

5. Im ersten Satz von § 2 Nr. 4 werden die Wörter «in § 1 Nr. 2 Buchstabe a)» durch die Wörter «in § 1 Nr. 2 Buchstabe a) und Nr. 5 Buchstabe a)» ersetzt.

6. Im ersten Satz von § 2 Nr. 5 werden die Wörter «in § 1 Nr. 2 Buchstabe b)» durch die Wörter «in § 1 Nr. 2 Buchstabe b) und Nr. 5 Buchstabe b)» ersetzt.

7. Die Bestimmungen von § 3 werden durch folgende Bestimmungen ersetzt:

«§ 3 - Unser Minister kann zusätzliche Bedingungen in Bezug auf die in § 2 Nr. 2 erwähnte Anbringung der Warnhinweise und in Bezug auf technische Spezifikationen für den Aufdruck der kombinierten Warnhinweise festlegen.»

8. Nach § 3 wird ein § 4 mit folgendem Wortlaut eingefügt:

«§ 4 - Tabakerzeugnisse, die den Bestimmungen des vorliegenden Artikels nicht entsprechen, sind im Sinne von Artikel 18 des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren als schädlich zu betrachten.»

**Art. 4** - In Artikel 5 desselben Erlasses wird folgende Bestimmung hinzugefügt:

«Unser Minister kann in Bezug auf das Verbot, Tabakerzeugnisse an Jugendliche zu verkaufen, technische Bedingungen für Versorgungsautomaten auferlegen.»

**Art. 5** - In Artikel 6 § 1 desselben Erlasses werden die Wörter «der Lebensmittelinspektion beim Ministerium der Volksgesundheit und der Umwelt» gestrichen.

**Art. 6** - Übergangsmäßig dürfen Zigaretten, die den Bestimmungen von Artikel 3 § 1 Nr. 5 des Königlichen Erlasses vom 13. August 1990 über die Herstellung und die Vermarktung von Erzeugnissen auf Tabakbasis und ähnlichen Erzeugnissen, so wie er durch vorliegenden Erlass abgeändert worden ist, nicht entsprechen, wohl aber den Bestimmungen des vorerwähnten Königlichen Erlasses vom 13. August 1990, noch mindestens ein Jahr hergestellt und noch mindestens achtzehn Monate vermarktet werden ab dem Zeitpunkt, an dem Unser Minister die kombinierten Warnhinweise festgelegt hat.»

**Art. 7** - Unser Minister der Volksgesundheit, Unser Minister der Wirtschaft und Unser Minister des Mittelstands sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Nizza, den 10. August 2004

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Volksgesundheit  
R. DEMOTTE

Der Minister der Wirtschaft  
M. VERWILGHEN

Die Ministerin des Mittelstands  
Frau S. LARUELLE

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 10 november 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,  
P. DEWAELE

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 10 novembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,  
P. DEWAELE

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN**

N. 2004 — 4559

[C - 2004/00605]

**18 NOVEMBER 2004. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten**

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

Gelet op de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1°, en § 3, vervangen bij de wet van 18 juli 1990;

Gelet op het ontwerp van officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten, opgemaakt door de Centrale Dienst voor Duitse vertaling bij het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmédy;

**SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR**

F. 2004 — 4559

[C - 2004/00605]

**18 NOVEMBRE 2004. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires**

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

Vu la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1<sup>er</sup>, 1°, et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu le projet de traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires, établi par le Service central de traduction allemande auprès du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmédy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** De bij dit besluit gevoegde tekst is de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten.

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

Gegeven te Brussel, 18 november 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,  
P. DEWAELE

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Le texte annexé au présent arrêté constitue la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires.

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

Donné à Bruxelles, le 18 novembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,  
P. DEWAELE

Bijlage — Annexe

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

**19. MÄRZ 2004 — Königlicher Erlass über Fruchtsäfte und Fruchtnektare, Gemüsesäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse**

ALBERT II., König der Belgier,  
Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

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

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

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 19. August 1976 über Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte und bestimmte ähnliche Waren, zuletzt abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 25. April 1990;

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

Aufgrund der Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung;

Aufgrund der Stellungnahme des Hohen Rates für Selbständige und KMB vom 25. März 2003;

Aufgrund der Stellungnahme des Verbraucherrates vom 4. April 2003;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 35.982/1 des Staatsrates vom 30. Oktober 2003, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 1 der koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

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

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

**KAPITEL I — Anwendungsbereich**

**Artikel 1 - § 1 -** Vorliegender Erlass gilt für Fruchtsäfte und Fruchtnektare, Gemüsesäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse, die für die menschliche Ernährung bestimmt sind.

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

1. Fruchtsaft, Gemüsesaft:

gärfähiges, jedoch nicht gegorenes, aus gesunden und reifen Früchten oder Gemüse - frisch oder durch Kälte haltbar gemacht - einer oder mehrerer Frucht- oder Gemüsearten gewonnenes Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht beziehungsweise dieser Früchte oder Gemüsearten charakteristische Farbe, das dafür charakteristische Aroma und den dafür charakteristischen Geschmack besitzt. Aus dem Saft stammendes Aroma, Fruchtfleisch und Zellen, die bei der Verarbeitung abgetrennt wurden, dürfen demselben Saft wieder hinzugefügt werden.

Bei Zitrusfrüchten stammt der Fruchtsaft vom Endokarp; Limettensaft kann jedoch gemäß den nach redlichem Handelsbrauch üblichen Verfahren, die es ermöglichen, das Vorhandensein von Bestandteilen der äußeren Fruchtteile im Saft so weit wie möglich einzuschränken, auch aus der ganzen Frucht hergestellt werden.

2. Frucht- oder Gemüsesaft aus Frucht- oder Gemüsesaftkonzentrat:

Erzeugnis, das gewonnen wird, indem das dem Saft bei der Konzentrierung entzogene Wasser dem Fruchtsaft- oder Gemüsesaftkonzentrat wieder hinzugefügt wird und die dem Saft verlorengegangenen Aromastoffe sowie gegebenenfalls Fruchtfleisch und Zellen, die zurückgewonnen wurden, zugesetzt werden.

Das auf diese Art gewonnene Erzeugnis muss im Vergleich zu einem durchschnittlichen, aus Früchten oder Gemüse derselben Art gemäß Nr. 1 gewonnenen Saft zumindest gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften aufweisen,

3. konzentriertem Frucht- oder Gemüsesaft/Frucht- oder Gemüsesaftkonzentrat:

Erzeugnis, das aus dem Saft einer beziehungsweise mehrerer Frucht- oder Gemüsearten durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnen wird. Wenn das Erzeugnis zum direkten Verbrauch bestimmt ist, beträgt dieser Entzug mindestens 50 Prozent,

4. getrocknetem Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver:

Erzeugnis, das aus dem Saft einer beziehungsweise mehrerer Fruchtarten durch physikalischen Entzug nahezu des gesamten natürlichen Wassergehalts hergestellt ist,

5. Fruchtnektar:

a) gärfähiges, jedoch nicht gegorenes Erzeugnis, das durch Zusatz von Wasser und Zuckerarten und/oder Honig zu den in Nr. 1, 2, 3 und 4 definierten Erzeugnissen, zu Fruchtmark oder zu einem Gemisch dieser Erzeugnisse hergestellt wird und außerdem Artikel 7 § 2 des vorliegenden Erlasses entspricht. Der Zusatz von Zuckerarten und/oder Honig ist bis zu höchstens 20 Prozent des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses zugelassen.

Bei der Herstellung von Fruchtnektaren ohne Zusatz von Zuckerarten oder mit geringem Energiegehalt können die Zuckerarten gemäß den Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 17. Februar 1997 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt werden.

b) In Abweichung von Nr. 5 Buchstabe a) können die in Artikel 7 § 2 Nr. 2 und 3 aufgeführten Früchte sowie Aprikosen einzeln sowie untereinander gemischt zur Herstellung von Nektaren ohne Zusatz von Zuckerarten, Honig und/oder Süßungsmitteln verwendet werden.

#### KAPITEL II — *Zugelassene Rohstoffe*

**Art. 2** - Folgende Rohstoffe sind zugelassen:

- Früchte und Gemüse: alle Frucht- und Gemüsearten. Tomaten gelten als Gemüse,
- Fruchtmark: das gärfähige, jedoch nicht gegorene Erzeugnis, das durch Passieren des genießbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen wird,
- konzentriertes Fruchtmark: das aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Teils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis,
- Zuckerarten bei der Herstellung von:
  - a) Fruchtnektar:
    - die im Königlichen Erlass vom 15. Januar 1975 über Zuckerarten beschriebenen Zuckerarten,
    - Fructosesirup,
    - aus Früchten stammende Zuckerarten,
  - b) Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat:
    - die im Königlichen Erlass vom 15. Januar 1975 beschriebenen Zuckerarten,
    - Fructosesirup,
  - c) Fruchtsäfte: die unter Buchstabe b) erwähnten Zuckerarten mit einem Wassergehalt von weniger als 2 Prozent,
- Honig: als Honig gilt das im Königlichen Erlass vom 28. Mai 1975 über Honig definierte Erzeugnis,
- Fruchtfleisch oder Zellen: die aus den genießbaren Teilen von Früchten der gleichen Art ohne Abtrennen des Saftes gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen ferner die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

#### KAPITEL III — *Zugelassene Zutaten*

**Art. 3** - Folgende Zutaten sind zugelassen:

1. Gemäß dem Königlichen Erlass vom 3. März 1992 über die Inverkehrbringung von Nährstoffen und Nahrungsmitteln mit zugefügten Nährstoffen und dem Königlichen Erlass vom 8. Januar 1992 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln wird bei den in Artikel 1 § 2 des vorliegenden Erlasses genannten Erzeugnissen der Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen gestattet.
2. Fruchtaroma, Fruchtfleisch und Zellen einer bestimmten Frucht- oder Gemüsesaftmenge, die bei der Verarbeitung abgetrennt wurden, müssen demselben Saft in entsprechender Menge wieder zugesetzt werden. Fruchtaroma, Fruchtfleisch und Zellen, die dem aus Konzentrat gewonnenen Frucht- oder Gemüsesaft wieder zugesetzt werden, können auch von Frucht- oder Gemüsesaft derselben Art stammen. Das zugefügte Wasser muss, insbesondere unter chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Gesichtspunkten, die geeigneten Eigenschaften besitzen, um die wesentlichen Merkmale des Saftes zu gewährleisten.
3. Bei Traubensaft dürfen die Weinsäuresalze wieder zugefügt werden.
4. Der Zusatz von Zuckerarten zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentriertem Fruchtsaft beziehungsweise Fruchtsaftkonzentrat und getrocknetem Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver ist außer bei Birnen- und Traubensaft unter folgenden Bedingungen zugelassen:
  - zur Korrektur des sauren Geschmacks, wobei die in Trockenmasse ausgedrückte Menge der zugesetzten Zuckerarten 15 Gramm je Liter Saft nicht überschreiten darf,
  - zur Erzielung eines süßen Geschmacks, wobei die in Trockenmasse ausgedrückte Menge der zugesetzten Zuckerarten 150 Gramm je Liter Saft nicht überschreiten darf; dabei gilt, dass die Menge der zur Korrektur des sauren Geschmacks und zur Erzielung eines süßen Geschmacks zugesetzten Zuckerarten insgesamt 150 Gramm je Liter nicht überschreiten darf.

5. Der Zusatz von Zitronensaft und/oder konzentriertem Zitronensaft zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentriertem Fruchtsaft beziehungsweise Fruchtsaftkonzentrat, getrocknetem Fruchtsaft/Fruchtsaftpulver und Fruchtnektar ist zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 Gramm je Liter Saft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugelassen.

6. Kohlensäure ist als Zutat zugelassen.

7. Es ist untersagt, ein und demselben Fruchtsaft sowohl Zuckerarten als auch Zitronensaft beziehungsweise konzentrierten Zitronensaft oder gemäß dem Königlichen Erlass vom 1. März 1998 über zugelassene Lebensmittelzusätze außer Farbstoffen und Süßungsmitteln zugelassene Säuerungsmittel hinzuzufügen.

8. Der Zusatz von Salz, Gewürzen und Aromastoffen zu Gemüsesäften ist zugelassen.

#### KAPITEL IV — *Zugelassene Behandlungen und Stoffe*

**Art. 4** - Folgende Behandlungen und Stoffe sind zugelassen:

— mechanische Extraktionsverfahren,

— die üblichen physikalischen Verfahren, einschließlich der Extraktion des Wassers («In-line«-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte, ausgenommen Weintrauben, zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte den Anforderungen von Artikel 1 § 2 Nr. 3 entsprechen. Die Anwendung bestimmter Verfahren und Behandlungen kann nach dem Verfahren des Artikels 8 Absatz 2 der Richtlinie 2001/112/EG über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung eingeschränkt oder untersagt werden,

— bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid SO<sub>2</sub> im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet,

— die Behandlung mit pektolytischen Enzymen, proteolytischen Enzymen, amylolytischen Enzymen,

— das Klären mit Speisegelatine, Tanninen, Bentoniten, Kieselöl, Kohle,

— das Filtern mit chemisch inerten Filterstoffen und Fällungsmitteln (zum Beispiel Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpyrrolidon oder Polystyren), die mit den Richtlinien der Gemeinschaft für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in Einklang stehen,

— chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit den Rechtsvorschriften für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringin Gehalt des Zitrusstoffes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschließlich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern,

— Natriumchlorid darf in Gemüsesäften 10 Gramm je Liter nicht überschreiten.

#### KAPITEL V — *Bestimmungen über die Etikettierung und die Handelspraktiken*

**Art. 5** - Der Königliche Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln gilt unter den nachstehend festgelegten Bedingungen für die in Artikel 1 § 2 beschriebenen Lebensmittel:

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

Im Niederländischen kann die Bezeichnung «vruchtendrank» für Fruchtnektar verwendet werden.

Im Deutschen darf die Bezeichnung «Süßmost» nur in Verbindung mit den Verkehrsbezeichnungen «Fruchtsaft» oder «Fruchtnektar» verwendet werden:

— für Fruchtnektar, der ausschließlich aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder einem Gemisch dieser beiden Erzeugnisse hergestellt wird, die auf Grund ihres hohen natürlichen Säuregehalts zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind,

— für Fruchtsaft, der aus Birnen, gegebenenfalls unter Hinzufügung von Äpfeln, jedoch ohne Zuckerzusatz hergestellt wird.

2. Wird das Erzeugnis aus einer einzigen Fruchtart hergestellt, tritt deren Bezeichnung an die Stelle des Wortes «Frucht».

3. Bei Erzeugnissen aus zwei oder mehr Fruchtarten, außer bei der Verwendung von Zitronensaft unter den in Artikel 3 Nr. 5 und 7 genannten Bedingungen, ist die Verkehrsbezeichnung durch die Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der Fruchtsäfte beziehungsweise des Fruchtmarks zu ergänzen.

Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann jedoch die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnung «Mehrfucht» beziehungsweise eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden.

4. Bei Fruchtsäften, denen zur Erzielung eines süßen Geschmacks Zuckerarten zugesetzt wurden, muss in der Verkehrsbezeichnung die Angabe «gezuckert» oder «mit Zuckerzusatz» enthalten sein, gefolgt von der Angabe der höchsten zugesetzten Zuckermenge - berechnet als Trockenmasse und ausgedrückt in Gramm je Liter.

5. Die Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes der in Artikel 1 § 2 definierten Erzeugnisse unter ausschließlicher Verwendung der dafür unerlässlichen Stoffe verpflichtet nicht zur Angabe der dafür verwendeten Zutaten auf dem Etikett.

Werden dem Fruchtsaft Fruchtfleisch oder Zellen im Sinne von Artikel 2 zugesetzt, so ist dies auf dem Etikett anzugeben.

6. Unbeschadet des Artikels 5 §§ 2 und 5 des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 ist bei Mischungen aus Fruchtsaft und aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft und bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, auf dem Etikett die Angabe «aus Fruchtsaftkonzentrat(en)» oder «teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)» erforderlich. Diese Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung angebracht sein.

7. Bei Fruchtnektar ist in der Etikettierung der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile durch die Angabe «Fruchtgehalt: mindestens ... %» anzugeben. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung angebracht sein.

**Art. 6** - Werden konzentriertem Fruchtsaft/Fruchtsaftkonzentrat im Sinne von Artikel 1 § 2 Nr. 3, der nicht für den Endverbraucher bestimmt ist, Zuckerarten oder Zitronensaft oder gemäß dem Königlichen Erlass vom 1. März 1998 über zugelassene Lebensmittelzusätze außer Farbstoffen und Süßungsmitteln zugelassene Säuerungsmittel hinzugefügt, so ist die entsprechende Menge in der Etikettierung anzugeben. Diese Angabe ist auf der Verpackung, einem an der Verpackung angebrachten Etikett oder einem Begleitdokument anzubringen.

**Art. 7 - § 1** - Unbeschadet des Königlichen Erlasses vom 12. März 1991 über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, dürfen zur Herstellung der in Artikel 1 § 2 beschriebenen Erzeugnisse ausschließlich die Rohstoffe, die mit Artikel 2 übereinstimmen, und die in Artikel 3 aufgeführten Zutaten und nur die in Artikel 4 aufgeführten Behandlungen und Stoffe verwendet werden.

§ 2 - Darüber hinaus muss Fruchtnektar den folgenden Bestimmungen entsprechen:

1. Fruchtnektar aus Früchten mit saurem Saft, die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind, muss einen Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark in Volumenprozent des fertigen Erzeugnisses enthalten:

Passionsfrucht	25
Quito-Orangen	25
schwarze Johannisbeeren	25
weiße Johannisbeeren	25
rote Johannisbeeren	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten	40
Sauerkirschen/Morellen	35
andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Preiselbeeren	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
andere Früchte dieser Kategorie	25

2. Fruchtnektar aus säurearmen oder sehr aromatischen Früchten oder Früchten, die viel Fruchtfleisch enthalten und die zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet sind, muss einen Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmark in Volumenprozent des fertigen Erzeugnisses enthalten:

Mangos	25
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Acerolas	25

Stachelannonen	25
Netzannonen	25
Cherimoyas	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Mombinpflaumen	25
Imbus	25
andere Früchte dieser Kategorie	25

3. Fruchtnektar aus Früchten mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft muss einen Mindestgehalt an Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm in Volumenprozent des fertigen Erzeugnisses enthalten:

Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	50
Zitrusfrüchte, außer Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
andere Früchte dieser Kategorie	50

#### KAPITEL VI — *Allgemeine Bestimmungen*

**Art. 8** - § 1 - Die Vermarktung der in Artikel 1 § 2 erwähnten Erzeugnisse ist ab dem 12. Juli 2003 zugelassen, sofern sie den in vorliegendem Erlass festgelegten Begriffsbestimmungen entsprechen.

§ 2 - Die Vermarktung der in Artikel 1 § 2 erwähnten Erzeugnisse, die vorliegendem Erlass nicht entsprechen, ist ab dem 12. Juli 2004 verboten.

§ 3 - Die Vermarktung von Erzeugnissen, die vorliegendem Erlass nicht entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 in Übereinstimmung mit dem Königlichen Erlass vom 19. August 1976 über Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte und bestimmte ähnliche Waren, zuletzt abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 25. April 1990, etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

**Art. 9** - § 1 - Vorliegender Erlass wird mit 12. Juli 2003 wirksam.

§ 2 - An diesem Datum wird der Königliche Erlass vom 19. August 1976, zuletzt abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 25. April 1990, aufgehoben.

**Art. 10** - Unser Minister der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik, Unser Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit, Unser Minister des Mittelstands und der Landwirtschaft und Unser Minister der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 19. März 2004

ALBERT

Von Königs wegen:

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

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit  
R. DEMOTTE

Die Ministerin des Mittelstands und der Landwirtschaft  
Frau S. LARUELLE

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

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 18 november 2004.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 18 novembre 2004.

ALBERT

Van Koningswege :  
De Minister van Binnenlandse Zaken,  
P. DEWAELE

ALBERT

Par le Roi :  
Le Ministre de l'Intérieur,  
P. DEWAELE