Minimaal 5 mPa.s

Gewichtsverlies bij drogen

Maximaal 12% (vier uur bij 105 °C)

Sulfaat

Minimaal 15% en maximaal 40% van de droge stof (berekend als SO₄)

As

Minimaal 15% en maximaal 40% van de droge stof bij 550 °C

In zuur onoplosbare as

Maximaal 1% van de droge stof (onoplosbaar in 10% zoutzuur)

In zuur onoplosbaar materiaal

Minimaal 8% en maximaal 15% van de droge stof (onoplosbaar in 1% (v/v) zwavelzuur)

Carrageen met laag molecuulgewicht (kleiner dan 50 kDa)

Maximaal 5%

Arseen

Maximaal 3 mg/kg

Lood

Maximaal 5 mg/kg

Kwik

Maximaal 1 mg/kg

Cadmium

Maximaal 1 mg/kg

Totaal kiemgetal

Maximaal 5 000 kolonies per gram

Gist en schimmels

Maximaal 300 kolonies per gram

E. coli

Negatief in 5 g

Salmonella spp.

Negatief in 10 g"

- (3) De volgende teksten met betrekking tot E 907 gehydrogeneerd poly-1-deceen, E 955 sucralose, E 962 aspartaam-acesulfaamzout, E 1517 glyceryldiacetaat en E 1519 benzylalcohol worden toegevoegd:

"GEHYDROGENEERD POLY-1-DECEEN**SYNONIEMEN**

Gehydrogeneerd polydec-1-een
Gehydrogeneerd poly-alfa-olefine

DEFINITIE*Brutoformule*C_{10n}H_{20n+2} waarbij n = 3-6*Molecuulgewicht*

560 (gemiddeld)

Gehalte

Minimaal 98,5% gehydrogeneerd poly-1-deceen, met de volgende oligomeerverdeling:

C₃₀: 13 – 37 %C₄₀: 35 – 70 %C₅₀: 9 – 25 %C₆₀: 1 – 7 %

**BESCHRIJVING
EIGENSCHAPPEN**

A. Oplosbaarheid

Kleurloze reukloze viskeuze vloeistof

Onoplosbaar in water. Slecht oplosbaar in ethanol. Oplosbaar in toluen.

B. Verbranding

Brandt met een heldere vlam en een karakteristieke paraffineachtige geur

ZUIVERHEID

Viscositeit

Tussen $5,7 \times 10^{-6}$ en $6,1 \times 10^{-6} \text{ m}^2\text{s}^{-1}$ bij 100 °C

Verbindingen met een

Maximaal 1,5 %

koolstofgetal kleiner dan 30

Gemakkelijk carboniseerbare stoffen

Na 10 minuten schudden in een kokendwaterbad mag een buis zwavelzuur waaraan 5 g gehydrogeneerd poly-1-deceen is toegevoegd, niet sterker dan heel licht strogeel gekleurd zijn

Nikkel

Maximaal 1 mg/kg

Lood

Maximaal 1 mg/kg"

"E 955 SUCRALOSE**SYNONIEMEN**

4,1',6'-trichloorgalactosucrose

DEFINITIE*Chemische naam*1,6-dichloor-1,6-dideoxy- β -D-fructofuranosyl-4-chloor-4-deoxy- α -D-galactopyranoside*Einecs-nummer*

259-952-2

Molecuulformule $\text{C}_{12}\text{H}_{19}\text{Cl}_3\text{O}_8$ *Molecuulgewicht*

397,64

*Gehalte*Minimaal 98 % en maximaal 102 % $\text{C}_{12}\text{H}_{19}\text{Cl}_3\text{O}_8$ berekend voor de watervrije stof**BESCHRIJVING**

Wit tot gebroken wit, praktisch geurloos kristallijn poeder

EIGENSCHAPPEN

A. pH van een 10 %-oplossing

Minimaal 5,0 en maximaal 7,0

B. Oplosbaarheid

Zeer goed oplosbaar in water, methanol en ethanol.

Slecht oplosbaar in ethylacetaat.

C. Infraroodabsorptie

Het infraroodspectrum van een kaliumbromidedispersie van het monster vertoont relatieve maxima bij ongeveer dezelfde golfgetallen als het referentiespectrum dat wordt verkregen met een sucralose-referentiestandaard.

D. Dunnelaagchromatografie

De hoofdvlek in de testoplossing heeft dezelfde R_f -waarde als de hoofdvlek van de standaardoplossing A als vermeld in de test voor andere gechloreerde disacchariden. Deze standaardoplossing wordt verkregen door het oplossen van 1,0 g sucralose-referentiestandaard in 10 ml methanol.

E. Specifieke draaiing

[α] $_{\text{D}}^{20}$: +84,0° tot +87,5° berekend voor de watervrije stof (10 % - oplossing (g/v))**ZUIVERHEID**

Water

Maximaal 2,0 % (Karl Fischer-methode)

Sulfaatas

Maximaal 0,7 %

Lood

Maximaal 1 mg/kg

Andere gechloreerde disacchariden

Maximaal 0,5 %

Gechloreerde monosacchariden

Maximaal 0,1 %

Trifenyfosfineoxide

Maximaal 150 mg/kg

Methanol

Maximaal 0,1 %"

"E 962 ZOUT VAN ASPARTAAM-ACESULFAAM**SYNONIEMEN**

Aspartaam-acesulfaam

Aspartaam-acesulfaamzout

DEFINITIE

Het zout wordt bereid door verwarming van een zure oplossing van aspartaam en acesulfaam K in een verhouding (m/m) van circa 2:1, gevolgd door kristallisering. Het kalium en het vocht worden verwijderd. Het product is stabiel dan aspartaam alleen.

<i>Chemische naam</i>	6-methyl-1,2,3-oxathiazine-4(3H)-on-2,2-dioxidezout van L-fenylalanyl-2-methyl-L- α -aspartaginezuur.
<i>Molecuulformule</i>	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$
<i>Molecuulgewicht</i>	457,46
<i>Gehalte</i>	63,0 % tot 66,0 % aspartaam (droge stof) en 34,0 % tot 37,0 % acesulfaam (zuurvorm, droge stof)
BESCHRIJVING	Wit reukloos kristallijn poeder
EIGENSCHAPPEN	
A. Oplosbaarheid	Nauwelijks oplosbaar in water. Slecht oplosbaar in ethanol.
B. Transmissie	De transmissie van een 1%-oplossing in water bepaald in een 1 cm-cel bij 430 nm met een geschikte spectrofotometer onder gebruikmaking van water als referentie, is minimaal 0,95, overeenkomend met een extinctie van maximaal circa 0,022.
E. Specifieke draaiing	$[\alpha]_D^{20}$: +14,5° tot +16,5° Verricht de bepaling bij een concentratie van 6,2 g in 100 ml mierenzuur (15N) binnen 30 min na de bereiding van de oplossing. Deel de berekende specifieke draaiing door 0,646 om te corrigeren voor het aspartaamgehalte van het zout van aspartaam-acesulfaam.
ZUIVERHEID	
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 0,5 % (105 °C, 4 uur)
5-benzyl-3,6-dioxo-2-piperazineazijnzuur	Maximaal 0,5 %
Lood	Maximaal 1 mg/kg

"E 1517 GLYCERYLDIACETAAT

SYNONIEMEN	Diacetine
DEFINITIE	Glyceryldiacetaat bestaat hoofdzakelijk uit een mengsel van glycerol-1,2-acetaat en glycerol-1,3-acetaat, met kleinere hoeveelheden mono- en tri-esters
<i>Chemische naam</i>	Glyceryldiacetaat
<i>Brutoformule</i>	1,2,3-Propaantrioldiacetaat
<i>Molecuulgewicht</i>	$C_7H_{12}O_5$
<i>Gehalte</i>	176,17
BESCHRIJVING	Minimaal 94,0 % Heldere kleurloze hygroscopische enigszins olieachtige vloeistof met een licht vette geur
EIGENSCHAPPEN	
A. Oplosbaarheid	Oplosbaar in water. Mengbaar met ethanol.
B. Positieve test op glycerol en op acetaat	
C. Dichtheid	d_{20}^{20} : 1,175 - 1,195
D. Kooktraject	259-261 °C
ZUIVERHEID	
As	Maximaal 0,02 %
Zuurgraad	Minimaal 0,4% (als azijnzuur)
Arseen	Maximaal 3 mg/kg
Lood	Maximaal 5 mg/kg

"E 1519 BENZYLALCOHOL

SYNONIEMEN	Fenylcarbinol Fenylmethanol Benzeenmethanol Alfa-hydroxytolueen
DEFINITIE	
<i>Chemische naam</i>	Benzylalcohol
<i>Brutoformule</i>	Fenylmethanol
<i>Molecuulgewicht</i>	C_7H_8O
<i>Gehalte</i>	108,14 Minimaal 98,0%

**BESCHRIJVING
EIGENSCHAPPEN**

- A. Oplosbaarheid
B. Brekingsindex
C. Dichtheid
D. Positieve test op peroxiden

Kleurloze heldere vloeistof met een zwakke aromatische geur

Oplosbaar in water, ethanol en ether
[n]_D²⁰: 1,538 - 1,541
d₂₅²⁵: 1,042 - 1,047

ZUIVERHEID

- Destillatietraject
Zuurgetal
Aldehyden
Lood

Minimaal 95% (v/v) destilleert tussen 202 en 208 °C
Maximaal 0,5
Maximaal 0,2% (v/v) (als benzaldehyd)
Maximaal 5 mg/kg"

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 21 januari 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

**SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA
CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT ET AGENCE
FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

F. 2005 — 572

[C — 2005/22122]

**21 JANVIER 2005. — Arrêté royal réglant l'octroi d'une allocation
pour prestations irrégulières au personnel de l'Agence fédérale
pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire**

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, modifiée par les lois des 13 juillet 2001 et 24 décembre 2002, notamment l'article 6, § 7;

Vu la loi du 14 décembre 2000 fixant certains aspects de l'aménagement du temps de travail dans le secteur public;

Vu l'arrêté royal du 8 janvier 1973 portant le statut pécuniaire du personnel de certains organismes d'intérêt public;

Vu l'arrêté royal du 3 février 2003 portant statut administratif et pécuniaire du personnel de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances, donné le 21 novembre 2003;

Vu l'accord du Ministre de la Fonction publique, donné le 6 avril 2004;

Vu l'accord du Ministre du Budget, donné le 11 mai 2004;

Vu le protocole des négociations du 23 septembre 2004 du Comité de secteur XII;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1966;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire pour le bon fonctionnement du service de régler au plus vite l'octroi d'allocations pour prestations irrégulières au personnel de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU EN FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2005 — 572

[C — 2005/22122]

**21 JANUARI 2005. — Koninklijk besluit tot toekenning van een
toelage voor onregelmatige prestaties aan het personeel van het
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen**

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 2001 en 24 december 2002, inzonderheid op artikel 6, § 7;

Gelet op de wet van 14 december 2000 tot vaststelling van sommige aspecten van de organisatie van de arbeidstijd in de openbare sector;

Gelet op het koninklijk besluit van 8 januari 1973 tot vaststelling van het geldelijk statuut van het personeel van sommige instellingen van openbaar nut;

Gelet op het koninklijk besluit van 3 februari 2003 tot vaststelling van het administratief en geldelijk statuut van het personeel van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Gelet op het advies van de Inspectie van Financiën, gegeven op 21 november 2003;

Gelet op het akkoord van de Minister van Ambtenarenzaken, gegeven op 6 april 2004;

Gelet op het akkoord van de Minister van Begroting, gegeven op 11 mei 2004;

Gelet op het protocol van onderhandelingen van 23 september 2004 van het Sectorcomité XII;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid artikel 3, § 1, vervangen bij de Wet van 4 juli 1989 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1966;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het voor de goede werking van de dienst noodzakelijk is de toekenning van toelagen voor onregelmatige prestaties aan het personeel van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen zo vlug mogelijk te regelen;