

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2008 — 3711

[C – 2008/24406]

1 OKTOBER 2008. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven 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, artikel 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 25 januari 2000, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002, 7 september 2003, 5 juni 2004, 27 december 2004, 21 januari 2005, 22 april 2005, 2 februari 2007 en 19 november 2007;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 8 februari 1999, 19 februari 2002, 4 februari 2004, 21 september 2004, 8 december 2004, 22 april 2005 en 12 maart 2008;

Gelet op het advies nr. 8345 van de Hoge Gezondheidsraad van 31 oktober 2007;

Gelet op advies nr. 44.800/3 van de Raad van State, gegeven op 8 juli 2008, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1^o, van wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

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

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In de bijlage van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 25 januari 2000, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002, 7 september 2003, 5 juni 2004, 27 december 2004, 21 januari 2005, 22 april 2005, 2 februari 2007 en 19 november 2007, wordt de tekst voor cassiagom uit deel I van de bijlage bij het huidige besluit toegevoegd.

Art. 2. In hoofdstuk IV van de bijlage van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 8 februari 1999, 19 februari 2002, 4 februari 2004, 21 september 2004, 8 december 2004, 22 april 2005 en 12 maart 2008, wordt de tekst voor cassiagom uit deel II van de bijlage bij het huidige besluit toegevoegd.

Art. 3. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt en treedt buiten werking twee jaar later, voorzover de toelatingen binnen deze tijd niet geharmoniseerd zijn op Europees niveau.

Art. 4. De Minister bevoegd voor Volksgezondheid en de Minister bevoegd voor Landbouw zijn, ieder wat hen betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 1 oktober 2008.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX
De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

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

F. 2008 — 3711

[C – 2008/24406]

1^{er} OCTOBRE 2008. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant 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, l'article 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, 7 septembre 2003, 5 juin 2004, 27 décembre 2004, 21 janvier 2005, 22 avril 2005, 2 février 2007 et 19 novembre 2007;

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, 22 avril 2005 et 12 mars 2008;

Vu l'avis n° 8345 du Conseil supérieur de la Santé du 31 octobre 2007;

Vu l'avis 44.800/3 du Conseil d'Etat donné le 8 juillet 2008, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnés le 12 janvier 1973;

Sur la proposition de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Dans l'annexe de 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, 7 septembre 2003, 5 juin 2004, 27 décembre 2004, 21 janvier 2005, 22 avril 2005, 2 février 2007 et 19 novembre 2007, est ajouté le texte pour la gomme cassia de la partie I de l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Dans le chapitre IV de l'annexe 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, 22 avril 2005 et 12 mars 2008, est ajouté le texte pour la gomme cassia de la partie II de l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge* et cesse d'être en vigueur deux ans après, pour autant que ces autorisations ne sont pas harmonisées au niveau européen durant cette période.

Art. 4. La Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et la Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions sont chargées, chacune en ce qui la concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 1^{er} octobre 2008.

ALBERT

Par le Roi :
La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX
La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

Bijlage bij het koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven 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

DEEL I : Zuiverheidseisen

“CASSIAGOM

Definitie

Cassiagom is de bloem van het gezuiverde endosperm van het zaad van *Cassia Tora* en *Cassia obtusifolia* met uitsluiting van elke andere *Cassia* soort. Cassiagom is samengesteld uit een voornamelijk lineaire keten van eenheden van 1,4- β -mannopyranose waarbij minstens 20 % van de mannose-eenheden met α -D-galactopyranose verbonden zijn via een 1,6-binding.

Samenstelling

Bevat niet minder dan 76 % galactomannan

Molecuulgewicht

200 000 à 300 000

Beschrijving

Wit tot geelwit geurloos poeder

Eigenschappen

A. Oplosbaarheid

Gemakkelijk te dispergeren in koud water, met vorming van een colloïdale oplossing

B. Positieve test voor galactose en mannose

C. Synergistische gel met xanthan

Zuiverheid

Gewichtsverlies bij drogen

Maximaal 12 % (4 uur bij 105 °C)

As

Maximaal 2 %

In zuur onoplosbaar materiaal

Maximaal 2 %

Proteïnen (Nx6.25)

Maximaal 7 %

Vet

Maximaal 2 %

Zetmeel

Niet detecteerbaar

Isopropylalcohol

Maximaal 750 mg/kg

Anthraquinonen

Maximaal 0,5 mg/kg voor elk anthraquinon (detectielimiet)

Arseen

Maximaal 3 mg/kg

Kwik

Maximaal 1 mg/kg

Cadmium

Maximaal 1 mg/kg

Lood

Maximaal 1 mg/kg”

DEEL II : Toegelaten gebruik

«	Cassiagom	Producten op basis van gefermenteerde melk, met uitsluiting van niet-gearomatiseerde met levende fermenten gefermenteerde melkproducten Roomijs Zuiveldesserten en gelijkaardige producten Vullingen, versieringen en oppervlaktelagen Smeltpaas Sauzen Soep in poedervorm	2500 mg/kg
		Thermisch behandelde vleesproducten	1500 mg/kg »

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 1 oktober 2008 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven 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 Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,

Mevr. S. LARUELLE

Annexe de l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant 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

PARTIE I : Critères de pureté

"GOMME CASSIA

Définition	Gomme cassia est la farine de l'endosperme purifié des grains de <i>Cassia Tora</i> et <i>Cassia obtusifolia</i> à l'exclusion de tout autre <i>Cassia</i> . Gomme cassia est composé principalement d'une chaîne linéaire d'unités 1,4-β-mannopyranose avec α-D-galactopyranose attaché avec un lien 1,6 au moins à 20 % des unités mannoses.
Composition	Ne contient pas moins de 76 % de galactomannan
Poids moléculaire	200 000 à 300 000
Description	Poudre semi-blanche sans odeur
Identification	
A. Solubilité	Facile à disperser dans l'eau froid, avec formation d'une solution colloïdale
B. Test positif pour galactose et mannose	
C. Gel synergistic avec xanthan	
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 12 % (4 h à 105 °C)
Cendres	Pas plus de 2 %
Résidu insoluble (acide)	Pas plus de 2 %
Protein (Nx6.25)	Pas plus de 7 %
Matière grasse	Pas plus de 2 %
Amidon	Pas détectable
Isopropylalcohol	Pas plus de 750 mg/kg
Dérivés anthraquinoniques	Pas plus de 0,5 mg/kg pour chaque anthraquinone (limite de détection)
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Mercure	Pas plus de 1 mg/kg
Cadmium	Pas plus de 1 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg »

PARTIE II : Usages autorisés

«	Gomme cassia	Produits à base de lait fermenté, à l'exclusion de produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés Crème glace Desserts à base de produits laitiers et produits similaires Fourrages, nappages et enrobages Fromage fondu Sauces Soupes déshydratées	2500 mg/kg
		Produits de viande traités thermiquement	1500 mg/kg »

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 1^{er} octobre 2008 modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant 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 de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX
La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE