

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2008 — 1037

[C — 2008/24034]

12 MAART 2008. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt en van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

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;

Gelet op het koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 18 december 1997, 24 september 2004 en 8 december 2004;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 8 februari 1999, 19 februari 2002, 4 februari 2004, 21 september 2004, 8 december 2004 en 22 april 2005;

Overwegende richtlijn 2006/52/EG van het Europees Parlement en de Raad van 5 juli 2006 tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, en richtlijn 94/35/EG inzake zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt;

Gelet op het advies nr. 43.836/3 van de Raad van State, gegeven op 27 december 2007, 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 en Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In de bijlage bij het koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 18 december 1997, 24 september 2004 en 8 december 2004, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in de eerste kolom van rij E 420 tot en met E 967 wordt « E 968 » toegevoegd na « E967 »;

2° in de tweede kolom van rij E 420 tot en met E 967 wordt het woord « erythritol » vervangen door « erytritol ».

Art. 2. § 1. In artikel 1 van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd door het koninklijk besluit van 21 september 2004, worden volgende wijzigingen aangebracht :

1° punt 3° wordt vervangen als volgt :

« 3° *draagstoffen*, hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren : stoffen die gebruikt worden om een toevoegsel of een aroma op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de functie daarvan te veranderen (en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen), teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het toevoegsel te vergemakkelijken; ».

2° er wordt een punt 27° ingevoegd, luidende :

« 27° *voedingssupplementen* : als aanvulling op de normale voeding bedoelde voorgedoseerde voedingsmiddelen bevattende één of meer nutriënten, planten, plantenbereidingen of andere stoffen die een nutritioneel of fysiologisch effect bezitten. »

§ 2. In artikel 5, § 2, van hetzelfde besluit, worden de woorden « en babyvoeding » vervangen door de woorden « , bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding ».

Art. 3. De bijlage bij het voornoemd koninklijk besluit van 1 maart 1998, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 8 februari 1999, 19 februari 2002, 4 februari 2004, 21 september 2004, 8 december 2004 en 22 april 2005, wordt gewijzigd zoals bepaald in de bijlage bij dit besluit.

Art. 4. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 15 februari 2008. De producten die niet voldoen aan het huidige besluit maar wel voldoen aan het koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de

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

F. 2008 — 1037

[C — 2008/24034]

12 MARS 2008. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires et l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants

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};

Vu l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 18 décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004;

Vu l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, modifié par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004 et 22 avril 2005;

Considérant la directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu l'avis n° 43.836/3 du Conseil d'Etat donné le 27 décembre 2007, 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 et Notre Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. A l'annexe de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 18 décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004, « E 968 » est ajouté dans la première colonne de l'entrée E 420 jusque E 967 après « E967 ».

.....
.....

Art. 2. § 1^{er}. A l'article 1^{er} 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, modifié par l'arrêté royal du 21 septembre 2004, sont apportées les modifications suivantes :

1° le point 3° est remplacé par la disposition suivante :

« 3° *supports*, y compris les solvants porteurs : les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un arôme sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation; ».

2° il est inséré un point 27° rédigé comme suit :

« 27° *compléments alimentaires* : les denrées alimentaires prédosées dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui sont constituées d'un ou plusieurs nutriments, plantes, préparations de plantes ou autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique. »

§ 2. A l'article 5, § 2, du même arrêté, les mots « et aliments de sevrage » sont remplacés par les mots « , préparations à base de céréales et aliments pour bébés ».

Art. 3. L'annexe de l'arrêté royal précité du 1^{er} mars 1998, modifié par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004 et 22 avril 2005, est modifié conformément à l'annexe du présent arrêté.

Art. 4. Le présent arrêté produit ses effets le 15 février 2008. Les produits qui ne remplissent pas les conditions du présent arrêté mais bien celles de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires,

koninklijke besluiten van 18 december 1997, 24 september 2004 en 8 december 2004 en het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 8 februari 1999, 19 februari 2002, 4 februari 2004, 21 september 2004, 8 december 2004 en 22 april 2005, mogen tot uiterlijk op 15 augustus 2008 in de handel gebracht en gebruikt worden.

Producten die niet voldoen aan het huidige besluit, maar legaal in de handel zijn gebracht vóór 15 augustus 2008, mogen nog verkocht worden zolang de voorraad strekt.

Art. 5. Onze Minister bevoegd voor Volksgezondheid en Onze Minister bevoegd voor Landbouwwijn, ieder wat haar betreft belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 12 maart 2008.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX
De Minister van Economie, Zelfstandigen en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

modifié par les arrêtés royaux des 18 décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004 et 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, modifié par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004 et 22 avril 2005, peuvent être mis sur le marché et employés jusqu'au 15 août 2008 au plus tard.

Les produits qui ne sont pas conformes au présent arrêté mais sont commercialisés légalement avant le 15 août 2008 peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 5. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et Notre Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions sont chargées chacune en ce qui les concerne de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 12 mars 2008.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX
La Ministre de l'Economie, des Indépendants et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

Bijlage

1) Hoofdstuk I wordt als volgt gewijzigd :

a) aan de voorafgaande noten wordt de volgende noot toegevoegd :

« 5. De onder de nummers E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 en E 440 genoemde stoffen mogen niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups waaronder voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan : geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules, die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor het product in de mond komt. »;

b) in de tabel wordt de volgende rij ingevoegd :

« E 462	Ethylcellulose »
---------	------------------

2) Hoofdstuk II wordt als volgt gewijzigd :

a) de rij « Gerijpte kaas » wordt vervangen door :

« Gerijpte kaas	E 170 Calciumcarbonaat E 504 Magnesiumcarbonaten E 509 Calciumchloride E 575 Glucono-delta-lacton	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Natriumwaterstofcarbonaat	<i>quantum satis</i> (uitsluitend voor zuremelkse kaas) »

b) in de rij « *Pain courant français* » worden na « *Pain courant français* » de volgende woorden toegevoegd : « *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* »;

c) in de rij « *Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras* » worden na « *Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras* » de volgende woorden toegevoegd : « *Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* ».

3) Hoofdstuk III wordt als volgt gewijzigd :

a) deel III.A wordt als volgt gewijzigd :

(i) in de tabel « Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten » worden de rijen « E 216 Propyl-p-hydroxybenzoaat » en « E 217 Propyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout » geschrapt;

(ii) de tabel voor voedingsmiddelen wordt als volgt gewijzigd :

— de volgende rijen worden geschrapt :

« Garnalen, gekookt				2 000		
Europese rivierkreeften, gekookte, en voorverpakte gemarineerde gekookte weekdieren	2 000					
Vloeibare voedingssupplementen						2 000 »;

— de volgende rijen worden toegevoegd :

« Schaal- en weekdieren, gekookt		1000		2000		
Voedingssupplementen verstrekt in vloeibare vorm				2000 »;		

— de woorden « Dieetvoedsel voor speciale medische toepassingen » worden vervangen door « Dieetvoedingsmiddelen voor medisch gebruik zoals omschreven in de bijlage bij het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen voor bijzondere voeding »;

b) in deel III.B wordt de tabel voor voedingsmiddelen als volgt gewijzigd :

— de rij « schaaldieren en cepalopoden » wordt vervangen door :

« Schaaldieren en koppotigen :	
- vers, bevroren en diepgevroren	150 (1)
- schaaldieren, familie van de <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
- tot 80 eenheden	150 (1)
- tussen 80 en 120 eenheden	200 (1)
- meer dan 120 eenheden	300 (1)
Schaaldieren en koppotigen :	
- gekookt	50 (1)
- gekookte schaaldieren, familie van de <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
- tot 80 eenheden	135 (1)
- tussen 80 en 120 eenheden	180 (1)
- meer dan 120 eenheden	270 (1)

(1) in eetbare delen. »;

— de vermelding « Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor babyvoeding, opvolgzuigelingenvoeding en volledige zuigelingenvoeding) » worden vervangen door « Zetmeel (uitgezonderd zetmeel voor volledige zuigelingenvoeding, opvolgzuigelingenvoeding, bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen, en babyvoeding) »;

— de volgende rijen worden toegevoegd :

« <i>Salsicha fresca</i>	450
Tafeldruiven	10
Verse lychees	10 (gemeten in eetbare delen) »;

c) in deel III.C wordt de tabel E 249, E 250, E 251 en E 252 vervangen door :

« E-nummer	Naam	Voedingsmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO ₂)	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO ₂)
E 249	Kaliumnitriet ^x	Vleesproducten	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitriet ^x	Gesteriliseerde vleesproducten (Fo > 3.00) ^y	100 mg/kg	
		Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1) :		
		----- <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira et cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); en soortgelijke producten -----		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); en soortgelijke producten -----		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); en soortgelijke producten <i>Cured tongue</i> (1.3)		50 mg/kg
		Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2) :		
		----- <i>Dry cured bacon</i> (2.1); en soortgelijke producten -----		175 mg/kg

« E-nummer	Naam	Voedingsmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO ₂)	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO ₂)
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); en soortgelijke producten <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); en soortgelijke producten		100 mg/kg 50 mg/kg
		Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (3) : ----- <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); en soortgelijke producten ----- <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); en soortgelijke producten <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2)	180 mg/kg	----- 50 mg/kg

« E-nummer	Naam	Voedingsmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO ₃)	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO ₃)
E 251	Natriumnitrat ^z	Niet warmtebehandelde vleesproducten	150 mg/kg	
E 252	Kaliumnitrat ^z	Traditionele in een pekelbad gezouten vleesproducten (1) : ----- <i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4); ----- <i>Wiltshire bacon et Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados), en</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); en soortgelijke producten ----- <i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5) en soortgelijke producten ----- <i>Cured tongue</i> (1.3)	300 mg/kg	----- 250 mg/kg 250 mg/kg indien geen E 249 of E250 is toegevoegd 10 mg/kg
		Traditioneel vervaardigde drooggezouten vleesproducten (2) : -----	-----	-----

« E-nummer	Naam	Voedingsmiddel	Maximumconcentratie die tijdens de vervaardiging mag worden toegevoegd (uitgedrukt als NaNO ₃)	Maximaal restgehalte (uitgedrukt als NaNO ₃)
		<i>Dry cured bacon en Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo (2.3); Rohschinken trockengepökelt (2.5); en soortgelijke producten</i> ----- <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)</i>		250 mg/kg 250 mg/kg indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd
		Overige traditioneel vervaardigde gezouten of gedroogde vleesproducten (3) : <i>Rohwürste (Salami en Kantwurst) (3.3);</i> ----- <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); en soortgelijke producten</i> ----- <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4);</i> <i>Saucissons secs (3.6); en soortgelijke producten</i> ----- <i>Jellied veal et brisket (3.2);</i>	300 mg/kg (indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd) 250 mg/kg (indien geen E 249 of E 250 is toegevoegd)	250 mg/kg 10 mg/kg
		Harde, halfharde en halfzachte kaas Analogen op basis van zuivelproducten	150 mg/kg in de kaasmelk of gelijkwaardig gehalte indien toegevoegd na verwijdering van wei en toevoeging van water	
		Gepekeld haring en sprout	500 mg/kg	

^x Nitriet met de vermelding « voor gebruik in voeding » mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

^y Een Fo-waarde 3 staat gelijk met verhitting gedurende 3 minuten bij 121 °C (vermindering van de bacteriële verontreiniging van een miljard sporen per 1 000 blikken tot één spore per 1 000 blikken).

^z In sommige warmtebehandelde vleesproducten kunnen nitraten aanwezig zijn die voortkomen uit de natuurlijke omzetting van nitrieten in nitraten in een zuurarme omgeving.

(1) De vleesproducten worden in een pekelplossing van nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen gedompeld. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

(1.1) Het vlees wordt ingespoten met een pekelplossing en vervolgens gedurende 3-10 dagen in een pekelpot gezouten. De bij onderdompeling gebruikte pekelplossing omvat microbiologische startculturen.

(1.2) Zouten in een pekelpot gedurende 3-5 dagen. Product heeft geen hittebehandeling ondergaan en heeft een hoge wateractiviteit (aW).

(1.3) In een pekelpot gezouten gedurende ten minste 4 dagen en voorgedroogd.

(1.4) Het vlees wordt ingespoten met een pekelplossing, gevolgd door zouten in een pekelpot. De pekeltijd bedraagt 14 à 21 dagen, daarna rijping (koudroken) gedurende 4 à 5 weken.

(1.5) Het vlees wordt in een pekelpot gezouten gedurende 4-5 dagen bij 5-7 °C, waarna het rijpt gedurende normaliter 24-40 uur bij 22 °C, eventueel wordt het gerookt gedurende 24 uur bij 20-25 °C en wordt bewaard gedurende 3-6 weken bij 12-14 °C.

(1.6) De pekeltijd is, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, ongeveer 2 dagen/kg, gevolgd door stabilisatie/rijping.

(2) Bij droogzouten wordt de buitenkant van het vlees droog ingewreven met een pekelmengsel dat nitrieten en/of nitraten, zout en andere bestanddelen bevat, gevolgd door stabilisatie/rijping. Deze vleesproducten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

(2.1) Droogzouten gevolgd door rijping gedurende ten minste 4 dagen.

(2.2) Droogzouten met een stabilisatieperiode van ten minste 10 dagen en een rijpingsperiode van ten minste 45 dagen.

(2.3) Droogzouten gedurende 10-15 dagen, gevolgd door een stabilisatieperiode van 30-45 dagen en een rijpingsperiode van ten minste 2 maanden.

(2.4) Droogzouten gedurende 3 dagen + 1 dag/kg, gevolgd door een week bewaring na het zouten en een verouderings-/rijpingsperiode van 45 dagen tot 18 maanden.

(2.5) De pekeltijd, afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 10 tot 14 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

(3) Combinatie van zouten in een pekeldbad en droogzouten, of waarbij nitrieten en/of nitraten bestanddeel zijn van een samengesteld product of waarbij de pekeloplossing in het product wordt ingespoten voordat het wordt gekookt. Deze producten kunnen verdere behandelingen ondergaan, bijvoorbeeld worden gerookt.

(3.1) Combinatie van droogzouten en zouten in een pekeldbad (zonder inspuiten van pekeloplossing). De rooktijd afhankelijk van de vorm en het gewicht van de vleesstukken, is ongeveer 14 tot 35 dagen/kg gevolgd door stabilisatie/rijping.

(3.2) Het vlees wordt ingespoten met een pekeloplossing en vervolgens, na ten minste 2 dagen, gekookt in kokend water gedurende ten hoogste 3 uur.

(3.3) Het product is gedurende ten minste 4 weken gerijpt met een water/proteïne-verhouding van minder dan 1,7.

(3.4) Rijping gedurende ten minste 30 dagen.

(3.5) Het gedroogde product wordt gekookt bij 70 °C, waarna het gedurende 8-12 dagen wordt gedroogd en gerookt. Gefermenteerd product, onderworpen aan een fermentatieproces van 14-30 dagen in drie fasen, waarna het wordt gerookt.

(3.6) Gedroogde gefermenteerde rauwe worst zonder toevoeging van nitrieten. Het product wordt gefermenteerd bij een temperatuur van 18-22 °C of lager (10-12 °C) en ondergaat vervolgens gedurende ten minste 3 weken een verouderings-/rijpingsproces. Het product heeft een water-proteïneverhouding van minder dan 1,7 »;

d) deel III.D wordt als volgt gewijzigd :

i) de noot 1. wordt vervangen door : « Het teken * in de tabel wijst op de evenredigheidsregel : als combinaties van gallaten, TBHQ, BHA en BHT worden gebruikt, moeten de afzonderlijke gehalten evenredig verminderd worden. »;

ii) rijen E 310- E 321 en E 310-E 320 worden vervangen door :

« E 310	Propylgallaat	Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde voedingsmiddelen	200* (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
E 311	Octylgallaat		100* (BHT)
E 312	Dodecylgallaat	Bakolie en -vet, behalve olie van afvalen van olijven	beide uitgedrukt per kg vet
E 319	Tert-butylhydrochinon (TBHQ)	Reuzel, visolie, rundvlees-, pluimvee- en schapevet	
E 320	Butylhydroxyanisool (BHA)		
E 321	Butylhydroxytolueen (BHT)	Cakemixen Snacks op basis van granen Melkpoeder voor automaten Gedehydrateerde soep en bouillon Sauzen Gedehydrateerd vlees Verwerkte noten Voorgekookte granen	200 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) uitgedrukt per kg vet
		Pikante sauzen en kruidenbereidingen	200 (gallaten en BHA, alleen of in combinatie) uitgedrukt per kg vet
		Gedehydrateerde aardappelen	25 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
		Kauwgom Voedingssupplementen	400 (gallaten, TBHQ, BHT en BHA, alleen of in combinatie)
		Etherische oliën	1000 (gallaten, TBHQ en BHA, alleen of in combinatie)
		Andere aroma's dan etherische oliën	100* (gallaten, alleen of in combinatie) 200* (TBHQ en BHA, alleen of in combinatie) »

(iii) de volgende rij wordt toegevoegd :

« E 586	4-hexylresorcinol	Verse, bevroren en diepgevroren schaaldieren	2 mg/kg restgehalte in vlees van schaaldieren »
---------	-------------------	--	---

4) Hoofdstuki IV wordt als volgt gewijzigd :

a) de rij E 385 wordt vervangen door :

« E 385	Calciumdinatrium-ethyleendiamine-tetra-acetaat (Calciumdinatrium EDTA)	Geëmulgeerde sauzen	75 mg/kg
		Peulvruchten, groenten, paddestoelen en artisjokken, in glas of blik	250 mg/kg
		Schaal- en weekdieren, in glas of blik	75 mg/kg
		Vis, in glas of blik	75 mg/kg
		Smeerbare vetproducten als omschreven in de bijlagen B en C van Verordening (EG) nr. 2991/94, met een vetgehalte van 41 % of minder	100 mg/kg
		Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75 mg/kg
		Libamáj, egészben es tömbben	250 mg/kg »

b) de rij van erythritol wordt vervangen door :

« E 968	Erythritol	Voedingsmiddelen in het algemeen (uitgezonderd dranken en de in artikel 3, lid 3, genoemde voedingsmiddelen) Bevroren en diepgevroren onbewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en koppotigen Likeur	<i>quantum satis</i> Niet als zoetstof »
---------	------------	---	---

c) de volgende rij wordt toegevoegd :

« E 426	Hemicellulose van soja	Dranken op basis van zuivelproducten bestemd voor de detailhandel	5 g/l
		Voedingssupplementen	1,5 g/kg
		Geëmulgeerde sauzen	30 g/l
		Voorverpakte fijne bakkerijproducten bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte kant-en-klare oriëntaalse deegwaren bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte kant-en-klare rijst bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Voorverpakte en verwerkte aardappelen rijstproducten (met inbegrip van bevroren, diepgevroren, gekoelde en gedroogde bewerkte producten) bestemd voor de detailhandel	10 g/kg
		Gedehydrateerde, geconcentreerde, bevroren en diepgevroren eiproducten	10 g/kg
		Geleiproducten, met uitzondering van geleiproducten in minicups	10 g/kg »

d) in rij E 468 worden de woorden « Vaste voedingssupplementen » vervangen door « Voedingssupplementen in vaste vorm »;

e) in de rijen E 1201 en E 1202 worden de woorden « Voedingssupplementen voor dieetvoeding in tablet- of drageevorm » vervangen door de woorden « Voedingssupplementen in tablet- of drageevorm »;

f) in de rijen E 405, E 432 tot en met E 436, rijen E 473 en E 474, E 475, E 477, E 481 en E 482, en E 491 tot en met E 495, worden de woorden « dieetvoeding voor speciale medische toepassingen » vervangen door « Dieetvoedingsmiddelen voor medisch gebruik »;

g) de rijen E 1505 - E 1520 wordt vervangen door :

« E 1505	Triethylcitraat	Aroma's	3g/kg uit alle bronnen in voedingsmiddelen zoals deze worden verbruikt of zoals gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant; afzonderlijk of in combinatie. Bij dranken, met uitzondering van roomlikeur, bedraagt de toegestane maximumconcentratie van E 1520 1 g/l. »
E 1517	Glyceroldiacetaat (diacetine)		
E 1518	Glyceroltriacetaat (triacetine)		
E 1520	Propaan-1,2-diol (propyleenglycol)		

h) de volgende rij wordt toegevoegd :

« E 1452	Zetmeelaluminium-octenylsuccinaat	Ingekapselde vitaminepreparaten in voedingssupplementen	35 g/kg in voedingssupplement »
----------	-----------------------------------	---	---------------------------------

i) de rij voor pullulan wordt vervangen door :

« E 1204	Pullulan	Voedingssupplementen in capsule- of tabletvorm	<i>quantum satis</i>
		Microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem in de vorm van laagjes	<i>quantum satis</i> »

j) de rij voor cysteïne en zijn hydrochlorure wordt geschrapt.

5) Hoofdstuk V wordt als volgt gewijzigd :

a) de rij van erythritol wordt vervangen door :

« E 968	Erythritol »	
---------	--------------	--

b) tussen rij E 461 en rij E 463 wordt de volgende rij ingevoegd :

« E 462	Ethylcellulose »	
---------	------------------	--

c) aan de derde kolom van rij E 551 en E 552 wordt de volgende zin toegevoegd :

« Voor E 551 in E 171 Titaandioxide en E 172 IJzeroxiden en -hydroxiden (maximaal 90 % in verhouding tot het pigment). »

6) Hoofdstuk VI wordt als volgt gewijzigd :

a) in de eerste, tweede en derde alinea van de noot 1 worden de woorden « bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel » vervangen door « bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding »;

b) in deel C, in de titel, en in de rijen E 170 tot en met E 526, E 500, E 501 en E 503, E 338, E 410 tot en met E 440, E 1404 tot en met E 1450 en E 1451 worden de woorden « bijvoedingsmiddelen bij de overgang op vast voedsel » vervangen door « bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding »;

c) in deel D wordt na rij E 472c het volgende toegevoegd :

« E 473	Vetzuren veresterd met sucrose	120 mg/l	Producten die gehydrolyseerde eiwitten, peptiden of aminozuren bevatten ».
---------	--------------------------------	----------	--

7) Hoofdstuk VII wordt geschrapt.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons Besluit van 12 maart 2008 tot wijziging van het koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt en van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Economie, Zelfstandigen en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

Annexe

1) Le chapitre I est modifié comme suit :

a) dans les notes introductives, la note suivante est ajoutée :

« 5. Les substances figurant sous les numéros E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 et E 440 ne peuvent pas être utilisées dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent arrêté, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. »;

b) dans le tableau, l'entrée suivante est insérée :

« E 462	Ethylcellulose ».
---------	-------------------

2) Le chapitre II est modifié comme suit :

a) l'entrée « Fromages affinés » est remplacée par le texte suivant :

« Fromages affinés	E 170 Carbonate de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Carbonate acide de sodium	<i>quantum satis</i> (pour le fromage au lait aigre seulement) »;

b) dans l'entrée « Pain courant français », après les termes « Pain courant français », les termes suivants sont ajoutés : « Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek »;

c) dans l'entrée « Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras », après les termes « Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras » les termes suivants sont ajoutés : « Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ».

3) Le chapitre III est modifié comme suit :

a) la partie A est modifiée comme suit :

i) dans le tableau intitulé « Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates », les entrées concernant les additifs « E 216 P-hydroxybenzoate de propyle » et « E 217 dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque » sont supprimées;

ii) le tableau relatif aux denrées alimentaires est modifié comme suit :

— les entrées suivantes sont supprimées :

« Crevettes, cuites				2000		
Queues d'écrevisses communes cuites et mollusques préemballés, cuits et marinés	2000					
Compléments alimentaires liquides						2000 »;

— les entrées suivantes sont ajoutées :

« Crustacés et mollusques cuits		1000		2000		
Compléments alimentaires sous forme liquide				2000 »		

— Les termes « Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales » sont remplacés par les termes « Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'annexe à l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ».

b) à la partie B, le tableau des denrées alimentaires est modifié comme suit :

— l'entrée « crustacés et céphalopodes » est remplacée par le texte suivant :

« Crustacés et céphalopodes :	
frais, congelés et surgelés	150(1)
crustacés, famille penaeidae, solenoceridae, aristeidae :	
moins de 80 unités	150(1)
entre 80 et 120 unités	200(1)
plus de 120 unités	300(1)
Crustacés et céphalopodes :	
cuits	50(1)
crustacés cuits, famille penaeidae, solenoceridae, aristeidae :	
moins de 80 unités	135(1)
entre 80 et 120 unités	180(1)

plus de 120 unités

270(1)

(1) Pour les parties comestibles. »;

— la mention « Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons) » est remplacée par « Amidons (à l'exception des amidons dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés) »;

— les entrées suivantes sont ajoutées :

« <i>Salsicha fresca</i>	450
Raisins de table	10
Litchis frais	10 (mesuré sur les parties comestibles) »;

c) dans la partie C, le tableau relatif aux additifs E 249, E 250, E 251 et E 252 est remplacé par le texte suivant :

« N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₂)
E 249	Nitrite de potassium ^x	Produits à base de viande	150 mg/kg	
E 250	Nitrite de sodium ^x	Produits à base de viande stérilisés (Fo > 3.00) ^y	100 mg/kg	
		Produits à base de viande traditionnels, saumurés par immersion (1) : ----- <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira et Cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); et produits similaires -----		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); et produits similaires -----		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires <i>Cured tongue</i> (1.3)		50 mg/kg
		Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2) : -----		
		<i>Dry cured bacon</i> (2.1); et produits similaires -----		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);		100 mg/kg

« N° E	Nom	Dénrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₂)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₂)
		<i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); et produits similaires		
		----- <i>Rohschinken trockenepökelt</i> (2.5); et produits similaires		50 mg/kg
		Autres produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle (3) : ----- <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); et produits similaires	180 mg/kg	
		----- <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

« N° E	Nom	Dénrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₃)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₃)
E 251	Nitrate de sodium ^z	Produits à base de viande non traités thermiquement	150 mg/kg	
E 252	Nitrate de potassium ^z	Produits à base de viande traditionnels, » saumurés par immersion (1) : ----- <i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4); ----- <i>Wiltshire bacon et Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça</i> (salgados), <i>Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); et produits similaires <i>Bacon, filet de bacon</i> (1.5) et produits similaires	300 mg/kg	250 mg/kg
		----- <i>Cured tongue</i> (1.3)		250 mg/kg sans E 249 ou E 250 ajouté
		----- Produits à base de viande traditionnels, traités en salaison sèche (2) : ----- <i>Dry cured bacon et Dry cured ham</i> (2.1);		10 mg/kg
				250 mg/kg

« N° E	Nom	Denrées alimentaires	Dose maximale pouvant être ajoutée durant la fabrication (exprimée en NaNO ₃)	Dose résiduelle maximale (exprimée en NaNO ₃)
		<i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá et Paio do Lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); et produits similaires <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)		250 mg/kg sans E 249 ou E 250 ajouté
		Autres produits à base de viande, saumurés de manière traditionnelle (3) : ----- <i>Rohwürste (Salami et Kantwurst)</i> (3.3); ----- <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); et produits similaires ----- <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); et produits similaires ----- <i>Jellied veal et brisket</i> (3.2);	300 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté) 250 mg/kg (sans E 249 ou E 250 ajouté)	250 mg/kg
		Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle Succédané de fromage à base de produits laitiers	150 mg/kg dans le lait de fromagerie ou dose équivalente si l'ajout est opéré après retrait du lactosérum et ajout d'eau	
		Harengs au vinaigre et sprats	500 mg/kg	

* Lorsqu'il est étiqueté « pour usage alimentaire », le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

y La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans 1 000 conserves à une spore dans 1 000 conserves).

z Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.

(1) Les produits à base de viande sont immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

(1.1) Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.

(1.2) Immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.

(1.3) Immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.

(1.4) Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.

(1.5) Le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.

(1.6) La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.

(2) Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

(2.1) Salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.

(2.2) Salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.

(2.3) Salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.

(2.4) Salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.

(2.5) La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.

(3) Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson. Les produits peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

(3.1) Salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.

(3.2) Une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.

(3.3) Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines de moins de 1,7.

(3.4) Période de maturation d'au moins 30 jours.

(3.5) Cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours, suivi du fumage.

(3.6) Saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. »;

d) la partie D est modifiée comme suit :

i) la note est remplacée par le texte suivant : « Le signe * dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité : lorsque des mélanges de gallates, de BHQT, de BHA et de BHT sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion. »;

ii) les entrées relatives aux additifs E 310 à E 321 et E 310 à E 320 sont remplacées par le texte suivant :

« E 310	Gallate de propyle	Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile de grignons d'olive Saindoux, huile de poisson, graisses de bœuf, de volaille et de mouton	200* (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
E 311	Gallate d'octyle		100* (BHT)
E 312	Gallate de dodécyle		exprimée par rapport à la matière grasse dans les deux cas
E 319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)		
E 320	Butylhydroxyanisole (BHA)		
E 321	Butylhydroxytoluène (BHT)		
		Mélanges prêts à l'emploi pour pâtisseries Amuse-gueules à base de céréales Lait en poudre pour distributeurs automatiques Soupes, potages et bouillons déshydratés Sauces Viande déshydratée Fruits à coque transformés Céréales précuites	200 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange) exprimée par rapport à la matière grasse
		Assaisonnements et condiments	200 (gallates et BHA, seuls ou en mélange), exprimée par rapport à la matière grasse
		Pommes de terre déshydratées	25 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Chewing gum Compléments alimentaires	400 (gallates, BHQT, BHT et BHA, seuls ou en mélange)
		Huiles essentielles	1 000 (gallates, BHQT et BHA, seuls ou en mélange)
		Arômes autres que les huiles essentielles	100* (gallates, seuls ou en mélange) 200* (BHQT et BHA, seuls ou en mélange) »;

iii) l'entrée suivante est ajoutée :

« E 586	4-Hexylrésorcinol	Crustacés frais, congelés et surgelés	2 mg/kg sous forme de résidus dans la chair des crustacés ».
---------	-------------------	---------------------------------------	--

4) Le chapitre IV est modifié comme suit :

a) l'entrée relative à l'additif E 385 est remplacée par le texte suivant :

« E 385	Ethylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Sauces émulsionnées	75 mg/kg
		Légumineuses, légumes, champignons et artichauts en conserve	250 mg/kg
		Crustacés et mollusques en conserve	75 mg/kg
		Poissons en conserve	75 mg/kg
		Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	100 mg/kg
		Crustacés congelés et surgelés	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg »

b) l'entrée relatif à l'additif érythritol est remplacée par le texte suivante :

« E 968	Erythritol	Denrées alimentaires en général (à l'exception des boissons et de celles des denrées alimentaires qui sont mentionnées à l'article 3, paragraphe 3) Poissons, crustacés, mollusques et céphalopodes non transformés, congelés et surgelés Liqueurs	<i>quantum satis</i> A des fins autres que l'édulcoration »
---------	------------	--	--

c) l'entrée suivante est ajoutée :

« E 426	Hémicellulose de soja	Boissons à base de produits laitiers, destinées à la vente au détail	5 g/l
		Compléments alimentaires	1,5 g/l
		Sauces émulsionnées	30 g/l
		Produits de boulangerie fine préemballés, destinés à la vente au détail	10 g/kg
		Nouilles orientales prêtes à être consommées et préemballées, destinées à la vente au détail	10 g/kg
		Riz prêt à être consommé et préemballé, destiné à la vente au détail	10 g/kg
		Produits de pommes de terre et de riz transformés préemballés (y compris les produits transformés congelés, surgelés, réfrigérés et séchés), destinés à la vente au détail	10 g/kg
		Produits d'œufs déshydratés, concentrés, congelés et surgelés	10 g/kg
		Confiseries gélifiées, à l'exception des produits de gelée en minibarquettes	10 g/kg »

d) dans l'entrée concernant l'additif E 468, les termes « Compléments alimentaires solides » sont remplacés par les termes « Compléments alimentaires fournis sous forme solide »;

e) dans les entrées concernant les additifs E 405, E 432 à E 436, E 473 et E 474, E 475, E 477, E 481 et E 482 ainsi que E 491 à E 495, les termes « Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières » sont remplacés par les termes « Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales »;

f) les entrées concernant les additifs E 1505 à E 1520 sont remplacées par le texte suivant :

« E 1505	Citrate de triéthyle	Arômes	3 g/kg à partir de toutes les sources dans les denrées alimentaires telles que consommées ou reconstituées selon les instructions du fabricant; seuls ou en mélange. Dans le cas des boissons, à l'exception des liqueurs à base de crème, la dose maximale de E 1520 est de 1 g/l. »
E 1517	Diacétate de glycéryle (diacétine)		
E 1518	Triacétate de glycéryle (triacétine)		
E 1520	Propanediol-1,2 (propylène glycol)		

g) l'entrée suivante est ajoutée :

« E 1452	Octényl succinate d'amidon d'aluminium	Préparations de vitamines encapsulées dans les compléments alimentaires	35 g/kg dans le complément alimentaire. »
----------	--	---	---

h) l'entrée concernant pullulan est remplacée par :

« E 1204	Pullulan	Compléments alimentaires, présentés sous forme de gélules ou de comprimés	<i>quantum satis</i>
		Microconfiseries sous forme de films, destinées à rafraîchir l'haleine	<i>quantum satis</i> »

i) l'entrée concernant cystéine et son hydrochlorure est supprimée.

5) Le chapitre V est modifié comme suit :

a) l'entrée concernant erythritol est remplacée par :

« E 968	Erythritol »	
---------	--------------	--

b) l'entrée suivante est insérée entre E 461 et E 463 :

« E 462	Ethylcellulose »	
---------	------------------	--

c) dans la troisième colonne de l'entrée concernant les additifs E 551 et E 552, la phrase suivante est ajoutée : « Pour E 551 : dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment). »

6) Le chapitre VI est modifié comme suit :

a) aux premier, deuxième et troisième alinéas de la note introductive, les termes « Aliments de sevrage » sont remplacés par les termes « Préparations à base de céréales et aliments pour bébés »;

b) dans la partie C, dans le titre et dans les entrées concernant les additifs E 170 à E 526, E 500, E 501 et E 503, E 338, E 410 à E 440, E 1404 à E 1450 et E 1451, les termes « Aliments de sevrage » sont remplacés par les termes « Préparations à base de céréales et aliments pour bébés »;

c) dans la partie D, l'entrée suivante est insérée après l'entrée concernant l'additif E 472c :

« E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l	Produits contenant des protéines hydrolysées, des peptides et des amino-acides ».
---------	---------------------------	----------	---

7) Le chapitre VII est supprimé.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 12 mars 2008 modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires et l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Economie, des Indépendants et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE