

**Art. 25.** Onverminderd de van toepassing zijnde bepalingen aangaande openbaarheid van bestuur, wordt het vertrouwelijke karakter, de integriteit en de bescherming van de commercieel gevoelige informatie die op grond van dit samenwerkingsakkoord wordt ontvangen, gewaarborgd door het vergunningscoördinerend en –faciliterend comité voor energieprojecten en zijn leden.

Gedaan te Brussel, 27 februari 2014, in 4 originele exemplaren (Nederlands en/of Frans).

Voor de Federale Staat :

De Vice-Eerste Minister  
en Minister van Economie,  
Consumenten en Noordzee,  
J. VANDE LANOTTE

De Staatssecretaris voor Leefmilieu, Energie en Mobiliteit, toegevoegd aan de Minister van Binnenlandse Zaken en Gelijke Kansen, en Staatssecretaris voor Staatshervorming, toegevoegd aan de Eerste Minister,

M. WATHELET

Voor het Vlaamse Gewest :

De Minister-President van de Vlaamse Regering,  
K. PEETERS

De Minister van Energie, Wonen,  
Steden en Sociale Economie,  
Mevr. F. VAN DEN BOSSCHE

De Minister van Leefmilieu, Natuur en Cultuur,  
Mevr. J. SCHAUVLIEGE

De Minister van Financiën, Begroting, Werk,  
Ruimtelijke Ordening en Sport,  
Ph. MUYTERS

Voor het Waalse Gewest:

De Minister-President van de Waalse Regering,  
R. DEMOTTE

De Vice-President en Minister van Duurzame Ontwikkeling,  
Ambtenarenzaken, Energie,  
Huisvesting en Wetenschappelijk Onderzoek,  
J.-M. NOLLET

De Minister van Ruimtelijke ordening,  
Milieu en Mobiliteit,  
Ph. HENRY

Voor het Brusselse Hoofdstedelijk Gewest:

De Minister-President van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering, belast met Plaatselijke Besturen, Ruimtelijke Ordening, Monumenten en Landschappen, Openbare Netheid, Ontwikkelingssamenwerking en Gewestelijke Statistiek,

R. VERVOORT

De Minister van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering, belast met Leefmilieu, Energie, Waterbeleid, Stadsvernieuwing, Brandbestrijding en Dringende Medische Hulp en Huisvesting,

Mevr. E. HUYTEBROECK

**Art. 25.** Sans préjudice des dispositions applicables relatives à la publicité de l'administration, la confidentialité, l'intégrité et la protection des informations commercialement sensibles reçues en vertu de cet accord de coopération sont assurées par le comité de coordination et de facilitation pour l'octroi des autorisations pour des projets énergétiques et ses membres.

Fait à Bruxelles, le 27 février 2014, en quatre exemplaires originaux (néerlandais et/ou français)

Pour l'Etat fédéral :

Le Vice-Premier Ministre  
et Ministre de l'Economie, des Consommateurs  
et de la Mer du Nord,  
J. VANDE LANOTTE

Le Secrétaire d'Etat à l'Environnement, à l'Energie et à la Mobilité, adjoint à la Ministre de l'Intérieur et de l'Egalité des Chances, et Secrétaire d'Etat aux Réformes institutionnelles, adjoint au Premier Ministre,

M. WATHELET

Pour la région flamande :

Le Ministre-Président du Gouvernement flamand,  
K. PEETERS

La Ministre de l'Energie, de l'Habitation,  
des Villes et de l'Economie sociale,  
Mme F. VAN DEN BOSSCHE

La Ministre de l'Environnement, de la Nature et de la Culture,  
Mme J. SCHAUVLIEGE

Le Ministre des Finances, du Budget, du Travail,  
de l'Aménagement du territoire et des Sports,  
Ph. MUYTERS

Pour la Région wallonne :

Le Ministre-Président du Gouvernement wallon,  
R. DEMOTTE

Le Vice-Président et Ministre du Développement durable,  
de la Fonction publique, de l'Energie,  
du Logement et de la Recherche,  
J.-M. NOLLET

Le Ministre de l'Environnement,  
de l'Aménagement du territoire et de la Mobilité,  
Ph. HENRY

Pour la Région de Bruxelles-Capitale :

Le Ministre-Président du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale, chargé des Pouvoirs locaux, de l'Aménagement du Territoire, des Monuments et Sites, de la Propreté publique), de la Coopération au Développement et de la Statistique régionale,

R. VERVOORT

La Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale, chargée de l'Environnement, de l'Energie et de la Politique de l'Eau, de la Rénovation urbaine, de la lutte contre l'Incendie et de l'Aide médicale urgente et du Logement,

Mme E. HUYTEBROECK

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE,  
K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE**

[C – 2014/11226]

**8 MEI 2014. — Koninklijk besluit betreffende kaas**

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

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, 2°, ingevoegd bij de wet van 29 december 1990;

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, de artikelen 2 en 4, § 1;

Gelet op de wet van 6 april 2010 betreffende marktpraktijken en consumentenbescherming, artikel 11, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement op de kaashandel;

**SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE,  
P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE**

[C – 2014/11226]

**8 MAI 2014. — Arrêté royal relatif aux fromages**

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

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1<sup>er</sup>, 2°, inséré par la loi du 29 décembre 1990;

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, les articles 2 et 4, § 1<sup>er</sup>;

Vu la loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur, l'article 11, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 februari 1971 tot inrichting van een controle op harde kaas;

Gelet op het ministerieel besluit van 16 augustus 1947 betreffende het merken van de harde of half-harde kaassoorten naargelang het vetgehalte;

Gelet op het ministerieel besluit van 28 februari 1962 tot goedkeuring van sommige kaaskorstbedekkingsstoffen;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op 27 september 2012;

Gelet op het advies van de Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 3 oktober 2012;

Gelet op het advies 53.501/1 van de Raad van State, gegeven op 8 juli 2013, in toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 17 december 2013, in toepassing van artikel 8, §1, van de Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Op de voordracht van de Minister van Economie en Consumenten, van de Minister van Volksgezondheid en van de Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op producten die wettelijk gefabriceerd en/of in de handel gebracht zijn in de andere lidstaten van de Europese Unie of in Turkije of in de landen medeondertekenaars van het akkoord van de Europese Economische Ruimte, onverminderd artikel 36 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie.

**Art. 2.** De bepalingen van dit besluit zijn van toepassing :

1° op de voorverpakte producten vermeld in artikel 3, die aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te koop worden aangeboden;

2° op de niet-voorverpakte producten vermeld in artikel 3, die aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te koop worden aangeboden en op dezelfde producten die op verzoek van de koper op de plaats van verkoop worden verpakt of die zijn voorverpakt met het oog op onmiddellijke verkoop.

**Art. 3. § 1.** Voor de toepassing van dit besluit zijn de volgende benamingen voorbehouden :

1° kaas : voor het al dan niet gerijpte product van een zachte, halfharde, harde of extra harde consistentie dat mogelijk omhuld is, waarin de verhouding weiproteïne/caseïne niet hoger is dan bij melk, en dat verkregen is :

a) door geheel of gedeeltelijk stremmen van melk en/of producten uitsluitend afkomstig van melk, met behulp van stremsel of andere geschikte stremmende enzymen en door gedeeltelijk uitlekken van de wei die het resultaat is van deze stremming en/of

b) door het gebruik van filtratietechnieken die de stremming van melk, en/of de stremming van producten uitsluitend afkomstig van melk veroorzaken, teneinde een eindproduct te bekomen met fysische, chemische en organoleptische kenmerken gelijkaardig als deze van het product gedefinieerd onder lid a);

2° smeltkaas : voor het product verkregen door het smelten en emulgeren van kaas of van een mengsel van kazen op een temperatuur van minstens 70 °C gedurende 30 seconden, of elke andere equivalente combinatie van temperatuur en tijd, al of niet met toevoeging van producten uitsluitend afkomstig van melk.

§ 2. De benaming “kaas” kan ook gebruikt worden voor elk mengsel of onderlinge samenstelling van producten zoals in § 1 hierboven gedefinieerd, voor zover dat het mengsel of de samenstelling geen ingrediënten bevat andere dan deze die in deze kazen en/of smeltkazen zijn toegestaan.

§ 3. Onder kaaskorst wordt verstaan de buitenrand van de kaas, die een lager vochtgehalte heeft en gevormd werd tijdens de rijping.

