N° 7 : Texte adopté en séance plénière et transmis au Sénat.

Compte rendu intégral : 16 et 17 juillet 2013.

Documents du Sénat :

5-2230 – 2013/2014 :

N° 1 : Projet non évoqué par le Sénat.

Nr. 7 : Tekst aangenomen in plenaire vergadering en overgezonden aan de Senaat.

Integraal Verslag : 16 en 17 juli 2013.

Stukken van de Senaat :

5-2230 – 2013/2014 :

Nr. 1 : Ontwerp niet geëvoceerd door de Senaat.

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

[C – 2013/11553]

22 NOVEMBRE 2013. — Arrêté royal relatif aux jus et nectars de fruits et à certaines denrées similaires

PHILIPPE, 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, les articles 2 et 4, § 1er;

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

Vu l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 1er juillet 2013;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 1er juillet 2013;

Vu l'avis 54.111/1 du Conseil d'Etat, donné le 10 octobre 2013, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 1°, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition du Ministre de l'Economie et des Consommateurs, de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre des Classes moyennes, des P.M.E., des Indépendants et de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE 1er. — *Disposition générale*

Article 1er. Le présent arrêté transpose la Directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la Directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

CHAPITRE 2. — *Champ d'application*

Art. 2. § 1er. Le présent arrêté s'applique aux produits définis au § 2 qui sont mis sur le marché dans l'Union conformément au Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Les produits définis au § 2 sont soumis aux dispositions du droit de l'Union applicable aux denrées alimentaires, notamment au Règlement (CE) n° 178/2002, sauf dispositions contraires prévues par le présent arrêté.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° jus de fruits :

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par réfrigération ou congélation, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits.

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

[C – 2013/11553]

22 NOVEMBER 2013. — Koninklijk besluit betreffende vruchtensappen, vruchtennectars en bepaalde soortgelijke producten

FILIP, 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, 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 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten;

Gelet op het advies van de Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 1 juli 2013;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op 1 juli 2013;

Gelet op het advies 54.111/1 van de Raad van State, gegeven op 10 oktober 2013, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Economie en Consumenten, de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Middenstand, K.M.O.'s, Zelfstandigen en Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK 1. — *Algemene bepaling*

Artikel 1. Dit besluit voorziet in de omzetting van Richtlijn 2012/12/EU van het Europees Parlement en de Raad van 19 april 2012 tot wijziging van Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten.

HOOFDSTUK 2. — *Toepassingsveld*

Art. 2. § 1. Dit besluit is van toepassing op de in § 2 omschreven producten die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, in de Unie op de markt worden gebracht.

De in § 2 omschreven producten zijn onderworpen aan de bepalingen van het uniale recht die gelden voor levensmiddelen, met name aan Verordening (EG) nr. 178/2002, tenzij in dit besluit anders wordt bepaald.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° vruchtensap :

Het vergistbare maar niet gegiste product verkregen uit de eetbare delen van de gezonde en rijpe, verse of door koeling of bevriezing verduurzaamde vruchten van één of meer soorten, dooreen gemengd, dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Aroma's, pulp en cellen die door middel van geschikte fysische processen uit dezelfde vruchtensoort verkregen worden, mogen terug worden samengesteld in het vruchtensap.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication.

Le mélange de jus de fruits et de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits.

2° jus de fruits à base de concentré :

Le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au point 3, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

La teneur en matière sèche soluble du produit fini correspond à la valeur Brix minimale du jus reconstitué, spécifiée à l'annexe.

Si un jus à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe, la valeur Brix minimale du jus reconstitué équivaut à la valeur Brix du jus extrait à partir du fruit utilisé pour produire le concentré.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré.

Le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le mélange de jus de fruits et/ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré.

3° jus de fruits concentré :

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins 50 % de l'eau de constitution.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré;

4° jus de fruits obtenu par extraction à l'eau :

Le produit obtenu par diffusion à l'eau :

— du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique, ou

— du fruit entier déshydraté;

5° jus de fruits déshydraté/en poudre :

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique de la quasi- totalité de l'eau de constitution;

6° nectar de fruits :

Le produit fermentescible mais non fermenté :

— qui est obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel, aux produits définis aux points 1 à 5, à de la purée de fruits et/ou à de la purée de fruits concentrée et/ou à un mélange de ces produits, et

— qui est conforme aux dispositions de l'article 8, § 2 du présent arrêté.

Sans préjudice du Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants conformément au Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen mag evenwel worden gewonnen uit de hele vrucht.

Wanneer sappen worden verkregen uit vruchten die pitten, zaden en schillen bevatten, mogen er geen stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen in het sap worden verwerkt. Deze bepaling is niet van toepassing wanneer stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen niet met goede fabricagemethoden kunnen worden verwijderd.

Bij de productie van vruchtensap is het toegestaan vruchtensap met vruchtenmoes te mengen.

2° vruchtensap uit sapconcentraat :

Het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap als omschreven in punt 3, weder samen te stellen met drinkwater dat voldoet aan de criteria van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

Het gehalte oplosbare vaste stof van het eindproduct moet stroken met de in bijlage vermelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd sap.

Als voor de bereiding van vruchtensap uit sapconcentraat gebruik wordt gemaakt van een vrucht die niet in de bijlage is vermeld, is de minimumbrixwaarde van het gereconstitueerde sap de brixwaarde van het sap dat is geëxtraheerd uit de voor de bereiding van het concentraat gebruikte vrucht.

Aroma's, pulp en cellen die door middel van geschikte fysische processen uit dezelfde vruchtensoort verkregen worden, mogen terug worden samengesteld in het vruchtensap uit sapconcentraat.

Het vruchtensap uit sapconcentraat wordt bereid via geschikte productieprocessen die ervoor zorgen dat de essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten waaruit het is gewonnen, worden behouden.

Bij de productie van vruchtensap uit sapconcentraat is het toegestaan vruchtensap en/of geconcentreerd vruchtensap te mengen met vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes.

3° geconcentreerd vruchtensap :

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, moet ten minste 50 % van het daarin aanwezige water worden verwijderd.

Aroma's, pulp en cellen die door middel van geschikte fysische processen uit dezelfde vruchtensoort verkregen worden, mogen terug worden samengesteld in het geconcentreerde vruchtensap;

4° Door waterextractie verkregen vruchtensap :

Het product verkregen door diffusie met water van :

— vlezige hele vruchten waarvan het sap via geen enkel fysisch proces kan worden geëxtraheerd, of

— gedehydrateerde hele vruchten;

5° gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder :

Het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water;

6° vruchtennectar :

Het vergistbare maar niet gegiste product dat :

— wordt verkregen door water met of zonder toevoeging van suikers en/of honing toe te voegen aan de in punten 1 tot en met 5, omschreven producten, aan vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes en/of aan een mengsel van deze producten, en

— in overeenstemming is met het bepaalde in artikel 8, § 2 van dit besluit.

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen kunnen bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suikers of met verminderde energiewaarde, de suikers volledig of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

CHAPITRE 3. — *Matières premières autorisées*

Art. 3. Les matières premières suivantes sont autorisées :

1° Fruits :

Tous les fruits. Aux fins du présent arrêté, la tomate est également considérée comme étant un fruit.

Le fruit est sain, suffisamment mûr, et frais ou conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récolte appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne;

2° Purée de fruits :

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus;

3° Purée de fruits concentrée :

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

Des arômes obtenus par des moyens physiques appropriés, tels que définis à l'article 5 et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués à la purée de fruits concentrée;

4° Arôme :

Sans préjudice du Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration.

L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composants provenant de noyaux;

5° Sucres :

— Les sucres tels que définis par l'arrêté royal du 19 mars 2004 concernant les sucres,

— le sirop de fructose,

— les sucres dérivés de fruits;

6° Miel :

Le produit défini par l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel;

7° Pulpes ou cellules :

Les produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

CHAPITRE 4. — *Ingrédients autorisés*

Art. 4. 1. Composition :

Les espèces correspondant aux noms botaniques figurant à l'annexe sont utilisées dans la préparation des jus de fruits, des purées de fruits et des nectars de fruits portant la dénomination du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

La valeur Brix pour le jus de fruits est celle du jus tel qu'il est extrait du fruit et ne peut être modifiée, sauf par mélange avec le jus d'un fruit de la même espèce.

Aroma's, pulp en cellen die door middel van geschikte fysische processen uit dezelfde vruchtensoort verkregen worden, mogen terug worden samengesteld in de vruchtennectar.

HOOFDSTUK 3. — *Toegestane grondstoffen*

Art. 3. De volgende grondstoffen zijn toegelaten :

1° Vruchten :

Alle vruchten. Voor de toepassing van dit besluit worden tomaten ook als vruchten beschouwd.

De vrucht moet gezond zijn, de juiste mate van rijpheid hebben en vers zijn of houdbaar gemaakt zijn door middel van fysische processen of behandeling(en), met inbegrip van behandeling(en) na de oogst die overeenkomstig de voorschriften van de Europese Unie zijn uitgevoerd;

2° Vruchtenmoes :

Het vergistbare maar niet gegiste product dat via passende fysische procedés als zeven, pletten of malen is verkregen uit de eetbare delen van de hele of geschilde vrucht, zonder verwijdering van het sap;

3° Geconcentreerde vruchtenmoes :

Het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water.

Geconcentreerde vruchtenmoes mag wedersamengestelde aroma's bevatten die door middel van passende fysische processen als omschreven in artikel 5, moeten zijn verkregen en allemaal afkomstig moeten zijn van dezelfde vruchtensoort;

4° Aroma :

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in en op levensmiddelen worden weder samen te stellen aroma's tijdens de verwerking van de vruchten verkregen door middel van passende fysische processen. Deze fysische processen mogen worden toegepast om de kwaliteit van het aroma te behouden, houdbaar te maken of te stabiliseren; tot deze processen behoren meer bepaald persing, extractie, distillering, filtrering, adsorptie, evaporatie, fractionering en concentrering.

Het aroma wordt verkregen uit de eetbare delen van de vrucht; het kan evenwel ook gaan om koudgeperste olie uit schillen van citrusvruchten of om bestanddelen afkomstig van vruchtstenen;

5° Suikers :

— De suikers zoals omschreven in het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers,

— fructosestroop,

— van vruchten afkomstige suikers;

6° Honing :

Het in het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende honing omschreven product;

7° Pulp of cellen :

De producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat de sapzakjes die worden verkregen uit het endocarpium, als pulp of cellen worden beschouwd.

HOOFDSTUK 4. — *Toegestane ingrediënten*

Art. 4. 1. Samenstelling :

De onder „botanische naam" in de bijlage vermelde soorten moeten worden gebruikt bij de bereiding van vruchtensap, vruchtenmoes en vruchtennectar waarop de productbenaming van de desbetreffende vrucht of de gebruikelijke naam van het product is aangebracht. Voor vruchtensoorten die niet in de bijlage zijn vermeld, moet de correcte botanische of gebruikelijke naam worden gebruikt.

De brixwaarde voor vruchtensap is die van het sap zoals dat uit de vrucht is geëxtraheerd; deze waarde mag niet worden gewijzigd, behalve als er wordt gemengd met sap van dezelfde vruchtensoort.

La valeur Brix minimale figurant à l'annexe pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée ne tient pas compte des matières sèches solubles de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

2. Ingrédients autorisés :

Les ingrédients suivants sont autorisés :

1° les vitamines et les minéraux autorisés par le Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires et les additifs alimentaires autorisés en vertu du Règlement (CE) n° 1333/2008 seuls peuvent être ajoutés aux produits visés à l'article 2, § 2;

2° pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré et jus de fruits concentrés : les arômes, les pulpes et les cellules restitués;

3° dans le cas du jus de raisin : les sels d'acides tartriques restitués;

4° pour les nectars de fruits : les arômes, les pulpes et les cellules restitués; les sucres et/ou le miel jusqu'à 20 % du poids total des produits finis; et/ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du Règlement (CE) n° 1333/2008. Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette : "contient des sucres naturellement présents";

5° pour le produit « vruchtendrank », figurant à l'article 6, 1°, alinéa 2 et pour le produit « süssmost », figurant à l'article 6, 1°, alinéa 3, premier tiret : les sucres et/ou le miel;

6° pour les produits définis à l'article 2, § 2, 1° à 6°, dans le but de corriger le goût acide : le jus de citron et/ou le jus de limette et/ou le jus concentré de citron et/ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre;

7° pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré : le sel, les épices et les herbes aromatiques.

CHAPITRE 5. — *Traitements et substances autorisés*

Art. 5. Seuls les traitements suivants peuvent être appliqués et seules les substances suivantes peuvent être ajoutées aux produits visés à l'article 2, § 2 :

— procédés mécaniques d'extraction;

— procédés physiques usuels, y compris les procédés d'extraction hydrique (procédé "in line" – diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits ainsi obtenus soient conformes à l'article 2, § 2, 1° et 2°;

— pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des moyens physiques est autorisé à condition que le produit fini ne contienne pas plus de 10 mg/l de SO_2;

— les préparations enzymatiques : pectinases (pour fragmentation de la pectine), protéinases (pour fragmentation des protéines) et amylases (pour fragmentation de l'amidon) conformes aux exigences du Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires;

— gélatine alimentaire;

— tanins;

— silice colloïdale;

— charbons;

— azote;

— bentonite en tant qu'argile adsorbante;

— adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;

— adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en limonoïdes et en naringine des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

Bij de in de bijlage vastgestelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerde vruchtenmoes wordt geen rekening gehouden met de oplosbare vaste stof van eventuele toegevoegde facultatieve ingrediënten of additieven.

2. Toegestane ingrediënten :

De volgende ingrediënten zijn toegelaten :

1° vitaminen en mineralen die bij Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitaminen en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen zijn toegestaan en levensmiddelenadditieven die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 zijn toegestaan, mogen uitsluitend aan de in artikel 2, § 2 vermelde producten worden toegevoegd;

2° voor vruchtensap, vruchtensap uit sapconcentraat en geconcentreerd vruchtensap : wedersamengestelde aroma's, pulp en cellen;

3° voor druivensap : wedersamengestelde zouten van wijnsteenzuur;

4° voor vruchtennectars : wedersamengestelde aroma's, pulp en cellen; suikers en/of honing tot 20 % van het totale gewicht van het eindproduct; en/of zoetstoffen;

De claim dat aan een vruchtennectar geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument dezelfde betekenis kan hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disachariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd, met inbegrip van zoetstoffen als omschreven in Verordening (EG) nr. 1333/2008. Indien een vruchtennectar van nature suikers bevat, moet ook de volgende vermelding op het etiket staan : "bevat van nature aanwezige suikers";

5° voor het product "vruchtendrank", als vermeld in artikel 6, 1°, tweede lid en voor het product "süssmost", als vermeld in artikel 6, 1°, derde lid, eerste streepje : suikers en/of honing;

6° voor de in artikel 2, § 2, 1° tot en met 6°, omschreven producten, om de zure smaak te corrigeren : citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap tot een hoeveelheid van ten hoogste 3 g per liter sap uitgedrukt in watervrij citroenzuur;

7° voor tomatensap en tomatensap uit sapconcentraat : zout, specerijen en aromatische kruiden.

HOOFDSTUK 5. — *Toegestane behandelingen en stoffen*

Art. 5. De in artikel 2, § 2 vermelde producten mogen uitsluitend aan de volgende behandelingen worden onderworpen en aan deze producten mogen uitsluitend de volgende stoffen worden toegevoegd :

— mechanische extractieprocedés;

— de gebruikelijke fysische procedés, inclusief waterextractie (diffusie – "in line"-procedé) uit de eetbare delen van vruchten met uitzondering van druiven voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen vruchtensap voldoet aan artikel 2, § 2, 1° en 2°;

— voor druivensap, waarbij druiven gezwaveld werden door middel van zwaveldioxide, is ontzwavelen door middel van fysische processen toegestaan op voorwaarde dat het eindproduct niet meer dan 10 mg/l SO_2 bevat;

— enzympreparaten : pectinasen (voor de afbraak van pectine), proteïnasen (voor de afbraak van eiwitten) en amylasen (voor de afbraak van zetmeel) die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen;

— voedingsgelatine;

— tannine;

— silicasol;

— houtskool;

— stikstof;

— bentoniet als adsorberende klei;

— chemisch inerte filtermedia en precipitatiestoffen (met inbegrip van perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinylpolypyrrolidon, polystyreen) die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen;

— chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosachariden) of mineralen wordt aangetast.

CHAPITRE 6. — *Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce*

Art. 6. L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées s'applique aux produits définis à l'article 2, § 2, sous réserve des conditions suivantes :

1° les dénominations visées à l'article 2, § 2, sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

En néerlandais, la dénomination « vruchtendrank » peut être employée pour "vruchtennectars".

En allemand la dénomination "Süssmost" ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations "Fruchtsaft" ou "Fruchtnektar" :

— pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;

— pour les jus de fruits obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

2° lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot "fruit";

3° pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de limette dans les conditions fixées à l'article 4, point 2, 6°, la dénomination est composée de l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en oeuvre, tels qu'ils figurent dans la liste des ingrédients.

Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention "plusieurs fruits", par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés;

4° la reconstitution dans leur état d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'article 2, § 2, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'article 3, est indiquée sur l'étiquetage;

5° sans préjudice de l'article 5, §§ 2 et 5, de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits à base de concentré ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention "à base de concentré(s)" ou "partiellement à base de concentré(s)", selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles;

6° pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention "teneur en fruits : ... % minimum". Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Art. 7. L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à article 2, § 2, 3°, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final porte une mention indiquant la présence et la quantité ajouté de jus de citron, de jus de limette ou d'acidifiants ajoutés conformément au Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Cette mention figure sur un des supports suivants : l'emballage, une étiquette attachée à l'emballage, ou un document d'accompagnement.

HOOFDSTUK 6. — *Bepalingen inzake de etikettering en de handelspraktijken*

Art. 6. Het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen is op de in artikel 2, § 2 omschreven producten van toepassing, met inachtneming van volgende voorwaarden :

1° de in artikel 2, § 2 genoemde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.

In het Nederlands mag de benaming "vruchtendrank" gebruikt worden voor vruchtennectar.

In het Duits mag de benaming "Süssmost" alleen in samenhang met de benamingen "Fruchtsaft" of "Fruchtnektar" worden gebruikt :

— voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

— voor vruchtensap dat verkregen is uit appelen of peren, in voorkomend geval met toevoeging van appelen, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

2° wanneer het product afkomstig is van één enkele soort vruchten, dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord "vruchten";

3° Voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroen- en/of limoensap onder de voorwaarden van artikel 4, punt 2, 6°, bestaat de productbenaming uit de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes, zoals vermeld in de lijst van ingrediënten.

Voor uit drie of meer vruchtensoorten bereide producten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding „verscheidene vruchten", een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten;

4° wedersamenstelling in de oorspronkelijke toestand van de in artikel 2, § 2 omschreven producten door middel van de daartoe strikt noodzakelijke stoffen, heeft niet de verplichting tot gevolg een lijst van de voor dit doel gebruikte ingrediënten op het etiket te vermelden.

De toevoeging van extra pulp of cellen aan het vruchtensap, zoals omschreven in artikel 3, wordt op de etikettering vermeld;

5° onverminderd het bepaalde in artikel 5, §§ 2 en 5 van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt voor mengsels van vruchtensap en vruchtensap uit sapconcentraat, alsmede voor vruchtennectar die geheel of gedeeltelijk uit één of meer geconcentreerde producten werd verkregen, op de etikettering, al naar het geval, de vermelding "uit sapconcentra(a)t(en)" dan wel "gedeeltelijk uit sapconcentra-(a)t(en)" aangebracht. Deze vermelding wordt in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de benaming aangebracht;

6° voor vruchtennectars omvat de etikettering de aanduiding van het minimumgehalte aan vruchtensap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door middel van de vermelding "vruchtgehalte : ten minste ...%". Deze vermelding wordt in hetzelfde gezichtsveld als de productbenaming aangebracht.

Art. 7. De etikettering van het in artikel 2, § 2, 3°, bedoelde geconcentreerde vruchtensap dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, vermeldt de aanwezigheid en de hoeveelheid van toegevoegd citroensap, limoensap of op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven toegelaten voedingszuren. Deze vermelding wordt aangebracht op een van de volgende plaatsen : op de verpakking, op een aan de verpakking gehecht etiket, of op een begeleidend document.

Art. 8. § 1er. Sans préjudice au Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, ne peuvent être utilisés, pour la fabrication des produits définis à l'article 2, § 2, que les matières premières conformes à l'article 3, les ingrédients visés à l'article 4, les traitements et les substances visés à l'article 5.

§ 2. En outre, les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions particulières suivantes :

1° le nectar des fruits suivants à jus acide non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

Art. 8. § 1. Onverminderd het bepaalde in Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven, mogen voor de bereiding van de in artikel 2, § 2 omschreven producten uitsluitend de met artikel 3 in overeenstemming zijnde grondstoffen, de in artikel 4 genoemde ingrediënten en de in artikel 5 genoemde behandelingen en stoffen worden gebruikt.

§ 2. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan de volgende bijzondere bepalingen :

1° nectar van de hieronder vermelde vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is, dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

Fruits de la passion	25	Passievruchten	25
Morelles de Quito	25	Gele terongs (Solanum quitoense)	25
Cassis	25	Zwarte bessen	25
Groseilles blanches	25	Witte bessen	25
Groseilles rouges	25	Rode bessen	25
Groseilles à maquereau	30	Kruisbessen	30
Fruits de l'argousier	25	Duindoornbessen	25
Prunelles	30	Sleepruimen	30
Prunes	30	Pruimen	30
Quetsches	30	Kwetsen	30
Sorbes	30	Lijsterbessen	30
Cynorhodons	40	Rozenbottels	40
Cerises aigres (griottes)	35	Zure kersen (morellen)	35
Autres cerises	40	Andere kersen	40
Myrtilles	40	Bosbessen	40
Baies de sureau	50	Vlierbessen	50
Framboises	40	Frambozen	40
Abricots	40	Abrikozen	40
Fraises	40	Aardbeien	40
Mûres	40	Braambessen	40
Airelles rouges	30	Veenbessen	30
Coings	50	Kweeperen	50
Citrons et limettes	25	Citroenen en limoenen	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25	Andere vruchten van deze categorie	25

2° le nectar de fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, à jus non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

2° nectar van zuurarme vruchten of vlezige vruchten of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is, dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

Mangues	25	Mango's	25
Bananes	25	Bananen	25
Goyaves	25	Guaves	25
Papayes	25	Papaja's	25
Litchis	25	Lychees	25
Azeroles (nèfles de Naples)	25	Azarolmispels	25
Corossol	25	Zuurzakken	25
Cœur de bœuf ou cachiman	25	Boeah nona's	25
Cherimoles	25	Cherimoya's	25
Grenades	25	Granaatappelen	25
Anacardes ou noix cajou	25	Acajounoten of cashewnoten	25
Caja	25	Rode mombinpruimen	25
Imbu	25	Umbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25	Andere vruchten van deze categorie	25

3° le nectar de fruits à jus consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

3° nectar van vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is, dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

Pommes	50	Appelen	50
Poires	50	Peren	50
Pêches	50	Perziken	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50	Citrusvruchten, m.u.v. citroenen en limoenen	50
Ananas	50	Ananassen	50
Tomates	50	Tomaten	50
Antres fruits appartenant à cette catégorie	50	Andere vruchten van deze categorie	50

CHAPITRE 7. — *Disposition abrogatoire*

Art. 9. L'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires, est abrogé.

CHAPITRE 8. — *Dispositions finales*

Art. 10. § 1er. Le présent arrêté produit ses effets le 28 octobre 2013.

§ 2. Les produits qui sont mis sur le marché ou étiquetés avant le 28 octobre 2013 conformément à l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires peuvent continuer à être commercialisés jusqu'au 28 avril 2015.

§3. La mention «à partir du 28 avril 2015, aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés» peut figurer sur l'étiquetage, dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'article 2, § 2, 1° à 5°, jusqu'au 28 octobre 2016.

Art. 11. Le ministre ayant l'Economie et des Consommateurs dans ses attributions, la ministre ayant la Santé publique dans ses attributions, la ministre ayant les Classes moyennes dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 novembre 2013.

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 des Classes moyennes et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

HOOFDSTUK 7. — *Opheffingsbepaling*

Art. 9. Het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten wordt opgeheven.

HOOFDSTUK 8. — *Slotbepalingen*

Art. 10. § 1. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 28 oktober 2013.

§ 2. Producten die vóór 28 oktober 2013 overeenkomstig het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke waren op de markt zijn gebracht of geëtiketteerd zijn, mogen nog tot 28 april 2015 worden verhandeld.

§ 3. De mededeling "vanaf 28 april 2015 bevatten vruchtensappen geen toegevoegde suiker" mag op het etiket worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de in artikel 2, § 2, 1° tot 5°, genoemde producten tot 28 oktober 2016.

Art. 11. De minister bevoegd voor Economie en Consumenten, de minister bevoegd voor Volksgezondheid, de minister bevoegd voor Middenstand, zijn ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 november 2013.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Economie en Consumenten,
J. VANDE LANOTTE

De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Middenstand en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

Annexe

VALEURS BRIX MINIMALES POUR LE JUS DE FRUITS RECONSTITUE ET LA PUREE DE FRUITS RECONSTITUEE

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales
Pomme (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Abricot (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banane (**)	*Musa x paradisiaca* L. (à l'exclusion des bananes et plantains »)	21,0
Cassis (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Raisin (*)	*Vitis vinifera* ou ses hybrides, *Vitis labrusca* L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Goyave (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Citron (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mangue (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Orange (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Pêche (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Poire (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananas (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Framboise (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Cerise acide (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Fraise (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Tomate (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill.	5,0
Mandarine (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Pour les produits marqués d'un astérisque (*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C. Pour les produits marqués de deux astérisques (**), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 22 novembre 2013 relatif aux jus et nectars de fruits et à certaines denrées similaires.

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 des Classes moyennes et de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Bijlage

MINIMUMBRIXWAARDEN VOOR GERECONSTITUEERD VRUCHTENSAP EN GERECONSTITUEERDE VRUCHTENMOES

Gewone naam van de vrucht	Botanische naam	Minimumbrixwaarden
Appel (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Abrikoos (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banaan (**)	*Musa x paradisiaca* L. (met uitzondering van „plantains")	21,0
Zwarte bes (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Druif (*)	*Vitis vinifera* L. of hybriden daarvan *Vitis labrusca* L. of hybriden daarvan	15,9
Pompelmoes (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Guave (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Citroen (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Sinaasappel (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Passievrucht (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Perzik (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Peer (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananas (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Framboos (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Zure kers (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Aardbei (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Tomaat (*)	*Lycopersicon esculentum*, Mill.	5,0
Mandarijn (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Voor de met een asterisk (*) aangegeven producten die tot sap worden verwerkt, wordt een minimale relatieve dichtheid bepaald ten opzichte van water bij 20/20 °C. Voor de met twee asterisken aangegeven producten (**) die tot moes worden verwerkt, wordt slechts een minimale ongecorrigeerde brixwaarde (zonder zuurcorrectie) bepaald.

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 22 november 2013 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars en bepaalde soortgelijke producten.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Economie en Consumenten,

J. VANDE LANOTTE

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Middenstand en Landbouw,

Mevr. S. LARUELLE