**Art. 4. § 1.** Behalve melk en de producten uitsluitend afkomstig van melk, zijn de basis-ingrediënten :

1° voor de kaasproductie :

a) in geval van artikel 3, § 1, 1°, a) :

i. stremsel en/of andere geschikte onschadelijke stremmende enzymen;

Vu l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure;

Vu l'arrêté ministériel du 16 août 1947 relatif au marquage des fromages à pâte dure ou demi - dure, suivant leur teneur en matière grasse;

Vu l'arrêté ministériel du 28 février 1962 approuvant certaines matières servant à recouvrir la croûte du fromage;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 27 septembre 2012;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 3 octobre 2012;

Vu l'avis 53.501/1 du Conseil d'Etat, donné le 8 juillet 2013 en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Vu la communication à la Commission européenne, le 17 décembre 2013, en application de l'article 8, § 1<sup>er</sup>, de la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Sur la proposition du Ministre de l'Economie et des Consommateurs, de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux produits légalement fabriqués et/ou commercialisés dans les autres Etats membres de l'Union européenne ou en Turquie ou dans les Etats signataires de l'Accord sur l'Espace économique européen, sans préjudice de l'article 36 du Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

**Art. 2.** Les dispositions du présent arrêté sont d'application :

1° aux produits préemballés visés à l'article 3, présentés à la vente au consommateur final et aux collectivités;

2° aux produits non préemballés visés à l'article 3 présentés à la vente au consommateur final et aux collectivités et aux mêmes produits emballés sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur ou préemballés en vue de leur vente immédiate.

**Art. 3. § 1<sup>er</sup>.** Pour l'application du présent arrêté, les dénominations suivantes sont réservées :

1° fromage : pour le produit affiné ou non affiné, de consistance molle, semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé, dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caseïne ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu :

a) par coagulation complète ou partielle du lait et/ou des produits dérivés exclusivement du lait, à l'aide de l'action de la présure ou d'autres enzymes coagulantes appropriées et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation et/ou

b) par l'emploi de techniques de filtration entraînant la coagulation du lait et/ou la coagulation des produits dérivés exclusivement du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a);

2° fromage fondu : pour le produit obtenu par la fonte et l'émulsification de fromage ou d'un mélange de fromages à une température d'au moins 70 °C pendant 30 secondes, ou toute autre combinaison équivalente de température et durée, additionné ou non de produits dérivés exclusivement du lait.

§ 2. La dénomination « fromage » peut également être utilisée pour tout mélange ou assemblage entre eux de produits définis au § 1<sup>er</sup> ci-dessus pour autant que le mélange ou l'assemblage n'incorpore pas des ingrédients autres que ceux qui sont autorisés dans ces fromages et/ou fromages fondus.

§ 3. On entend par croûte du fromage le bord extérieur du fromage ayant une teneur en humidité plus faible et formé durant la maturation.

**Art. 4. § 1<sup>er</sup>.** Outre le lait et les produits dérivés exclusivement du lait, les ingrédients de base sont :

1° pour la fabrication de fromage :

a) dans le cas de l'article 3, § 1<sup>er</sup>, 1°, a) :

i. la présure et/ou d'autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées;

ii. culturen van onschadelijke melkzuurbacteriën en/of van onschadelijke aromaproducerende bacteriën en/of culturen van andere onschadelijke micro-organismen;

b) in geval van artikel 3, § 1, 1<sup>o</sup>, b) :

i. culturen van onschadelijke melkzuurbacteriën en/of van onschadelijke aromaproducerende bacteriën en/of culturen van andere onschadelijke micro-organismen;

ii. en eventueel stremsel en/of andere geschikte onschadelijke stremmende enzymen;

2<sup>o</sup> voor de smeltpaasproductie :

a) de kazen,

b) de emulgatoren.

§ 2. De ingrediënten andere dan de basis-ingrediënten kunnen toegevoegd worden bij de productie van de kaas of van de smeltpaas in zoverre ze niet aangewend worden met het oog op de volledige of gedeeltelijke vervanging van één van de bestanddelen van de melk.

**Art. 5.** Het gehalte aan vetstoffen van de kaas of van de smeltpaas moet vermeld worden en wordt aangeduid in gram vetstof per 100 gram product.

Deze vermelding is nochtans niet verplicht wanneer het product een voedingswaarde-etikettering bevat conform aan de bepalingen van het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen.

Bovendien mag het vetgehalte van de kaas of van de smeltpaas eveneens worden aangeduid in verhouding tot de droge stof.

**Art. 6.** De onderneming die de kaas of de smeltpaas in de handel brengt, waarschuwt de eindverbruiker ingeval de kaaskorst niet eetbaar is.

**Art. 7.** Worden opgeheven :

1<sup>o</sup> het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement op de kaashandel, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 13 november 1986, 1 maart 1998 en 8 februari 1999;

2<sup>o</sup> het ministerieel besluit van 16 augustus 1947 betreffende het merken van harde of halfharde kaassoorten naargelang het vetgehalte, gewijzigd bij de ministeriële besluiten van 4 april 1961 en 16 februari 1962;

3<sup>o</sup> het koninklijk besluit van 1 februari 1971 tot inrichting van een controle op harde kaas, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 26 april 1990 en 1 maart 1998;

4<sup>o</sup> het ministerieel besluit van 28 februari 1962 tot goedkeuring van sommige kaaskorstbedekkingsstoffen, gewijzigd bij de ministeriële besluiten van 7 oktober 1963 en 1 juni 1973.

**Art. 8.** Het in de handel brengen van kazen die niet voldoen aan de bepalingen van dit besluit, is toegestaan tot het einde van de 6de maand die volgt op de maand van publicatie van dit besluit.

**Art. 9.** De minister bevoegd voor Economie en Consumenten, de minister bevoegd voor Volksgezondheid, de minister bevoegd voor Landbouw, zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 8 mei 2014.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Economie en Consumenten,

J. VANDE LANOTTE

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,

Mevr. S. LARUELLE

ii. les cultures de bactéries lactiques inoffensives et/ou de bactéries productrices d'arômes inoffensives et/ou les cultures d'autres micro-organismes inoffensifs;

b) dans le cas de l'article 3, § 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, b) :

i. les cultures de bactéries lactiques inoffensives et/ou de bactéries productrices d'arômes inoffensives et/ou les cultures d'autres micro-organismes inoffensifs;

ii. et éventuellement la présure et/ou d'autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées;

2<sup>o</sup> pour la fabrication de fromage fondu :

a) les fromages,

b) les agents émulsifiants.

§ 2. Des ingrédients autres que les ingrédients de bases peuvent être ajoutés lors de la fabrication du fromage ou du fromage fondu pourvu qu'ils ne soient pas utilisés en vue de remplacer, tout ou en partie, l'un quelconque des constituants du lait.

**Art. 5.** La teneur en matière grasse du fromage ou du fromage fondu doit être mentionnée et est indiquée en grammes de matière grasse par 100 grammes de produit.

Cette mention n'est toutefois pas obligatoire si le produit porte un étiquetage nutritionnel conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

En outre la teneur en matière grasse du fromage ou du fromage fondu peut également être indiquée par rapport à la matière sèche.

**Art. 6.** L'entreprise qui met sur le marché le fromage ou le fromage fondu avertit le consommateur final dans le cas où la croûte est non-comestible.

**Art. 7.** Sont abrogés :

1<sup>o</sup> l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant le règlement sur le commerce des fromages, modifié par les arrêtés royaux des 13 novembre 1986, 1<sup>er</sup> mars 1998 et 8 février 1999;

2<sup>o</sup> l'arrêté ministériel du 16 août 1947 relatif au marquage des fromages à pâte dure ou demi-dure, suivant leur teneur en matière grasse, modifié par les arrêtés ministériels des 4 avril 1961 et 16 février 1962;

3<sup>o</sup> l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure, modifié par les arrêtés royaux des 26 avril 1990 et 1<sup>er</sup> mars 1998;

4<sup>o</sup> l'arrêté ministériel du 28 février 1962 approuvant certaines matières servant à recouvrir la croûte du fromage, modifié par les arrêtés ministériels des 7 octobre 1963 et 1<sup>er</sup> juin 1973.

**Art. 8.** La mise sur le marché de fromages et fromages fondus qui ne répondent pas aux dispositions du présent arrêté, est autorisée jusqu'à la fin du 6e mois qui suit le mois de sa publication.

**Art. 9.** Le ministre ayant l'Economie et les Consommateurs dans ses attributions, le ministre ayant la Santé publique dans ses attributions, le ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 8 mai 2014.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Economie et des Consommateurs,

J. VANDE LANOTTE

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE