

**INSTITUUT VOOR VETERINAIRE KEURING**

**Omzendbrief aan de dames en heren**

**Administratie van de Inspectiediensten**

uw correspondent : B. Van Crombrugge  
e.mail : benoit.vancrombrugge@favv-afisca.fgov.be

Tel : 02/287.02.70  
Fax : 02/287.02.01

- **dierenartsen-directeurs**
- **dierenartsen**
- **controleurs**
- **uitbaters van erkende inrichtingen**

uw brief van	uw refertes	Onze refertes 30/SA/etikettering/BVE/ <b>117397</b>	Bijlagen 6	Datum <b>28.01.2003</b>
--------------	-------------	---	---------------	----------------------------

betreft : Toepassing van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Deze omzendbrief dient ter verduidelijking van de vermeldingen die moeten voorkomen op voorverpakte voedingsmiddelen, bedoeld in de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, die in de handel worden gebracht en bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker alsook aan collectiviteiten te worden afgeleverd (restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke collectiviteiten).

Onverminderd de vermeldingen, opgelegd door andere wettelijke bepalingen, die moeten vermeld zijn op vlees en vis, (keurmerk, Sanitelnummer, plaats van slachting, enz...) moeten eveneens volgende vermeldingen voorkomen op voorverpakte voedingsmiddelen en onder voorbehoud van de afwijkingen bepaald in artikel 3 t.e.m. 13 van het KB van 13 september 1999 in bijlage I :

1. Verplichte vermeldingen :

1. de verkoopbenaming ;
2. de lijst met ingrediënten ;
3. de hoeveelheid bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten ;
4. de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste verbruiksdatum
5. de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden
6. naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker of van een in de Europese gemeenschap gevestigde verkoper ;
7. de netto hoeveelheid



## 2. Willekeurige vermeldingen :

8. een gebruiksaanwijzing indien het voedingsmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt
9. de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de verbruiker zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het voedingsmiddel.

De verkoopbenaming, de houdbaarheidsdatum of de uiterste verbruiksdatum en de netto hoeveelheid moeten allen in hetzelfde gezichtsveld voorkomen.

Alle vermeldingen moeten zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn aangebracht op de voorverpakking of op een etiket dat eraan vasthangt. Ze mogen in geen geval verborgen, bedekt of gescheiden zijn door andere aanduidingen of afbeeldingen.

Deze vermeldingen mogen slechts voorkomen op het handelsdocument dat op deze voedingsmiddelen betrekking heeft, indien deze voedingsmiddelen bestemd zijn voor :

- de eindverbruiker, maar in de handel gebracht in een stadium voorafgaand aan de verkoop aan de eindverbruiker en indien dit stadium niet de verkoop aan een collectiviteit is,
- of om aan collectiviteiten te worden geleverd om daar te worden bereid, verwerkt, verdeeld of gesleten.

De verkoopbenaming, de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste verbruiksdatum en de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker of van een in de Europese gemeenschap gevestigde verkoper moeten in dit geval eveneens voorkomen op de verpakking waarin de voedingsmiddelen in de handel worden gebracht.

Bijlage II beschrijft de verplichte vermeldingen die in overeenstemming met het K.B. van 13 september 1999 moeten voorkomen op voorverpakt vlees en vis.

Op het nummer 02/210.48.43 kan u terecht voor alle bijkomende informatie over de koninklijke besluiten vermeld in deze omzendbrief.

Voor de Administrateur-generaal, verhinderd,  
De Adviseur-generaal,

Dr. Lic. M. CORNELIS

# Bijlage I

## KONINKLIJK BESLUIT van 13 SEPTEMBER 1999

betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen  
(Stbl. 29.X.1999)

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op de artikelen 2, 4, § 1 en 22, § 3;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de bescherming en de voorlichting van de consument, inzonderheid op de artikelen 7 tot 14 en 124;

**Gelet op de richtlijn 79/112/EEG van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame, gewijzigd door de richtlijnen 85/7/EEG van 19 december 1984, 86/197/EEG van 26 mei 1986, 89/395/EEG van 14 juni 1989, 91/72/EEG van 16 januari 1991, 93/102/EEG van 16 november 1993, 97/4/EG van 27 januari 1997 en 99/10/EG van 8 maart 1999;**

Gelet op de richtlijn 87/250/EEG van 15 april 1987 inzake de vermelding van het alcohol-volumegehalte bij de etikettering van voor de eindverbruiker bestemde alcoholhoudende dranken;

Gelet op de richtlijn 94/54/EEG van 18 november 1994 betreffende de vermelding op het etiket van bepaalde levensmiddelen van andere verplichte gegevens dan die waarin Richtlijn 79/112/EEG van de Raad voorziet, gewijzigd door de richtlijn 96/21/EEG van 29 maart 1996;

Gelet op advies van de Raad voor het Verbruik gegeven op 15 januari 1999;

Gelet op advies van de Hoge Raad voor de Middenstand gegeven op 19 januari 1999;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen door de wet van 4 juli 1989 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de dringende noodzakelijkheid verantwoord is omdat door de richtlijn 97/4/EG voorziene termijn is overschreden,

**Art. 1.** § 1. De bepalingen van dit besluit zijn van toepassing op voorverpakte voedingsmiddelen die in de handel worden gebracht en bestemd zijn om als zodanig aan de eindverbruiker alsook aan collectiviteiten te worden afgeleverd.

**§ 2. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op de voedingsmiddelen bedoeld in punt IV van de bijlage.**

§ 3. Voor de toepassing van dit besluit moet worden verstaan onder:

- a) collectiviteiten: restaurants, ziekenhuizen, kantines en andere soortgelijke inrichtingen;
- b) etikettering: de vermeldingen, aanwijzingen, fabrieks- of handelsmerken, beelden of tekens die betrekking hebben op een voedingsmiddel en voorkomen op enig verpakkingsmiddel, document, schriftstuk, etiket, band of label, dat (die) bij dit voedingsmiddel is gevoegd of daarop betrekking heeft;
- c) voorverpakt voedingsmiddel: de verkoopenheid, bestaande uit een voedingsmiddel en het verpakkingsmiddel waarin dit alvorens te koop te worden aangeboden is verpakt, waarbij dit verpakkingsmiddel het voedingsmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast;

- d) ingrediënt: elke stof, met inbegrip van de toevoegsels, die wordt gebruikt bij de fabricage of de bereiding van een voedingsmiddel en nog aanwezig is in het eindproduct, eventueel onder een gewijzigde vorm;
- e) datum van minimale houdbaarheid: de datum tot waarop een voedingsmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard;
- f) opgietsvloeistof: de hierna genoemde producten, eventueel in mengsels daarvan, ook wanneer zij bevroren of diepgevroren zijn, voor zover de vloeistof slechts van ondergeschikt belang is ten opzichte van de essentiële bestanddelen van deze bereiding en derhalve niet doorslaggevend is voor de aankoop: water, waterige oplossingen van zouten, pekels, waterige oplossingen van voedingszuren, azijn, waterige oplossingen van suikers, waterige oplossingen van andere zoetstoffen, sap van vruchten of van groenten voor wat groenten of fruit betreft;
- g) nettohoeveelheid : de nominale hoeveelheid zoals bepaald in artikel 1, 2° van het koninklijk besluit van 28 december 1979 betreffende het voorverpakken naar gewicht of naar volume van bepaalde producten in voorverpakkingen;
- h) fantasieverpakking : de verpakking die voedingsmiddelen bevat en die in de handel wordt gebracht ter gelegenheid van bepaalde feesten, alsook de verpakking die de verbruiker kennelijk koopt omwille van de aard van de verpakking en in mindere mate omwille van de aard van het voedingsmiddel.

**Art. 2.** § 1. Onverminderd de bijzondere bepalingen betreffende sommige vermeldingen in de etikettering van bepaalde voedingsmiddelen, is het verboden voorverpakte voedingsmiddelen in de handel te brengen die de volgende vermeldingen niet dragen, in de voorwaarden en onder voorbehoud van de afwijkingen bepaald in de artikelen 3 tot 13:

- 1° de verkoopbenaming;
- 2° de lijst met ingrediënten;
- 3° de hoeveelheid bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten overeenkomstig de bepalingen van artikel 5;
- 4° de datum van minimale houdbaarheid of, bij uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke voedingsmiddelen, de uiterste consumptiedatum;
- 5° de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden;
- 6° de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker, of van een in de Europese Gemeenschap gevestigde verkoper;
- 7° een gebruiksaanwijzing, indien het voedingsmiddel zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt;
- 8° het effectieve alcohol-volumegehalte voor dranken met een alcohol-volumegehalte van meer dan 1,2 %;
- 9° de nettohoeveelheid;
- 10° de plaats van oorsprong of herkomst indien het weglaten daarvan de verbruiker zou kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst van het voedingsmiddel.

§ 2. De voedingsmiddelen, die in een fantasieverpakking in de handel worden gebracht, moeten alleen de vermeldingen dragen die zijn bepaald in § 1, onder 1°, 6° en 9°. De vermelding bepaald in § 1, 6°, kan eventueel alleen voorkomen op de groepsverpakking.

§ 3. De etikettering van de voedingsmiddelen, die behoren tot één van de categorieën, die zijn opgesomd in punt III van de bijlage, moet de bijkomende vermeldingen bevatten die voorkomen in punt III van die bijlage.

**Art. 3.** § 1. De verkoopbenaming van een voedingsmiddel is de benaming die voor dat voedingsmiddel is voorzien door de bepalingen van de Europese Gemeenschap die erop van toepassing zijn.

a) Bij ontbreken van bepalingen van de Europese Gemeenschap, is de verkoopbenaming de benaming die is voorzien in de Belgische wettelijke, reglementaire of bestuursrechtelijke bepalingen.

Bij ontbreken van dergelijke bepalingen bestaat de verkoopbenaming uit de gebruikelijke benaming die er door de Belgische gebruiken is aan toegekend of uit een omschrijving van het voedingsmiddel en, zo nodig, van de wijze waarop dit kan worden gebruikt, die zo duidelijk is gesteld dat de verbruiker daaruit de ware aard van het voedingsmiddel kan opmaken en het kan onderscheiden van voedingsmiddelen waarmee het zou kunnen worden verward.

b) Het gebruik in België van de verkoopbenaming waaronder het product in de Lidstaat van fabricage op wettige wijze wordt gefabriceerd en in de handel gebracht, is eveneens toegestaan.

Wanneer de toepassing van andere bepalingen van dit besluit, meer bepaald die van artikel 2, evenwel niet van die aard is dat de verbruiker de werkelijk aard van het voedingsmiddel kan kennen en het kan onderscheiden van andere voedingsmiddelen waarmee hij het zou kunnen verwarren, wordt in de nabijheid van de verkoopbenaming andere beschrijvende informatie vermeld.

c) In uitzonderlijke gevallen mag de verkoopbenaming van de Lidstaat van fabricage niet in België worden gebruikt wanneer het voedingsmiddel dat wordt bedoeld qua samenstelling of fabricage zodanig afwijkt van het voedingsmiddel, dat onder die benaming bekend is, dat de bepalingen van punt b) niet volstaan om in België een correcte informatie van de verbruikers te garanderen.

§ 2. Een fabricage- of handelsmerk of een fantasiebenaming kan de verkoopbenaming niet vervangen.

§ 3. De verkoopbenaming moet een aanwijzing bevatten of ervan vergezeld zijn over de fysische toestand waarin het voedingsmiddel zich bevindt of over de specifieke behandeling die het heeft ondergaan (bijvoorbeeld: in poedervorm, gelyofiliseerd, diepgevroren, geconcentreerd, gerookt), indien het weglaten van die aanwijzing bij de verbruiker verwarring zou kunnen doen rijzen.

Elk voedingsmiddel dat met ioniserende stralingen werd behandeld moet één van volgende meldingen dragen:

- door straling behandeld,
- met ioniserende straling behandeld.

**Art. 4.** § 1. De lijst van ingrediënten bestaat uit de opsomming van alle ingrediënten van het voedingsmiddel in dalende volgorde van gewicht waarin zij zijn gebruikt. Zij wordt voorafgegaan door een passende vermelding die het woord "ingrediënten" bevat.

Evenwel,

a) toegevoegd water en vluchtige ingrediënten moeten op de lijst worden vermeld naar gelang van hun gewicht in het eindproduct; de hoeveelheid toegevoegd water die als ingrediënt is toegevoegd wordt vastgesteld door van de totale hoeveelheid eindproduct de totale hoeveelheid aan andere gebruikte ingrediënten af te trekken. De hoeveelheid toegevoegd water moet niet worden aangegeven indien zij niet meer bedraagt dan 5 % van het gewicht van het eindproduct;

b) de ingrediënten die in geconcentreerde of gedehydrateerde vorm worden gebruikt en tijdens de fabricage weer in hun oorspronkelijke toestand worden gebracht mogen in de lijst worden opgenomen volgens hun gewicht vóór concentratie of dehydratatie. In dat geval is de vermelding van het water als reconstitutievloeistof in de lijst van ingrediënten niet vereist;

c) wanneer het gaat om gedehydrateerde of geconcentreerde voedingsmiddelen, die na oplossing worden verbruikt, kan de opsomming geschieden in de volgorde van de hoeveelheden in het weer in

zijn oorspronkelijke staat gebracht product mits de lijst van ingrediënten vergezeld gaat van een vermelding zoals "ingrediënten van het gereconstitueerde product" of "ingrediënten van het product klaar voor consumptie";

d) bij mengsels van vruchten of groenten waarin geen enkele vrucht of groente aanmerkelijk in gewicht overheerst, kunnen deze ingrediënten in een andere volgorde worden vermeld, mits de lijst van genoemde ingrediënten vergezeld gaat van een vermelding zoals "in wisselende verhouding";

e) bij mengsels van specerijen of kruiden waarin geen van deze producten aanmerkelijk in gewicht overheerst, kunnen de ingrediënten in een andere volgorde worden opgesomd, mits de opsomming van de planten en kruiden vergezeld gaat van een vermelding zoals "in wisselende verhouding".

§ 2. Wanneer een ingrediënt van een voedingsmiddel zelf uit verschillende ingrediënten is bereid, worden deze laatste beschouwd als ingrediënten van dat voedingsmiddel.

Een samengesteld ingrediënt kan evenwel onder de benaming daarvan voorkomen in de lijst van ingrediënten voor zover deze in de reglementering is voorzien of door het gebruik is ingeburgerd, volgens het gewicht daarvan en op voorwaarde dat het onmiddellijk wordt gevolgd door de opsomming van de eigen ingrediënten daarvan.

Die opsomming is evenwel niet verplicht:

a) wanneer een samengesteld ingrediënt voor minder dan 25 % voorkomt in het eindproduct; deze afwijking geldt niet voor de toevoegsels onder voorbehoud van de bepalingen van § 4.

b) wanneer het samengestelde ingrediënt een voedingsmiddel is waarvoor de lijst van ingrediënten niet door de reglementering is vereist.

§ 3. De ingrediënten worden aangeduid met hun specifieke naam, eventueel overeenkomstig de bepalingen van artikel 3.

Evenwel

- mogen de ingrediënten, die behoren tot één van de categorieën opgesomd onder punt I van de bijlage, met de naam van die categorie worden vermeld. De in bijlage I opgenomen benaming "zetmeel" moet echter altijd worden aangevuld met een aanduiding van de specifieke plantaardige oorsprong als dat ingrediënt gluten kan bevatten;

- moeten de ingrediënten, die behoren tot één van de categorieën opgesomd onder punt II, a) van de bijlage, worden aangeduid met de naam van die categorie, gevolgd door hun specifieke naam of EEG-nummer.

Wanneer een ingrediënt tot meer dan één categorie behoort, wordt de categorie vermeld, die past bij de voornaamste functie daarvan in het betrokken voedingsmiddel;

- moeten de ingrediënten, die behoren tot één van de categorieën opgesomd onder punt II, b) van de bijlage, worden aangeduid met de naam van die categorie. De benaming "gemodificeerd zetmeel", die voorkomt in punt II, b) van de bijlage, moet echter altijd worden aangevuld met de aanduiding van de specifieke plantaardige oorsprong, indien dat ingrediënt gluten kan bevatten.

§ 4. Worden niet als ingrediënten beschouwd:

a) de toevoegsels:

- waarvan de aanwezigheid in een voedingsmiddel uitsluitend berust op het feit dat zij verwerkt waren in één of meer ingrediënten van dit voedingsmiddel, mits zij geen technologische functie meer vervullen in het eindproduct;

- die worden gebruikt als technologische hulpstoffen;

b) de stoffen die in strikt noodzakelijke doses als oplosmiddelen of dragers van toevoegsels en van aroma's worden gebruikt;

c) de bestanddelen van een ingrediënt die tijdens het fabricageproces tijdelijk daaraan worden onttrokken en er vervolgens weer in worden verwerkt in een hoeveelheid die het aanvankelijk gehalte niet overschrijdt.

§ 5. In afwijking van § 1, a) moet water niet worden vermeld:

- bij een opgietsvloeiend die gewoonlijk niet wordt geconsumeerd;
- indien het tijdens de fabricage alleen wordt gebruikt om een ingrediënt, dat in geconcentreerde of gedehydrateerde vorm is gebruikt, te reconstitueren.

§ 6. In afwijking van artikel 2, § 1, 2° is de lijst van ingrediënten niet vereist voor de volgende voedingsmiddelen:

- a) verse vruchten en groenten, met inbegrip van aardappelen, die niet zijn geschild, gesneden of een andere gelijkaardige behandeling hebben ondergaan;
- b) koolzuurhoudend water, waarvan de hoedanigheid blijkt uit de benaming;
- c) gistingsazijn indien deze uitsluitend afkomstig is van één basisproduct en mits er geen ander ingrediënt aan toegevoegd is;
- d) kaas, boter, gefermenteerde melk en gezuurde room voor zover aan deze voedingsmiddelen geen andere ingrediënten zijn toegevoegd dan melkbestanddelen, enzymen en culturen van micro-organismen die noodzakelijk zijn voor de fabricage en voor andere kaas dan verse kaas of smeltkaas het voor de fabricage noodzakelijke zout;
- e) de voedingsmiddelen, die bestaan uit één enkel ingrediënt, op voorwaarde dat de verkoopbenaming:
  - dezelfde is als de naam van het ingrediënt of
  - het mogelijk maakt de aard van het ingrediënt zonder risico op verwarring vast te stellen;
- f) dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2 vol. %.

**Art. 5.** § 1. De hoeveelheid van een ingrediënt of van een categorie van ingrediënten, die bij de fabricage van een voedingsmiddel wordt gebruikt, wordt vermeld overeenkomstig de bepalingen van dit artikel.

**§ 2. De in § 1 bepaalde vermelding is verplicht:**

- a) wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie van ingrediënten in de verkoopbenaming voorkomt of door de verbruiker gewoonlijk met de verkoopbenaming geassocieerd wordt;
- b) wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie ingrediënten opvallend in woord of beeld of als grafische voorstelling in de etikettering is aangegeven;
- c) wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie ingrediënten van wezenlijk belang is om een voedingsmiddel te karakteriseren en het te onderscheiden van de voedingsmiddelen waarmee het vanwege de benaming of het uitzicht zou kunnen worden verward.

§ 3. De bepalingen van § 2 zijn niet van toepassing op:

- a) een ingrediënt of categorie ingrediënten:
  - waarvan het netto-uitlekgewicht overeenkomstig artikel 8, § 3 is aangegeven,
  - waarvan de hoeveelheid reeds krachtens de reglementsbepalingen in de etikettering moet worden vermeld,
  - dat/die in kleine doses ter verhoging van het aroma wordt toegevoegd,
  - dat/die weliswaar voorkomt in de verkoopbenaming, maar niet van die aard is dat deze de keuze van de verbruiker bepaalt omdat de variërende hoeveelheid ervan niet van wezenlijk belang is om het voedingsmiddel te karakteriseren of het niet van soortgelijke voedingsmiddelen onderscheidt;
- b) wanneer specifieke gereguleerde voorschriften de hoeveelheid van het ingrediënt of van de categorie ingrediënten nauwkeurig bepalen, zonder voor te schrijven dat deze op het etiket vermeld moeten worden;

- c) in de in artikel 4, § 1, d) en e) bepaalde gevallen;
- d) aan de vermelding "zoetstof(fen)" of "suiker(s) en zoetstof(fen)" samen met de verkoopbenaming van een voedingsmiddel overeenkomstig de bepalingen van artikel 2, § 3 en punt III van de bijlage;
- e) aan de vermeldingen inzake de toevoeging van vitaminen en mineralen, in de gevallen waarin voor deze stoffen een voedingswaarde-etikettering van toepassing is.

§ 4. De te vermelden hoeveelheid, uitgedrukt in procenten, stemt overeen met de hoeveelheid van het ingrediënt of van de ingrediënten op het ogenblik waarop ze worden gebruikt.

In afwijking van dit beginsel zijn voor de vermelding van de hoeveelheid van de ingrediënten de volgende bepalingen van toepassing:

a) voor voedingsmiddelen, waarbij door een thermische of andere behandeling vochtverlies is opgetreden, komt de vermelde hoeveelheid overeen met de gebruikte hoeveelheid van het ingrediënt of de ingrediënten, uitgedrukt als gehalte van het eindproduct. Deze hoeveelheid wordt uitgedrukt als percentage.

Wanneer de hoeveelheid van een ingrediënt of de totale hoeveelheid van alle ingrediënten, die in de etikettering is vermeld, echter groter is dan 100 %, wordt de hoeveelheid in plaats daarvan vermeld als het gewicht van de hoeveelheid ingrediënt of ingrediënten die voor de bereiding van 100 gram eindproduct is of zijn gebruikt;

b) de hoeveelheid vluchtige ingrediënten wordt vermeld als het gewichtspercentage daarvan in het eindproduct;

c) de hoeveelheid ingrediënten, die in geconcentreerde of gedroogde vorm worden gebruikt en tijdens de fabricage worden gereconstitueerd, kan worden vermeld als het gewichtspercentage daarvan voordat zij werden geconcentreerd of gedroogd;

d) wanneer het om geconcentreerde of gedroogde voedingsmiddelen gaat waaraan water moet worden toegevoegd, kan de hoeveelheid van de ingrediënten worden uitgedrukt als gewichtspercentage in het gereconstitueerde product.

§ 5. De in § 1 bepaalde vermelding moet voorkomen in de verkoopbenaming van het voedingsmiddel of in de onmiddellijke nabijheid ervan, of in de lijst van de ingrediënten in samenhang met het betrokken ingrediënt of met de betrokken categorie van ingrediënten.

§ 6. Dit artikel is van toepassing onverminderd de voorschriften betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen.

**Art. 6.** § 1. De datum van minimale houdbaarheid wordt aangegeven door de vermelding:

- "Ten minste houdbaar tot ...." wanneer in de datumaanduiding de dag is vermeld,
- "Ten minste houdbaar tot einde ..." in de andere gevallen.

§ 2. De in § 1 bepaalde vermeldingen wordt vergezeld van:

- ofwel de datum zelf,
- ofwel de vermelding van de plaats in de etikettering waar deze datum voorkomt.

Zo nodig worden die vermeldingen aangevuld met de bewaarvoorwaarden, aan de hand waarvan de aangegeven houdbaarheid kan worden gewaarborgd.

§ 3. De datum van minimale houdbaarheid is samengesteld uit de vermelding van achtereenvolgens de dag, de maand en het jaar.

Echter kan voor voedingsmiddelen:

- met een houdbaarheid van minder dan drie maanden worden volstaan met de vermelding van de dag en de maand;

- met een houdbaarheid van ten minste drie en ten hoogste achttien maanden worden volstaan met de vermelding van de maand en het jaar;
- met een houdbaarheid van meer dan achttien maanden worden volstaan met de vermelding van het jaar.

§ 4. De vermelding van de datum van minimale houdbaarheid is niet vereist voor:

- vers fruit en verse groenten, daaronder begrepen aardappelen, die niet zijn geschild, gesneden of andere gelijkaardige bewerkingen hebben ondergaan. Die afwijking is niet van toepassing op gekiemde zaden en soortgelijke voedingsmiddelen zoals scheuten van peulvruchten;
- wijn, likeurwijn, mousserende wijn, gearomatiseerde wijn en soortgelijke uit andere vruchten dan druiven verkregen voedingsmiddelen, alsmede uit druiven of druivenmost vervaardigde dranken van de GN-codes 2206 00 91, 2206 00 93 en 2206 00 99;
- dranken met een alcoholgehalte van 10 of meer vol. %;
- alcoholvrije frisdranken, vruchtensappen, vruchtennectars en alcoholhoudende dranken in afzonderlijke recipiënten van meer dan 5 liter, bestemd voor levering aan collectiviteiten;
- producten van de broodbakkerij en van de banketbakkerij die naar hun aard bestemd zijn om binnen vierentwintig uur na de bereiding te worden verbruikt;
- azijn;
- keukenzout;
- suikers in vaste vorm;
- suikergoedproducten bijna uitsluitend bestaande uit gearomatiseerde en/of gekleurde suiker(s);
- kauwgom en soortgelijke producten om te kauwen;
- afzonderlijke porties consumptie-ijs.

**Art. 7. § 1.** Bij voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en derhalve na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, wordt de datum van minimale houdbaarheid vervangen door de uiterste consumptiedatum.

§ 2. De uiterste consumptiedatum wordt aangegeven door de vermelding:

- "te gebruiken tot".

Deze vermelding wordt vergezeld van:

- ofwel de datum zelf;
- ofwel de vermelding van de plaats in de etikettering waar deze datum voorkomt.

Die vermeldingen worden aangevuld met de bewaarvoorwaarden, aan de hand waarvan de aangegeven houdbaarheid kan worden gewaarborgd.

§ 3. De uiterste consumptiedatum is samengesteld uit de vermelding van achtereenvolgens de dag, de maand en eventueel het jaar.

**Art. 8. § 1.** De nettohoeveelheid wordt uitgedrukt:

**a) in volume-eenheden bij vloeibare voedingsmiddelen waarbij gebruik wordt gemaakt van liters, centiliters of milliliters;**

b) in massa-eenheden bij andere voedingsmiddelen waarbij gebruik wordt gemaakt van kilogrammen of grammen.

Voor yoghurt en andere gefermenteerde melk, alsook voor gekruide al dan niet geëmulgeerde sauzen, mag de nettohoeveelheid worden uitgedrukt in volume-eenheden of in massa-eenheden.

Voor niet gebruiksklare soep, kan de aanduiding in massa-eenheden worden vervangen door een aanduiding in volume-eenheid na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.

§ 2. In afwijking van artikel 2, § 1, 9° is de vermelding van de nettohoeveelheid niet vereist voor de voedingsmiddelen:

- a) die aanzienlijk aan volume of gewicht verliezen en die per stuk worden verkocht dan wel in aanwezigheid van de koper worden gewogen;
- b) met een nettohoeveelheid van minder dan 5 gram of 5 milliliter. Deze bepaling is evenwel niet van toepassing op specerijen of kruiden;
- c) die normaal per stuk worden verkocht mits het aantal stuks duidelijk kan worden gezien en van buitenaf gemakkelijk kan worden geteld of, zo dit niet het geval is, in de etikettering is vermeld.

§ 3. Indien een vast voedingsmiddel wordt aangeboden in een opgietsvloeiend middel dient ook het netto-uitlekgewicht van dat voedingsmiddel te worden vermeld.

§ 4. Voor vóórverpakkingen, die bestaan uit twee of meer afzonderlijke verpakkingen die dezelfde hoeveelheid van hetzelfde voedingsmiddel bevatten, wordt de nettohoeveelheid vermeld door het aangeven van de nettohoeveelheid van elke afzonderlijke verpakking en het totale aantal daarvan. Deze vermeldingen zijn evenwel niet verplicht wanneer het totale aantal afzonderlijke verpakkingen duidelijk van buitenaf gemakkelijk kan worden gezien en geteld en wanneer ten minste een aanduiding van de in elke afzonderlijke verpakking aanwezige nettohoeveelheid van buitenaf duidelijk kan worden gezien.

§ 5. Voor vóórverpakkingen, die bestaan uit twee of meer afzonderlijke verpakkingen die niet als verkoopeenheden worden beschouwd, wordt de nettohoeveelheid vermeld door het aangeven van de totale nettohoeveelheid en het totale aantal afzonderlijke verpakkingen.

**Art. 9. § 1. 1°** Het alcohol-volumegehalte wordt bepaald bij 20 °C.

**2° Het cijfer, dat het alcoholgehalte aangeeft, heeft ten hoogste één decimaal. Het wordt gevolgd door het symbool " % vol" en mag worden voorafgegaan door het woord "alcohol" of de afkorting "alc.".**

§ 2. De toleranties, in positieve en in negatieve zin, die bij de vermelding van het alcoholgehalte zijn toegestaan, uitgedrukt in absolute waarden, zijn:

- a) voor de hierna niet genoemde dranken: 0,3 % vol;
- b) voor biersoorten met een alcoholgehalte van ten hoogste 5,5 % vol, voor dranken die vallen onder post 22.07 B II van het gemeenschappelijk douanetarief en die zijn gefabriceerd op basis van druiven: 0,5 % vol;
- c) voor biersoorten met een alcoholgehalte van meer dan 5,5 %, voor dranken die vallen onder post 22.07 B I van het gemeenschappelijk douanetarief en die gefabriceerd zijn op basis van druiven, voor appel, peren- en andere soortgelijke gegiste dranken, die gefabriceerd zijn van andere vruchten dan druiven, eventueel parelend of mousserend, voor dranken op basis van gegiste honing: 1 % vol;
- d) voor dranken met gemacereerde vruchten of plantendelen: 1,5 % vol.

§ 3. De in lid 1 bedoelde toleranties zijn van toepassing onverminderd die welke voortvloeien uit de voor de vaststelling van het alcoholgehalte toegepaste analysemethode.

§ 4. De vermelding van het extractgehalte van de stamwort alsook elke andere vermelding betreffende een alcoholgehalte dan het alcohol-volumegehalte zijn verboden.

**Art. 10.** § 1. De in artikel 2, § 1, 1° tot 10° voorgeschreven vermeldingen moeten zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn aangebracht op de vóórverpakking of op een etiket dat eraan vasthangt.

Ze mogen in geen geval verborgen, bedekt of gescheiden zijn door andere aanduidingen of afbeeldingen.

§ 2. In afwijking van de bepalingen van § 1, 1ste lid en wanneer de voorverpakte voedingsmiddelen bestemd zijn:

- voor de eindverbruiker, maar worden in de handel gebracht vóór de verkoop aan de eindverbruiker en indien dit stadium niet de verkoop aan een collectiviteit is,

of

- om aan collectiviteiten te worden geleverd om daar te worden bereid, verwerkt, verdeeld of gesleten,

mogen de in § 1 voorgeschreven vermeldingen slechts op de op die voedingsmiddelen betrekking hebbende handelsdocumenten voorkomen, wanneer kan worden gegarandeerd dat deze documenten, met alle etiketteringsgegevens, de voedingsmiddelen waarop ze betrekking hebben vergezellen, dan wel tegelijkertijd met of vóór de levering worden verzonden.

In dat geval, worden de in artikel 2, § 1, 1°, 4°, 6°, bepaalde vermeldingen en, in voorkomend geval, de in artikel 7 genoemde vermeldingen, ook aangebracht op de buitenste verpakking waarin de voedingsmiddelen in de handel worden gebracht.

§ 3. De in artikel 2, § 1, 1°, 4°, 8° en 9° bepaalde vermeldingen moeten in hetzelfde gezichtsveld voorkomen.

§ 4. Bij glazen flessen, die bestemd zijn om opnieuw te worden gebruikt, die op onuitwisbare wijze zijn gemerkt en waarop bijgevolg geen etiket, band of label is aangebracht en bij verpakkingen of recipiënten waarvan het grootste vlak kleiner is dan 10 cm<sup>2</sup>, zijn slechts de in artikel 2, § 1, 1°, 4° en 9° genoemde vermeldingen verplicht.

De bepalingen van § 3 zijn in dit geval niet van toepassing.

**Art. 11.** Het is verboden enige wijziging aan te brengen aan de aanduiding van de datum van minimale houdbaarheid of van de uiterste consumptiedatum zoals die in de oorspronkelijke etikettering is aangebracht.

**Art. 12.** Het is verboden in de etikettering of in de nabijheid van voedingsmiddelen, in handelsdocumenten of in prospectussen die op voedingsmiddelen betrekking hebben, benamingen, aanwijzingen, tekens of elke andere afbeeldingsvorm te gebruiken die de verbruiker kan misleiden, inzonderheid over de kwaliteit, de oorsprong of de herkomst van het voedingsmiddel.

**Art. 13.** De in artikel 2, 1° bepaalde vermelding moet voorkomen in de tekst van facturen, brieven, vrachtbrieven of andere handelsdocumenten.

**Art. 14.** De voedingsmiddelen zijn schadelijk verklaard overeenkomstig artikel 18 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten wanneer:

- het in artikel 11 bepaalde verbod van toepassing is;

- de in artikel 2, § 1, 1°, 4°, 5° en 6° bedoelde vermeldingen afwezig zijn.

**Art. 15.** Overtredingen van de bepalingen van artikel 2, § 1, 1° tot 8° en § 3 en van de artikelen 3 tot 7 en 9 tot 14 van dit besluit, die op genoemde artikelen betrekking hebben, worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de voormelde wet van 24 januari 1977.

**Art. 16.** Overtredingen van de bepalingen van artikel 2, § 1, 9° en 10° en § 2 en van artikel 8 van dit besluit, die op genoemde artikelen betrekking hebben, worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de bescherming en voorlichting van de consument.

**Art. 17.** Het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 8 augustus 1988, 4 september 1990, 6 maart 1992, 31 december 1992, 13 oktober 1995 en 16 april 1998, wordt opgeheven.

**Art. 18.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het Belgisch Staatsblad wordt bekendgemaakt.

**Art. 19.** In afwijking mogen de voedingsmiddelen, die niet conform dit besluit maar wel conform de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 november 1986 zijn, tot 14 februari 2000 in de handel blijven.

De voedingsmiddelen die niet conform dit besluit zijn en geëtiketteerd vóór die datum mogen in de handel blijven zolang de voorraad strekt.

**Art. 20.** Onze Minister van Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Onze Minister van Economie zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

## Bijlage

### *I. Categorieën ingrediënten waarvoor in plaats van de specifieke naam de categorie mag worden vermeld*

	Definitie	Vermelding
1.	Andere geraffineerde oliën dan olijfolie.	"olie", aangevuld met : - hetzij de aanduiding "plantaardig" of "dierlijk", naar gelang van het geval; - hetzij de aanduiding van de specifieke plantaardige of dierlijke oorsprong. De aanduiding "gehard" moet worden toegevoegd aan de vermelding van een geharde (gehydrogeneerde) olie.

2.	Geraffineerde vetten.	"Vet", aangevuld met : - hetzij de aanduiding "plantaardig" of "dierlijk", naar gelang van het geval; - hetzij de aanduiding van de specifieke plantaardige of dierlijke oorsprong. De aanduiding "gehard" moet worden toegevoegd aan de vermelding van een gehard (gehydrogeneerd) vet.
3.	Mengsels van meel van twee of meer graansoorten.	"meel", aangevuld met de vermelding van de graansoorten waarvan het afkomstig is, in dalende volgorde van het gewichtspercentage daarvan.
4.	Natief zetmeel en langs fysische weg of met enzymen gemodificeerd voedingszetmeel.	"zetmeel".
5.	Alle soorten vis wanneer die vis een ingrediënt vormt van een ander voedingsmiddel, tenzij de naam en de presentatie van dit voedingsmiddel duiden op een speciale soort vis.	"vis".
6.	Alle soorten kaas wanneer de kaas of het mengsel van kaassoorten een ingrediënt vormt van een ander voedingsmiddel, tenzij de naam en de presentatie van dit voedingsmiddel duiden op een speciale kaasoort.	"kaas".
7.	Alle specerijen die niet meer dan 2 % van het gewicht van het voedingsmiddel uitmaken.	"specerijen" of "mengsel van specerijen".
8.	Alle kruiden of delen daarvan die niet meer dan 2 % van het gewicht van het voedingsmiddel uitmaken.	"kruiden" of "mengsel van kruiden".
9.	Alle soorten gompreparaten die voor de fabricage van gom als basis voor kauwgom worden gebruikt.	"gom".
10.	Alle soorten paneermeel.	"paneermeel."
11.	Alle categorieën saccharose.	"suiker".
12.	Watervrije dextrose en dextrosemonohydraat.	"dextrose".
13.	Glucosestroop en gedehydrateerde glucose-stroop.	"glucosestroop".
14.	Alle melkeiwitten (caseïne, caseïnaten en eiwitten van wei) en mengsels daarvan.	"melkeiwitten".
15.	Cacaopersboter, cacaooringboter of geraf-fineerde cacaoboter.	"cacaoboter".
16.	Alle gekonfijte vruchten die niet meer dan 10 % van het gewicht van het voedingsmiddel uitmaken.	"gekonfijte vruchten".
17.	Mengsels van groenten die niet meer dan 10 % van het gewicht van het	"groenten".

	voedingsmiddel uitmaken.	
18.	Alle soorten wijn, zoals gedefinieerd in Verordening (EEG) nr. 822/87 van de Raad.	"wijn".

*II. a) Categorieën ingrediënten die met de naam van de categorie, gevolgd door de specifieke benaming of het EEG-nummer daarvan moeten worden vermeld*

Kleurstof.  
 Conserveermiddel.  
 Antioxidant.  
 Emulgator.  
 Verdikkingsmiddel.  
 Geleermiddel.  
 Stabilisator.  
 Smaakversterker.  
 Voedingszuur.  
 Zuurteregelaar.  
 Antiklontermiddel.  
 Zoetstof.  
 Rijsmiddel.  
 Antischuimmiddel.  
 Glansmiddel.  
 Smeltzout.  
 Meelverbeteraar.  
 Verstevigingsmiddel.  
 Bevochtigingsmiddel.  
 Vulstof.  
 Drijfgas.

**II. b) Lijst van de ingrediënten die met de naam van de categorie moeten vermeld worden**

"Gemodificeerd zetmeel": voor chemisch gemodificeerd voedingszetmeel

**II. c) Aanduiding van aroma's in de lijst van ingrediënten**

1. Aroma's worden aangeduid met hetzij de term "aroma(s)" hetzij met een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma.
2. De term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking, die in wezen dezelfde betekenis heeft, mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarvan de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende stoffen bevat zoals bepaald in artikel 1, § 1, 2°, a) en/of aromatiserende preparaten zoals bepaald in artikel 1, § 1, 3° van het koninklijk besluit van 24 januari 1990 betreffende aroma's voor gebruik in voedingsmiddelen.
3. Indien de verkoopbenaming van het aroma een verwijzing bevat naar een dierlijke of plantaardige oorsprong of aard van de gebruikte stoffen, mag de term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking, die in wezen dezelfde betekenis heeft, alleen worden gebruikt wanneer de aromatiserende component werd geïsoleerd door fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés of door traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen, uitsluitend of

vrijwel uitsluitend uitgaande van het betrokken voedingsmiddel of het betrokken uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's.

*III. Lijst van voedingsmiddelen waarvan de etikettering één of meer verplichte bijkomende vermeldingen dient te bevatten.*

<b>Categorie voedingsmiddelen</b>	<b>Vermelding</b>
1. Voedingsmiddelen waarvan de houdbaarheid is verlengd met behulp van toegestane verpakkingsgassen	"verpakt onder beschermende atmosfeer".
2. Alle voedingsmiddelen die één of meer zoetstoffen bevatten welke zijn toegestaan.	"met zoetstof(fen)". Deze vermelding wordt bij de verkoopbenaming als bedoeld in artikel 2 van dit besluit aangebracht.
3. Alle voedingsmiddelen die zowel toegevoegde suiker(s) als één of meer zoetstoffen bevatten welke zijn toegestaan.	"met suiker(s) en zoetstof(fen)". Deze vermelding wordt bij de verkoopbenaming als bedoeld in artikel 2 van dit besluit aangebracht.
4. Voedingsmiddelen die aspartaam bevatten.	"bevat een bron van fenyylalanine".
5. Voedingsmiddelen met een gehalte aan polyolen van meer dan 10 %.	"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben".

#### **IV. Voedingsmiddelen, niet bedoeld door dit besluit**

1. De voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1 van de verordening 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren.
2. De voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1 van het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende honing.
3. De voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1, 1° tot 3°, 5° tot 9°, 11° en 12° van het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers.
4. De voedingsmiddelen bedoeld in artikel 1 van het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende cacao en chocolade.
5. De aardappelen bedoeld in het koninklijk besluit van 20 september 1993 betreffende de handel in primeur- en consumptieaardappelen.
6. De voedingsmiddelen bedoeld in titel I, artikel 1, onder 1, van de verordening (EEG) 2392/89 van de Raad van 24 juli 1989 houdende vaststelling van de algemene voorschriften voor de omschrijving en de aanbiedingsvorm van wijn en druivenmost.

## Bijlage II

### **Beschrijving van de verplichte vermeldingen die in overeenstemming met het K.B. van 13 september 1999 moeten voorkomen op voorverpakt vlees en vis.**

*Deze beschrijving werd gemaakt onder voorbehoud van de afwijkingen bepaald in artikel 3 t.e.m. 13 van het KB van 13 september 1999.*

#### **1 Verkoopbenaming.**

De verkoopbenaming van een voedingsmiddel is de benaming die voor dat voedingsmiddel is voorzien door de bepalingen van de Europese Gemeenschap die erop van toepassing zijn.

Bij het ontbreken van bepalingen van de Europese Gemeenschap, is de verkoopbenaming de benaming die is voorzien in de Belgische wettelijke, reglementaire of bestuurrechterlijke bepalingen.

Bij ontbreken van dergelijke bepalingen bestaat de verkoopbenaming uit de gebruikelijke benaming die er door de Belgische gebruiken is aan toegekend of uit een omschrijving van het voedingsmiddel en, zo nodig, van de wijze waarop dit kan gebruikt worden, die zo duidelijk is gesteld dat de verbruiker daaruit de ware aard van het voedingsmiddel kan opmaken en het kan onderscheiden van voedingsmiddelen waarmee het zou kunnen worden verward. Het gebruik in België van de verkoopbenaming waaronder het product in de Lidstaat van fabricage op wettige wijze wordt gefabriceerd en in de handel gebracht, is eveneens toegestaan.

De verkoopbenaming moet een aanwijzing bevatten of ervan vergezeld zijn over de fysische toestand waarin het voedingsmiddel zich bevindt of over de specifieke behandeling die het heeft ondergaan (bijvoorbeeld : in poedervorm, gelyofiliseerd, diepgevroren, geconcentreerd, gerookt), indien het weglaten van die aanwijzing bij de verbruiker verwarring zou kunnen doen rijzen.

Elk voedingsmiddel dat met ioniserende stralingen werd behandeld moet één van volgende meldingen dragen :

- door straling behandeld,
- met ioniserende straling behandeld.

#### **2. Lijst van ingrediënten**

Een ingrediënt is elke stof, met inbegrip van de toevoegsels, die wordt gebruikt bij de fabricage of de bereiding van een voedingsmiddel en nog aanwezig is in het eindproduct, eventueel onder een gewijzigde vorm.

De lijst van ingrediënten bestaat uit de opsomming van alle ingrediënten van het voedingsmiddel in dalende volgorde van gewicht waarin zij zijn gebruikt. Zij wordt voorafgegaan door een passende vermelding die het woord "ingrediënten" bevat.

De lijst van ingrediënten is niet vereist wanneer de voedingsmiddelen bestaan uit één enkel ingrediënt, op voorwaarde dat de verkoopbenaming dezelfde is als de naam van het ingrediënt of het mogelijk maakt de aard van het ingrediënt zonder risico op verwarring vast te stellen.

Onder de hierboven vermelde/opgesomde voorwaarden is deze lijst voor vers vlees, gehakt vlees en verse vis niet vereist.

Vers vlees, gehakt vlees en verse vis worden in het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende de toegelaten toevoegsels in voedingsmiddelen gedefinieerd als niet bewerkte voedingsmiddelen.

De toegelaten bijkomstige ingrediënten, toevoegsels, kleurstoffen en aroma's, alsook de toegelaten hoeveelheid hiervan in voedingsmiddelen, bedoeld in de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, worden vermeld in de volgende richtlijnen :

- Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen (bijlage IV).
- Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees (bijlage V).
- Koninklijk besluit van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen de in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt.
- Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

Alleen de toegelaten bijkomstige ingrediënten , toevoegsels en de kleurstoffen opgesomd in deze besluiten zijn toegelaten (positieve lijst). Anders gezegd : diegene die niet op de lijst voorkomen, zijn niet toegelaten.

De toegelaten bijkomstige ingrediënten, vermeld in het K.B. van 8 juni 1983 en in het K.B. van 8 maart 1985, mogen alleen gebruikt worden in voedingsmiddelen

De toegelaten toevoegsels, de kleurstoffen en aroma's in de koninklijke besluiten van de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, worden vermeld in bijlage VI.

### **3. Hoeveelheid van een ingrediënt**

De hoeveelheid van een ingrediënt of van een categorie van ingrediënten moet worden toegepast in overeenstemming met het artikel 5 van het koninklijk besluit van 13 september 1999. Dit wordt uitgedrukt in procent.

In bijlage III vindt u een document met informatie over de algemene richtsnoeren voor de toepassing van het principe van de Kwantitatieve ingrediëntendeclaratie" (KwID).

### **4. De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste verbruiksdatum**

De datum van minimale houdbaarheid wordt gedefinieerd als de datum tot waarop een voedingsmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard.

De datum van minimale houdbaarheid is samengesteld uit de vermelding van **achtereenvolgens de dag, de maand en het jaar** :

“ *Ten minste houdbaar tot ...*” wanneer in de datumaanduiding de dag is vermeld

“ *Ten minste houdbaar tot einde ...*” in de andere gevallen.

Deze vermeldingen worden vergezeld van ofwel de datum zelf ofwel van de vermelding van de plaats in de etikettering waar deze datum voorkomt.

*Met een houdbaarheid van :*

- minder dan drie maanden : volstaat de vermelding van de dag en de maand ;
- ten minste drie en ten hoogste achttien maanden : volstaat de vermelding van de maand en het jaar
- meer dan achttien maanden : volstaat de vermelding van het jaar.

Indien nodig, worden die vermeldingen aangevuld met de bewaarvoorwaarden, aan de hand waarvan de aangegeven houdbaarheid kan worden gewaarborgd.

Bij voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en derhalve na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, wordt de datum van minimale houdbaarheid vervangen door de uiterste verbruiksdatum.

Deze moet dus gebruikt worden voor vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen en verse vis.

De uiterste verbruiksdatum is samengesteld uit de vermelding van achtereenvolgens de dag, de maand en eventueel het jaar en wordt aangegeven door de vermelding “*te gebruiken tot ...*”, vergezeld van ofwel de datum zelf, ofwel de vermelding van de plaats in de etikettering waar deze datum voorkomt.

Die vermeldingen worden aangevuld met de bewaarvoorwaarden, aan de hand waarvan de aangegeven houdbaarheid kan worden gewaarborgd.

## **5. Netto hoeveelheid**

De netto hoeveelheid wordt uitgedrukt in :

- a) in volume-eenheden bij vloeibare voedingsmiddelen waarbij gebruik wordt gemaakt van liters, centiliters of milliliters ;
- b) in massa-eenheden bij andere voedingsmiddelen waarbij gebruik wordt gemaakt van kilogrammen of grammen.

Voor niet gebruiksklare soep, kan de aanduiding in massa-eenheden worden vervangen door een aanduiding in volume-eenheid na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.

## **Bijlage III**

**Algemene Richtsnoeren voor de toepassing van het principe van de Kwantitatieve  
Ingrediëntendeclaratie (KwID) – Artikel 7 van Richtlijn 79/112/EEG als gewijzigd door  
Richtlijn 97/4/EG**

**Algemene Richtsnoeren voor de toepassing van het principe van de Kwantitatieve  
Ingrediëntendeclaratie (KwID) – Artikel 7 van Richtlijn 79/112/EEG als gewijzigd door  
Richtlijn 97/4/EG**

**Voorafgaande opmerkingen**

1. Dit document werd opgesteld in samenspraak tussen de diensten van de Commissie en vertegenwoordigers van de Lidstaten met het doel informele richtsnoeren aan te reiken voor de toepassing van de beginselen van Artikel 7 van Richtlijn 79/112/EEG, gewijzigd door Richtlijn 97/4/EG betreffende de kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KwID).
2. De voorbeelden worden enkel ter illustratie gegeven.
3. De richtsnoeren en voorbeelden in dit document mogen niet worden beschouwd als een officiële interpretatie van de wetgeving aangezien dit enkel toekomt aan de rechterlijke macht, met name de nationale gerechtshoven en het Hof van Justitie van de Europese Gemeenschappen.

## **TOEPASSINGSGEBIED VAN DE KwID**

### *Algemene toepassing*

1. In principe zal de KwID verplicht zijn voor alle voedingsmiddelen, ook dranken, met meer dan één ingrediënt. Er is in een aantal uitzonderingen voorzien.
2. KwID zal eveneens van toepassing zijn op producten waarvoor thans geen ingrediëntendeclaratie nodig is; voor die voedingsproducten zal de hoeveelheid van een ingrediënt moeten worden aangegeven in of in de nabijheid van de verkoopbenaming, tenzij alle ingrediënten vrijwillig op het etiket zijn vermeld; in dit geval mag de hoeveelheid hier worden opgenomen. De KwID geldt daarentegen niet voor voedingsproducten waarvoor binnen de Gemeenschap een regeling bestaat en waarop Richtlijn 79/112/EEG (nog) niet van toepassing is, zoals de producten bepaald in Richtlijn 73/241/EEG (cacao- en chocoladeproducten).
3. Krachtens artikel 12 van Richtlijn 79/112/EEG mogen de Lidstaten zelf beslissen of, en welke, etikettering ze toepassen op voedingsmiddelen die niet zijn voorverpakt of voor directe verkoop zijn voorverpakt. Voor deze voedingsmiddelen geldt eveneens een KwID-verplichting.
4. KwID is niet van toepassing op bestanddelen die van nature in een voedingsmiddel aanwezig zijn en die niet als ingrediënt werden toegevoegd, zoals bijvoorbeeld cafeïne (in koffie), vitaminen en mineralen (in vruchtensappen).

## **DE KwID IS VERPLICHT IN VOLGENDE GEVALLEN:**

***“...wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie ingrediënten voorkomt in de verkoopbenaming of door de verbruiker gewoonlijk met de verkoopbenaming geassocieerd wordt.”***

Artikel 7, § 2 a),  
Richtlijn 97/4/EG

5. Het eerste deel van deze bepaling vereist een KwID indien

- (a) het ingrediënt voorkomt in de naam van het voedingsmiddel (b.v., “pizza met ham en champignons”, “aardbeienyoghurt”, “zalmmousse”, « ijs met chocolade »)\*

\* in deze gevallen dient de hoeveelheid van de onderstreepte ingrediënten te worden opgegeven.

Of

- (b) de categorie van ingrediënten in de verkoopbenaming voorkomt (voorbeelden: groentepastei, visstick, notenpaté, waterijs met vruchtensmaak of fruittaart\*)

\* in deze gevallen hoeft KwID enkel betrekking te hebben op de totale hoeveelheid groente, vis, noten of vruchten in het product.

Onder categorieën ingrediënten dient te worden verstaan de generieke term die krachtens Bijlage 1 van Richtlijn 79/112/EG mag worden gebruikt als naam voor ingrediënten en elke soortgelijke generieke term die, hoewel niet toegestaan als de namen van ingrediënten in ingrediëntenlijsten, wettelijk of gewoonlijk in de benaming van een voedingsmiddel wordt gebruikt.

De Lidstaten kennen voedingsproducten waarvan de naam verwijst naar ingrediënten die er in feite niet in aanwezig zijn. In dit geval is er geen KwID-verplichting. Behalve sommige benamingen die voorkomen in de gewijzigde Beschikking van de Commissie van 28 oktober 1988, getroffen krachtens Verordening (EEG) Nr 1898/87 betreffende de bescherming van de benaming van melk en zuivelproducten bij het in de handel brengen, zijn er verder nog : «water biscuit », « Teegebäck », « Schinkenbrot », « Caviar d’aubergines ». Het aantal voedingsmiddelen dat tot deze categorie kan behoren is hoe dan ook beperkt.

Wanneer in de naam een samengesteld ingrediënt voorkomt (b.v. : koekje met roomvulling), moet het percentage van het samengesteld ingrediënt worden opgegeven. Wanneer een ingrediënt van het samengesteld ingrediënt wordt genoemd, dient ook dat percentage te worden gegeven (b.v. : koekje met roomvulling die eieren bevat).

6. Het tweede deel van deze bepaling eist een KwID voor producten waarvan de ingrediënten of de categorie ingrediënten door de consument doorgaans met de naam van het voedingsmiddel worden geassocieerd. Deze bepaling zal wellicht van toepassing zijn wanneer een product wordt aangegeven met zijn gebruikelijke naam zonder bijkomende beschrijvende benamingen. Om vast te stellen welke ingrediënten doorgaans geassocieerd kunnen worden met een product dat uitsluitend door zijn gebruikelijke benaming wordt geïdentificeerd, kan wellicht best worden nagegaan welke beschrijvende naam voor het product het best zou passen mocht dit vereist zijn. KwID zou dan gelden voor de hoofdingrediënten of voor de ingrediënten met een bepaalde waarde, op voorwaarde dat ze niet voor vrijstelling in aanmerking komen.

Bij deze bepaling mag er niet van worden uitgegaan dat elke benaming waaronder een voedingsmiddel wordt verkocht uiteindelijk verband houdt met een specifiek ingrediënt, waardoor de KwID van dit ingrediënt moet worden aangegeven. Zo hoeft de hoeveelheid appels die bij het maken van cider wordt gebruikt niet te worden opgegeven. Evenmin moet de hoeveelheid vlees voor producten als ham systematisch worden vermeld.

Voorbeelden:

<b>Product</b>	<b>Voorbeeld van beschrijvende naam</b>	<b>KwID voor :</b>
<i>“Lancashire hot pot”</i>	Schapenvlees en aardappelen met uien, wortels en saus	<i>Schapenvlees</i>
<i>“chilli con carne”</i>	Gehakt rundvlees met rode bonen, tomaten, pepers, uien en chili	<i>Gehakt rundvlees</i>
<i>« Forloren skildpadde »</i>	Kalfsvlees, gehakt- en visballen met uien, wortels en sherrysaus	<i>Kalfsvlees</i>
<i>« Boudoir »</i>	Koekjes met eieren	<i>Eieren</i>
<i>« Brandade »</i>	Gerecht op basis van aardappelen en kabeljauw	<i>Kabeljauw</i>
<i>« Cassoulet »</i>	Gerecht op basis van witte bonen, worstjes en stukjes vlees	<i>Vlees</i>
<i>« Königinpastete »</i>	Kalfsragout met asperges en champignons met korst	<i>Kalfsvlees</i>
<i>« Königsberger Klopse »</i>	Gehaktballen in witte saus met kappertjes	<i>Vlees</i>

« <i>Gulaschsuppe</i> »	Soep met rundvlees, uien en paprika	<i>Rundvlees</i>
« <i>Hutspot</i> »	Gerecht voornamelijk op basis van wortels en uien	<i>Wortels en uien</i>
« <i>Kåldolmar</i> »	Gevouwen koolblad, gevuld met gehakt en rijst	<i>Vlees</i>
« <i>Kroppkakor</i> »	Deegballetje op basis van aardappel en bloem, gevuld met gebakken en gerookt varkensgehakt	<i>Varkensvlees</i>
« <i>Janssonin kiusaus</i> » ou « <i>Janssons frestelse</i> »	Gerecht op basis van aardappel en ansjovis	<i>Ansjovis</i>

**“...wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie ingrediënten opvallend in woord of beeld of als grafische voorstelling is aangegeven op de etikettering.”**

Artikel 7, § 2 b),  
Richtlijn 97/4/EG

7. Deze vereiste is met name van toepassing:

(i) wanneer een bepaald ingrediënt op het etiket op een andere manier wordt benadrukt dan via de verkoopbenaming, bijvoorbeeld door middel van vermeldingen als

- “met kip”
- “bereid met boter”
- “met slagroom”

of door een verschillende afmeting, vorm en/of stijl van letters waardoor ergens op het etiket, maar niet in de productbenaming, naar bepaalde ingrediënten wordt verwezen;

(ii) wanneer een grafische voorstelling wordt gebruikt om selectief één of meer ingrediënten te benadrukken. Bijvoorbeeld :

- visragout met een duidelijke afbeelding van maar enkele van de gebruikte vissoorten.

(iii) wanneer een ingrediënt wordt benadrukt door middel van een beeld waaruit zijn oorsprong blijkt. Bijvoorbeeld :

- een afbeelding of tekening van een koe om de aanwezigheid van zuivelingredienten te benadrukken: melk, boter

Deze bepaling aangaande benadrukte ingrediënten zou bijvoorbeeld niet gelden :

- wanneer het verkochte voedingsmiddel zelf in beeld wordt gebracht; wanneer een grafische voorstelling dient als suggestie voor het bereiden van het voedingsmiddel \*, op voorwaarde dat deze afbeelding ondubbelzinnig is en het verkochte product en/of een van zijn ingrediënten niet op een andere manier benadrukt; \*(b.v. : een voedingsmiddel afgebeeld met andere producten waarmee het kan samengaan)
- wanneer de afbeelding alle ingrediënten voorstelt zonder een ervan speciaal te benadrukken (b.v.: een beeld van alle groenten die in een soep worden gebezigd)
- wanneer, in het geval van een mengsel van voedingsmiddelen, de afbeelding toont hoe het product volgens de gebruiksaanwijzing moet worden klaargemaakt.

***“...wanneer het desbetreffende ingrediënt of de desbetreffende categorie ingrediënten van wezenlijk belang is om een levensmiddel te karakteriseren en het te onderscheiden van de producten waarmee het vanwege zijn benaming of aanblik zou kunnen worden verward.”***

Artikel 7, § 2 c,  
Richtlijn 97/4/EG

8. Deze bepaling strekt ertoe te voldoen aan de eisen van de consumenten van de Lidstaten waar de samenstelling van bepaalde voedingsmiddelen is gereguleerd en/of waar de consumenten bepaalde namen met een specifieke samenstelling associëren.
9. Het aantal producten dat in deze categorie kan vallen, is zeer beperkt vermits deze bepaling bedoeld is voor producten waarvan de samenstelling van Lidstaat tot Lidstaat aanzienlijk kan verschillen maar die doorgaans toch onder dezelfde naam in de handel worden gebracht. Voorbeelden die bij de bespreking van de Richtlijn tot dusver naar voren zijn gekomen, zijn :
  - mayonaise
  - marsepein.

10. Om deze verplichting te doen gelden, dient aan twee voorwaarden te zijn voldaan: de ingrediënt of de categorie ingrediënten dient essentieel te zijn

- zowel om het voedingsmiddel te karakteriseren; als
- om het te onderscheiden van andere producten waarmee het verward zou kunnen worden op grond van zijn benaming of aanblik.

**DE KwID IS NIET VEREIST IN VOLGENDE GEVALLEN:**

***“...ingrediënt of categorie ingrediënten waarvan het netto-uitlekgewicht is aangegeven overeenkomstig artikel 8, lid 4.”***

Artikel 7, § a), eerste streepje,  
Richtlijn 97/4/EG

11. Artikel 8, § 4 van Richtlijn 79/112/EEG bepaalt dat van vaste voedingsmiddelen die worden aangeboden in een opgietsvloeistof ook het netto-uitlekgewicht op het etiket moet worden vermeld

12. In de zin van artikel 8, § 4, worden onder “opgietsvloeistof” volgende producten verstaan, eventueel in de vorm van onderlinge mengsels of bevroren of diepgevroren:

- water;
- pekels;
- azijn;
- vruchten- of groentesap in geval van fruit of groenten in blik;
- waterige oplossingen van zouten, voedingszuren, suikers en andere zoetstoffen.

13. Producten waarvan het nettogewicht en het netto-uitlekgewicht op het etiket is aangegeven overeenkomstig artikel 8, § 4, hoeven geen afzonderlijke KwID meer te geven aangezien de hoeveelheid van het ingrediënt of categorie ingrediënten uit het opgegeven gewicht kan worden berekend.

Bijvoorbeeld: tonijn zonder toevoeging, ananas op stroop,

De KwID is niet vereist wanneer op het etiket van een in een opgietsvloeistof aangeboden product dat niet is genoemd in artikel 8, § 4, het netto-uitlekgewicht vrijwillig is vermeld.

Bijvoorbeeld : tonijn/sardinen in olie

14. Deze afwijking geldt evenwel niet wanneer, bij producten met gemengde ingrediënten, een of meer van die ingrediënten in de naam voorkomt of op een of andere manier wordt benadrukt, aangezien de hoeveelheid van elke ingrediënt niet uit de opgegeven gewichten kan worden berekend. Er is evenwel geen KwID vereist in het geval van groenten of fruit wanneer geen van de ingrediënten in gewicht overheerst (zie afwijking § 23).

***“...waarvan de hoeveelheid reeds krachtens de communautaire voorschriften op het etiket moet worden vermeld.”***

Artikel 7, § 3 a), tweede streepje.  
Richtlijn 97/4/EG

15. De bedoelde wetgeving van de Gemeenschap is opgenomen in Bijlage A. Er is geen KwID vereist wanneer de hoeveelheid van een ingrediënt of categorie ingrediënten reeds krachtens de voorschriften op het etiket moet zijn vermeld. Wanneer echter, in het geval van nectar en confituur, de naam waaronder het product wordt verkocht twee of meer vruchten bevat, moet het percentage van deze ingrediënten eveneens worden vermeld.

***“...dat/die in kleine doses ter verhoging van het aroma wordt toegevoegd.”***

Artikel 7, § 3 a), derde streepje.  
Richtlijn 97/4/EG

16. Deze afwijking is van toepassing ongeacht de aanwezigheid op het etiket van een grafische voorstelling. Het etiket dient uiteraard in overeenstemming te zijn met de voorschriften inzake de term « aroma » (Richtlijn 88/388/EEG).
17. De afwijking is niet beperkt tot de aroma's in de zin van Richtlijn 88/388/EEG maar geldt voor alle ingrediënten (of categorie ingrediënten) die in kleine hoeveelheden worden gebruikt om aan een voedingsmiddel smaak te geven (b.v. look, kruiden of specerijen).
18. Het begrip «kleine hoeveelheid» wordt aan het oordeel van de Lidstaten overgelaten.

Bijvoorbeeld: brood met look, chips met garnaalsmaak

***“...dat/die weliswaar voorkomt in de verkoopbenaming, maar niet van dien aard is dat het/zij de keuze van de verbruiker in het land van verkoop bepaalt omdat de variërende hoeveelheid niet van wezenlijk belang is om het levensmiddel te karakteriseren of het niet van soortgelijke levensmiddelen onderscheidt.”***

Artikel 7, § 3 a), vierde streepje.  
Richtlijn 97/4/EG

19. Deze bepaling voorziet in een afwijking van de KwID-vereiste wanneer de hoeveelheid van een ingrediënt dat voorkomt in de naam van een voedingsmiddel niet van invloed is op de aankoopbeslissing van de consument.
20. Deze afwijking geldt enkel in de reeds beschreven gevallen waar de naam van het ingrediënt voorkomt in de benaming van het voedingsmiddel. Het geldt eveneens wanneer de in de benaming gebruikte formulering op verschillende zijden van de verpakking van het product wordt herhaald. Ze is niet van toepassing wanneer de benaming van het ingrediënt benadrukt wordt, in het bijzonder wanneer die benaming elders is opgegeven dan in de verkoopbenaming en in vermeldingen die de aandacht van de koper op de aanwezigheid van dit ingrediënt vestigen.
21. De soorten voedingsmiddelen die voor deze afwijking in aanmerking komen, werden door de Lidstaten en de Commissie besproken tijdens de onderhandelingen over de Richtlijn. Een gemeenschappelijke verklaring van de Commissie en de Lidstaten omvat een niet beperkende lijst van producten waarvoor deze afwijking geldt, o.m.:
- malt whiskey/whisky
  - likeur en vruchten-eau-de-vie
  - roggebrood (gebakken met alleen roggemeel)

Natuurlijk kan deze afwijking ook van toepassing zijn op nog andere producten.

***“...wanneer specifieke communautaire voorschriften de hoeveelheid van het ingrediënt of van de categorie ingrediënten nauwkeurig bepalen, zonder voor te schrijven dat deze op het etiket vermeld moeten worden.”***

Artikel 7, § 3 b),  
Richtlijn 97/4/EG

22. Voor zover wij weten bestaan er geen communautaire bepalingen volgens welke juiste hoeveelheden van de ingrediënten moeten worden opgegeven zonder voor te schrijven dat ze op het etiket moeten worden vermeld. Het opleggen van een minimale hoeveelheid is geen aanleiding om deze afwijking in te roepen vermits artikel 7 spreekt van een juiste opgave.

***“...in de gevallen bedoeld in artikel 6, lid 5, onder a), vierde en vijfde streepje van***

Artikel 7, § 3 c),  
Richtlijn 97/4/EG

23. KwID is niet vereist wanneer het gaat om voedingsmiddelen die:

- fruit- of groentemengsels zijn, of
- mengsels van specerijen of kruiden,

waarin geen enkel ingrediënt in gewicht overheerst.

### **UITDRUKKEN VAN DE HOEVEELHEID**

***“De te vermelden hoeveelheid, uitgedrukt in procenten, stemt overeen met de hoeveelheid van het ingrediënt of de ingrediënten op het ogenblik waarop zij werden gebruikt. Voor bepaalde levensmiddelen kunnen communautaire voorschriften evenwel voorzien in afwijkingen van dit principe. Deze voorschriften worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 17.”***

Artikel 7, § 4,  
Richtlijn 97/4/EG

24. De opgegeven hoeveelheid van een ingrediënt wordt berekend op basis van het recept op het ogenblik dat de ingrediënten worden toegevoegd, d.w.z. dezelfde methode als die welke wordt gebruikt voor het bepalen van de volgorde in de lijst van ingrediënten (artikel 6, § 5a). Artikel 6, § 5 bevat een aantal afwijkingen van dit principe, met name voor geconcentreerde en gedehydrateerde voedingsmiddelen en ingrediënten. Voor het uitdrukken van de KwID zouden soortgelijke afwijkingen moeten worden toegestaan.

25. KwID's slaan op de ingrediënten zoals die in de ingrediëntenlijst zijn vermeld. Ingrediënten die zijn opgegeven als bijvoorbeeld “kip”, “melk”, “ei”, “banaan”, moeten in hun rauwe/gehele vorm worden gekwantificeerd vermits de gebruikte namen niet verwijzen naar een voorafgaande bewerking en dus wordt uitgegaan van het voedingsmiddel als zodanig. Van ingrediënten aangegeven met namen waaruit blijkt dat ze op een andere manier dan rauw/in hun geheel werden gebruikt, zoals “gebraden kip”, “poedermelk”, “gekonfijt fruit”, dient de gebruikte hoeveelheid te worden vermeld. Declaraties van verwerkte ingrediënten mogen worden aangevuld met declaraties van het "rauwe equivalent", aangezien dit consumenten zou helpen bij het vergelijken van gelijksoortige producten waarin de ingrediënten op een verschillende manier worden verwerkt.

26. Artikel 6, § 5, punt a) wil dat toegevoegd water of vluchtige ingrediënten op de lijst worden vermeld naar gelang van hun aanwezigheid in gewicht in het eindproduct. De hoeveelheid toegevoegd water hoeft niet als ingrediënt te worden opgegeven indien ze in gewicht niet meer dan 5% van het eindproduct bedraagt. Om in dezelfde lijn te blijven, moet bij het berekenen van

de hoeveelheid ingrediënten in een voedingsmiddel waaraan water is toegevoegd met deze regel rekening worden gehouden.

27. De op het etiket vermelde hoeveelheden geven de gemiddelde hoeveelheid aan van het te vermelden ingrediënt of categorie ingrediënten. Onder gemiddelde hoeveelheid van een ingrediënt of categorie ingrediënten wordt verstaan de hoeveelheid ingrediënt of categorie ingrediënten verkregen door toepassing van de receptuur en van 'good manufacturing practices', rekening houdend met de schommelingen die hierbij kunnen optreden.

### **PLAATS VAN DE KwID**

***“De in lid 1 bedoelde vermelding moet voorkomen in de verkoopbenaming van het levensmiddel of in de onmiddellijke nabijheid daarvan, dan wel in de lijst van de ingrediënten in samenhang met het betrokken ingrediënt of de betrokken categorie ingrediënten.”***

Artikel 7, § 5,  
Richtlijn 97/4/EG

28. De vereiste aanduiding moet in de nabijheid van de naam of in de ingrediëntenlijst voorkomen. Wanneer het echter gaat om categorieën ingrediënten die niet zijn opgenomen zijn in Bijlage I van Richtlijn 79/112/EEG en die derhalve niet als zodanig in de ingrediëntenlijst kunnen voorkomen, moet de hoeveelheid van deze categorieën de verkoopbenaming vergezellen.
29. Wanneer deze aanduiding de benaming moet vergezellen, is er geen enkele bepaling die eist dat deze vermelding wordt aangebracht op de voorzijde van de verpakking of op het voornaamste etiket, noch dat de letters een bepaalde afmeting moeten hebben. De aanduiding hoeft dan ook slechts eenmaal samen met de wettelijke naam te worden opgegeven wanneer dit verkieslijker is, op voorwaarde dat de informatie goed zichtbaar en duidelijk leesbaar is.

## VOEDINGSWAARDE-ETIKETTERING

***“Dit artikel is van toepassing onverminderd de communautaire voorschriften inzake voedingswaarde-etikettering van levensmiddelen.”***

Artikel 7, § 6  
Richtlijn 97/4/EG

30. De KwID mag de voedingswaarde-etikettering niet vervangen.

**BIJLAGE A (zie punt 15 van de richtsnoeren)**

**COMMUNAUTAIRE REGELGEVING**

Richtlijn van de Raad 93/77/EEG	Vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten (Artikel 10, § 4 d) : gehalte aan vruchtensap voor vruchtennectar)
Richtlijn van de Raad 79/693/EEG	Vruchtenjam, -gelei en -marmelade, en kastanjepasta
Verordening van de Raad nr. 2991/94	Normen voor smeerbare vetproducten (artikel 3)

## Bijlage IV

### KONINKLIJK BESLUIT van 8 JUNI 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen (Stbl. 20.VII.1983)

#### Wijzigingen:

##### **K.B. 13 april 1989 (Stbl. 27.V.1989)**

K.B. 9 februari 1990 (Stbl. 14.IV.1990)

K.B. 5 juni 1992 (Stbl. 28.VII.1992)

K.B. 16 juli 1992 (Stbl. 9.IX.1992)

K.B. 14 december 1994 (Stbl. 3.II.1995)

K.B. 1 maart 1998 (Stbl. 3.VII.1998)

Gelet op de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2;

Gelet op het advies van de Commissie van Advies inzake voedingsmiddelen;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd door de gewone wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de samenstelling van bereid vlees en vleesbereidingen dringend aan normen dient onderworpen te worden opdat deze aan de verbruikers te koop aangeboden basisvoedingsmiddelen op nutritioneel gebied voldoende waarborgen dienen te bieden voor een evenwichtige en gezonde voeding,

**Art. 1. § 1.** Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder:

**1° Bereid vlees: de waar, die een behandeling ter verduurzaming ondergaan heeft [...] en die bestaat uit voor menselijke consumptie geschikte, niet gemalen noch gehakte delen van runderen, schapen, geiten, varkens, éénhoevige dieren, gevogelte, konijnen en wild, met uitzondering van bloed.**

(K.B. 13.IV.1989)

**2° Vleesbereiding:** de waar, die een behandeling ter verduurzaming heeft ondergaan [...] en die samengesteld is uit bloed of andere voor menselijke consumptie geschikte gemalen of gehakte delen van runderen, schapen, geiten, varkens, éénhoevige dieren, gevogelte, konijnen en wild.

(K.B. 13.IV.1989)

[Als behandelingen ter verduurzaming, zoals bedoeld onder 1° en 2° moeten beschouwd worden en mogen alleen de volgende hoofdbehandelingen afzonderlijk of gezamenlijk toegepast worden]:

(K.B. 13.IV.1989)

a) Het verhitten: koken, stomen, braden, bakken, roosteren of fruiten.

b) Het zouten: het behandelen met keukenzout, als dusdanig of onder de vorm van pekkel, met als gevolg dat het gehalte aan natriumchloride in het product verhoogd wordt en de wateractiviteit verlaagd wordt.

c) Het drogen: het behandelen met als gevolg dat de hoeveelheid water in de waar aanzienlijk verminderd wordt.

d) Het vriesdrogen: het behandelen door koude en onder lage druk met als gevolg dat de hoeveelheid water door sublimatie verminderd wordt.

e) Het aanzuren: het behandelen met azijn of mét een oplossing van één of meer organische zuren, met als gevolg dat de bewaring verzekerd wordt door pH-verlaging.

Daarenboven kunnen in bijkomende orde het roken of de rijping toegepast worden:

f) Het roken: het behandelen met rook, afkomstig van hout met als gevolg dat pyrolyse-producten met conserverende werking door de waar opgenomen worden.

g) Het rijpen: een enzymatisch proces, waarbij de groei van ongewenste micro-organismen wordt afgeremd door de preferentiële ontwikkeling van de gewenste micro-organismen en door een pH-verlaging.

3° Vleesconserven: het bereid vlees of de vleesbereiding bekomen door een hittebehandeling in een voor gassen, voor vloeistoffen en voor micro-organismen ondoordringbare verpakking, die bij kamertemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar is in microbiologische zin.

4° Vleessalade: het samengestelde product bestaande uit stukjes bereid vlees of vleesbereiding vervat in mayonaise of in een andere geëmulgeerde saus en waaraan andere bijkomstige ingrediënten kunnen toegevoegd zijn.

5° Vleeskroket: het samengestelde product, bestaande uit stukjes bereid vlees of vleesbereiding, vervat in een zetmeelhoudende waar, waaraan andere bijkomstige ingrediënten kunnen toegevoegd zijn en dat omhuld is met beslag en/of paneermeel. Deze producten kunnen al dan niet voorgebakken zijn.

6° Natuurdarm: het bereid vlees, bekomen door het bewerken van darmen, van runderen, schapen, geiten, varkens, éénhoevige dieren of andere daartoe geschikte dieren.

7° Darm uit dierlijke weefsels: de vleesbereiding, bekomen door het bewerken van de onderhuid van warmbloedige dieren.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit worden de waren met een darm omhuld als niet-voorverpakt beschouwd.

§ 3. Vallen niet onder de toepassing van dit besluit:

- uitgesmolten vetten van dierlijke oorsprong;
- vleesextracten, vleesbouillons, vleessausen, vleesconsommé;
- gehele, gebroken of gemalen beenderen;
- van bloed afgeleide producten (bloedplasma, plasmapoeder);
- voedingsgelatine;
- samengestelde gerechten, die bereid vlees of vleesbereidingen bevatten, met uitzondering van vleessalades en vleeskroketten;
- gehakt of gemalen vers vlees.

§ 4. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op natuurdarmen en darmen samengesteld uit dierlijke weefsels gebruikt voor de omhulling van bereid vlees of vleesbereidingen met uitzondering van de bepalingen in artikel 2, 1°, e, 3° en 4°, in artikel 3, 1° en 2° en in de artikelen 4 en 6.

**Art. 2.** De waren, bedoeld in artikel 1, § 1, moeten beantwoorden aan hun respectieve definities en mogen geen andere bewerkingen ondergaan hebben dan deze hierna vermeld:

1° de behandelingen, bedoeld in de respectieve definities, mits de volgende beperkende voorwaarden:

- a) het verhitten moet bij dusdanige temperatuur en gedurende dusdanige tijd geschieden dat de eiwitten in de gehele massa van de waar gecoaguleerd worden;
- b) het droogzouten of het pekelen moet in de gehele massa van de waar geschieden, het pekelen moet daarenboven geschieden overeenkomstig de bepalingen vermeld in bijlage onder 3;
- c) het roken moet geschieden overeenkomstig de bepalingen vermeld in bijlage onder 4;
- d) het aanzuren mag slechts geschieden met azijn of met één of meer van de organische zuren opgesomd in de lijst tot vaststelling van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels en op dusdanige wijze dat de eiwitten in de gehele massa van de waar gecoaguleerd worden;

e) natuurdarm mag geen andere bewerkingen ondergaan dan het reinigen met drinkbaar water en het pekelen overeenkomstig de bijlage onder 3.2.

2° het gebruik van de bijkomstige ingrediënten, zoals voor ieder van de waren vermeld in bijlage onder 2 onder de aldaar vermelde beperkende aanwendingsvoorwaarden. Deze bijkomstige ingrediënten moeten voldoen aan de desbetreffende reglementering;

3° het gebruik van toegelaten toevoegsels;

4° voor de waren met een darm omhuld mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van:

a) natuurdarm;

b) darm uit dierlijke weefsels;

c) darm uit geregenereerde cellulose;

d) kunststofdarm.

De darmen, bedoeld onder c en d moeten voldoen aan de bepalingen van het koninklijk besluit van 12 september 1972 betreffende de fabricage, de handel en het gebruik van voorwerpen bestemd om in aanraking te worden gebracht met voedingswaren of -stoffen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 april 1974, 25 augustus 1976, 29 juli 1977, 30 januari 1979 en 25 april 1980.

**Art. 3.** Bij het in de handel brengen moeten de in artikel 1, § 1, bedoelde waren aan de volgende eisen voldoen:

1° in al de gevallen waar de desbetreffende reglementering voor het vlees een veterinaire keuring oplegt, moeten zij uitsluitend gefabriceerd zijn met vlees dat ingevolge voornoemde keuring geschikt werd verklaard voor menselijke voeding;

2° zij mogen uitsluitend gefabriceerd zijn overeenkomstig de bepalingen van artikel 2;

3° zij moeten voldoen aan de voor ieder van hen in bijlage onder 1 opgesomde samenstellingsnormen;

4° indien het vleessalades of vleeskroketten betreft, moeten zij voor minstens 40 % van het totale gewicht uit bereid vlees of vleesbereidingen samengesteld zijn;

5° indien het conserven betreft, mag in de waar na een incubatieproef van 10 dagen bij 35 °C of van 7 dagen bij 37 °C geen ontwikkeling van vegetatieve cellen aantoonbaar zijn;

6° indien het verhit bereid vlees betreft, bestaande uit hammen, schouders of ander spiervlees van varkens, dat in de handel wordt gebracht met een verwijzing naar een ambachtelijke bereiding, moeten deze waren onverminderd de bepalingen van dit besluit aan de volgende voorwaarden voldoen:

1. de vocht-eiwit verhouding moet gelijk zijn aan of lager dan 3,6;

2. [...];

(K.B. 1.III.1998)

3. het totale fosfaatgehalte uitgedrukt in P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> mag 2,3 pct. van het totale eiwitgehalte (N x 6,25) niet overschrijden;

4. de waar mag geen vleesvreemde eiwitten bevatten;

5. [de waar mag geen toegevoegde voedingsgelatine bevatten].

(K.B. 5.VI.1992, K.B. 14.XII.1994)

**Art. 4.** Bij het in de handel brengen mogen uitsluitend en moeten de waren bedoeld in artikel 1, § 1, onder 4° tot 7° aangeduid worden met één van de benamingen voor ieder van deze waren aldaar voorzien.

**Art. 5.** § 1. [...]

(K.B. 9.II.1990)

§ 2. De vermeldingen "conserven", "half-conserven" alsmede iedere andere vermelding waarin de term "conserven" voorkomt zijn verboden voor iedere waar die niet beantwoordt aan de definitie gesteld in artikel 1, § 1, 3°.

**Art. 6.** Het is verboden te fabriceren of in de handel te brengen de waren bedoeld in artikel 1, § 1, die niet voldoen aan de eisen gesteld in de artikelen 2 tot 5.

**Art. 7.** De fabrikant van vleesconserven moet, hetzij een register waarin het gevolgde sterilisatieschema, de datum en de gebruikte autoclaaf voor ieder lot opgetekend zijn, hetzij de sterilisatiediagrammen zelf met de corresponderende datum en autoclaaf en het lotnummer erop vermeld, bijhouden gedurende ten minste drie jaar na de fabricage.

**Art. 8.** Het is verboden aan de fabrikanten of bereiders van de in dit besluit bedoelde producten pekel voorhanden te houden, die niet voldoet aan de eisen gesteld in bijlage onder 3. Pekel, waarin de aanwezigheid van ammoniak kan aangetoond worden, wordt schadelijk verklaard, alsmede het bereid vlees en de vleesbereiding die er zich in bevinden.

**Art. 9.** Het is de bereiders van bereid vlees en vleesbereidingen verboden natriumnitriet voorhanden te houden anders dan vermengd met zout bestemd voor de menselijke voeding, tot een natriumnitrietgehalte van maximum 0,6 pct.

[**Art. 9bis.** De bepalingen inzake de samenstelling en behandelingen van dit besluit zijn niet van toepassing op producten afkomstig van andere Lid-Staten van de Europese Gemeenschap, die in overeenstemming met de in het betrokken land geldende reglementaire bepalingen of volgens aldaar erkende eerlijke procédés werden gefabriceerd.]

(K.B. 16.VII.1992)

**Art. 10.** De overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en bestraft overeenkomstig de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

**Art. 11.** § 1. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de zevende maand volgend op die gedurende welke het in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt.

§ 2. De waren vervaardigd voor het in voege treden van dit besluit mogen in de handel blijven:

- a) tot de eerste dag van de zesendertigste maand volgend op die gedurende welke het in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt, indien het de waren betreft bedoeld in artikel 1, § 1, 3°;
- b) tot de eerste dag van de dertiende maand volgend op die gedurende welke het in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt indien het de andere waren betreft bedoeld in artikel 1.

**Art. 12.** Onze Minister van Economische Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

## BIJLAGE

### 1. Samenstellingsnormen van het verbruiksklare product

		Minimum vleeseiwit (1)	Maximum vet (2)	Maximum verhouding van:		
				kollageen op vleeseiwit (3)	vocht op eiwit (4)	vet op eiwit
1.1.	Verhit bereid vlees					
1.1.1.	Hammen, schouders en ander spiervlees van varkens, met verwijzing naar ambachtelijke bereiding	-	-	-	3,6	-
1.1.2.	Hammen, schouders en ander spiervlees van varkens zonder verwijzing naar ambachtelijke bereiding	-	-	-	4,0	-
1.1.3.	[Spiervlees van varkens, met de benaming "bereid vlees, pic-nic", waarbij verwijzing naar "ham", "hesp" of "schouder" verboden is	-	-	-	5,0] (K.B. 16.VII.1992)	-
[1.1.4.]	Spiervlees van andere dieren dan varkens	-	-	-	3,6	-
[1.1.5.]	Tong	-	-	-	4,0	- (K.B. 16.VII.1992)
1.2.	Niet-verhit bereid vlees					
1.2.1.	Gezouten niet-gerookt buikspek	-	-	-	3,5	-
1.2.2.	Ander niet-verhit bereid vlees	-	-	-	3,0	-
1.3.	Vleesbereidingen					
1.3.1.	Smeerpastei	8 %	45 %	25 %	-	-
1.3.2.	Snijpastei en leverworst	10 %	40 %	25 %	-	-
1.3.3.	Corned-beef	18 %	20 %	30 %	-	-
1.3.4.	Andere verhitte vleesbereidingen	8 %	35 %	25 % (5)	-	-
1.3.5.	Niet-verhitte vleesbereidingen	15 %	-	25 %	-	3,0
1.4.	Vleessalades	10 % (6)	-	25 % (6)	-	-
1.5.	Vleeskroketten	4 %	-	25 %	-	-

(1)  $(N \times 6,35) - [(vleesvreemde\ eiwitten) + (niet-eiwit\ stikstof \times 6,25)]$ .

(2) Deze norm geldt voor de waren ontdaan van de eetbare vetten, die aangewend werden als omhulsel of als bedekkingsmiddel.

(3)  $(Hydroxyproline \times 8 \times 100) / vlees-eiwit$

Deze norm geldt voor de waren ontdaan van de voedingsgelatine, die aangewend werd als omhulsel of als bedekkingsmiddel.

(4) Voor de bepaling van de verhouding vocht-eiwit wordt de analyse van zowel het vocht als het eiwit uitgevoerd op het bereid vlees ontdaan van het zichtbare vet, en wordt de uitslag vervolgens berekend op de vetvrije stof.

(5) Deze norm geldt niet voor perskop, en soortgelijke verhitte vleesbereidingen alsmede voor aspic, waarin voedingsgelatine een essentieel ingrediënt uitmaakt en duidelijk zichtbaar blijft in de waar.

(6) Berekend op het gedeelte bereid vlees en vleesbereidingen.

## 2. Toegelaten bijkomstige ingrediënten

	<b>Toegelaten bijkomstige ingrediënten</b>	<b>Toepassingsgebied</b>	<b>Beperkende voorwaarden</b>
2.1.	Drinkwater	- in alle producten	
2.2.	Zout bestemd voor menselijk verbruik	- in alle producten	- [indien het zoutgehalte in verhit bereid vlees en in verhitte vleesbereidingen meer dan 2,0 pct, uitgedrukt in NaCl, bedraagt moet dit percentage vermeld worden in de ingrediëntenlijst. Een afwijking van 0,2 pct. wordt toegestaan.] (K.B. 13.IV.1989)
2.3.	Saccharose, invertsuiker, dextrose, glucosestroop, honig	- in alle producten	- max. 3,0 pct. uitgedrukt in glucose
2.4.	Lactose, maltodextrinen	- in niet verhitte vleesbereidingen	- totaal van de ingrediënten onder 2.3. en 2.4.: max. 3,0 pct. uitgedrukt in glucose
2.5.	Natuurlijke rookextracten voor het aromatiseren van de waar	- in bereid vlees en vleesbereidingen	- overeenkomstig de voorwaarden in de bijlage onder 4
2.6.	Mosterd, azijn, specerijen en hun extracten, kruiden en hun extracten, vleesextract, vloeibaar aroma, strooiaroma, groenten en vruchten al of niet gedroogd, truffels, champignons, alcoholhoudende dranken	- in vleesbereidingen, vleessalades en vleeskroketten	
2.7.	Specerijen en hun extracten, azijn, kruiden en hun extracten, vleesextract, alcoholhoudende extracten	- in bereid vlees	
2.8.	Boter, margarine, voedingsvetten en eetbare oliën	- in vleesbereidingen en vleeskroketten - rond bereid vlees en vleesbereidingen	- als omhulsel of als bedekkingsmiddel
2.9.	Kippeëieren en kippeïproducten zonder conserveermiddelen	- in verhitte vleesbereidingen, in vleeskroketten en in vleessalades	

2.10.	Voedingszetzemelen, meel van graangewassen, brood, beschuit, paneermeel, [voedingsvezels] (K.B. 13.IV.1989)	- vleeskroketten	
		- in witte en zwarte pensen en in de vleesbereiding aangeduid als "cervelaat"	- max. 10 pct. (berekend in watervrij zetmeel)
		- in alle andere verhitte vleesbereidingen	- max. 4 pct. (berekend in watervrij zetmeel)
		[- in bereid vlees pic- nic	- max. 0,2 pct. bepaald volgens de enzymatische methode] (K.B. 16.VII.1992)
2.11.	Melk en melkconserven, room	- in vleesbereidingen en vleeskroketten	- max. 4 pct. (berekend in mager melkpoeder)
2.12.	[Voedingscaseïne en caseïnat, eiwitten van plantaardige oorsprong geschikt voor menselijke consumptie] (K.B. 13.IV.1989)	- in verhitte vleesbereidingen [en in bereid vlees, pic- nic	- max. 20 pct. berekend op het totaal eiwitgehalte in de waar. In geval van gelijktijdig gebruik van de ingrediënten opgesomd onder 2.10., 2.11. en 2.12. mag het maximaal gehalte aan vleesvreemde eiwitten afkomstig van dit gebruik 20 pct. van het totale proteïnegehalte van de waar niet overschrijden
		- in niet verhitte vleesbereidingen	- max. 2 pct. berekend op het eindproduct] (K.B. 16.VII.1992)
2.13.	Bloedplasma en plasmapoeder	- in verhitte vleesbereidingen	
2.14.	Voedingsgelatine	- rond bereid vlees en rond vleesbereidingen	- als omhulsel of als bedekkingmiddel
		- in preskop en soortgelijke verhitte vleesbereidingen alsmede in aspic waarin voedingsgelatine een essentieel ingrediënt uitmaakt en duidelijk zichtbaar blijft in de waar	[...] (K.B. 13.IV.1989)
		- in andere verhitte vleesbereidingen	- rekening houdend met de maximum verhouding kollageen op vleeseiwit onder 1.3.4. in bijlage onder 1
2.15.	[...] Vleesvreemde eiwitten in poedervorm (K.B. 13.IV.1989)	- in verhitte ontbeende ham en verhitte schouder zonder verwijzing naar ambachtelijke bereiding	- max. 1,5 pct. voor het opvullen van holten, ontstaan door het ontbenen
[2.16.	Voedingsgelatine	- in verhitte ontbeende ham en schouder zonder verwijzing naar ambachtelijke bereiding	- [max. 1,5 pct. berekend op het eindproduct]] (K.B. 13.IV.1989, K.B. 14.XII.1994)

### 3. Eisen betreffende de pekkel

#### 3.1. Definities

Basispekkel: Een waterige oplossing van zout of nitrietpekkelzout.

Pekkel: Basispekkel, waaraan één of meer van de volgende stoffen toegevoegd zijn:

- saccharose, invertsuiker, dextrose, glucosestroop, honig;
- azijn;
- natuurlijke rookextracten;
- de toevoegsels toegelaten in vleeswaren volgens de desbetreffende reglementering;
- specerijen en de extracten ervan en kruiden en de extracten ervan;
- vleesextracten;
- alcoholhoudende dranken.

Het pekelen: het laten inwerken van pekelen op vlees, bereid vlees of vleesbereidingen met als gevolg een conserverende werking van het zout.

3.2. Eisen in verband met het pekelen.

- a) Het water gebruikt bij de bereiding van de pekelen moet drinkbaar zijn.
- b) Het gebruikte zout en nitrietpekelenzout, de andere toegelaten ingrediënten en de toevoegsels moeten voldoen aan de bepalingen van de voor ieder van hen bestaande reglementering.
- c) De pekelen mag geen vleesvreemde eiwitten bevatten.
- d) De pekelenmethode, de duur van het pekelen en de samenstelling van de pekelen moet zodanig zijn dat voldaan wordt aan de voorwaarden gesteld in de reglementering tot vaststelling van de lijst van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels alsmede aan de voorwaarden gesteld in bijlage onder 2.
- e) In de ruimte waarin het pekelen plaatsvindt, mogen geen andere werkzaamheden worden verricht. De temperatuur in deze ruimte mag ten hoogste 10 °C bedragen.
- f) Voor het pekelen van natuurdarm mag uitsluitend een waterige zoutoplossing aangewend worden met uitsluiting van gebruik van nitrietpekelenzout.

#### **4. Het roken en het behandelen met natuurlijke rookextracten**

4.1. Eisen inzake de grondstoffen en de rookprocedures aangewend bij het roken of bij het produceren van houtrook voor de bereiding van natuurlijke rookextracten.

- a) Het hout moet in zijn natuurlijke staat aangewend worden. Het mag niet geïmpregneerd, gekleurd, gelijmd, vernist of geleverd zijn, noch om het even welke behandeling hebben ondergaan.
- b) Het hout afkomstig van naaldbomen mag niet aangewend worden.
- c) Onschadelijke kruiden die bij de verbranding geen giftige stoffen afgeven mogen tijdens het roken medeverbrand worden.

4.2. Eisen inzake de gerookte waren.

In gerookte waren of waren behandeld met natuurlijke rookextracten mag het gehalte aan 3,4 benzopyreen niet meer dan 2 ppb bedragen.

## Bijlage V

### **KONINKLIJK BESLUIT van 8 MAART 1985** betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees (Stbl. 16.IV.1985)

Gelet op de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken;  
Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2;  
Gelet op het advies van de Commissie van Advies inzake voedingsmiddelen;  
Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;  
Gelet op de dringende noodzakelijkheid;  
Overwegende de dringende behoefte tot regeling van de nutritionele samenstelling van gehakt en gemalen vers vlees, zodanig dat deze basisvoedingsmiddelen voldoende waarborgen bieden voor een evenwichtige en gezonde voeding, en overwegende de tijdspanne nodig voor de bereiders van deze voedingsmiddelen om de fabricagemethoden aan de nieuwe reglementering aan te passen,

**Art. 1.** Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder:

1° Gehakt vlees: gehakt of gemalen vers vlees, dat verkregen is door de mechanische verkleining van het vlees van runderen, varkens, schapen, geiten of eenhoevige dieren al dan niet onderling vermengd en dat geen enkele behandeling heeft ondergaan waardoor de eiwitten van de waar gecoaguleerd werden. Aan gehakt vlees mogen zout en specerijen zijn toegevoegd.

2° Toeberaid gehakt vlees: de waar bedoeld onder 1°, waaraan één of meer van de in bijlage onder 2 genoemde bijkomstige ingrediënten toegevoegd werden.

3° Verse worst: de waar bedoeld onder 1° en 2°, die vervat is in een natuurdarm of in ieder ander omhulsel vervaardigd uit dierlijk weefsel.

4° Mager gehakt vlees: de waar, bedoeld onder 1°, uitsluitend verkregen vanaf spiervlees van runderen of paarden, waarvan de vetweefsels voorafgaandelijk verwijderd werden. Aan mager gehakt vlees mogen zout en specerijen zijn toegevoegd.

5° Toeberaid mager gehakt vlees: de waar bedoeld onder 4° waaraan één of meer van de in bijlage onder 2 genoemde bijkomstige ingrediënten toegevoegd werden.

**Art. 2.** De waren bedoeld in artikel 1 moeten beantwoorden aan hun respectieve definities en mogen geen andere bewerkingen ondergaan dan deze hierna vermeld:

1° de bewerkingen bedoeld in de respectieve definities;

2° het gebruik van bijkomstige ingrediënten, zoals voor ieder van de waren vermeld in de bijlage onder 2, onder de aldaar vermelde beperkende aanwendingsvoorwaarden. Deze bijkomstige ingrediënten moeten voldoen aan de desbetreffende reglementering;

3° het gebruik van toegelaten toevoegsels;

4° voor de waren vervat in een darm of in een gelijkaardig omhulsel mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van:

a) natuurdarm;

b) een omhulsel vervaardigd uit dierlijke weefsels.

**Art. 3.** Bij het in de handel brengen moeten de in artikel 1 bedoelde waren aan de volgende eisen voldoen:

1° in al de gevallen waar een reglementering betreffende vlees een veterinaire keuring of andere sanitaire maatregelen oplegt, mogen de in dit besluit bedoelde waren slechts gefabriceerd zijn met

vlees dat ingevolge voornoemde keuring of sanitaire maatregelen geschikt werd verklaard voor menselijke voeding;

2° zij moeten gefabriceerd zijn overeenkomstig de bepalingen van artikel 2;

3° zij moeten voldoen aan de voor ieder van hen in bijlage onder 1, opgesomde samenstellingsnormen;

4° zij mogen noch geheel noch ten dele met separatorvlees gefabriceerd worden;

5° toebereid gehakt vlees, al of niet vervat in een darm of in een gelijkaardig omhulsel moet minimum 70 % gehakt vlees bevatten;

6° toebereid mager gehakt vlees moet minimum 70 % mager gehakt vlees bevatten.

**Art. 4.** § 1. Bij het in de handel brengen mogen uitsluitend en moeten de in artikel 1 bedoelde waren als volgt aangeduid worden:

1° de waar bedoeld in artikel 1, onder 1°, met de benaming "gehakt". Daarenboven moet de benaming steeds vergezeld gaan van de aanduiding, in dalende volgorde van gewicht aan vlees, van de diersoorten waarvan het spiervlees en het vetweefsel afkomstig zijn;

2° de waar bedoeld in artikel 1, onder 2°, met de benaming "bereid gehakt" "hamburger" of iedere andere benaming eindigend op "...burger", vergezeld van de aanduiding van de diersoort of van de aanduiding in dalende volgorde van gewicht aan vlees van de diersoorten waarvan het spiervlees en het vetweefsel afkomstig zijn;

3° de waar bedoeld in artikel 1, onder 3°, met de benaming "verse worst" vergezeld van de aanduiding van de diersoort of van de aanduiding in dalende volgorde van gewicht aan vlees van de diersoorten waarvan het spiervlees en het vetweefsel afkomstig zijn;

4° de waar bedoeld in artikel 1, onder 4°, met één van de benamingen "gehakte steak", "gehakte biefstuk" of "filet americain".

De benaming moet aangevuld worden met de aanduiding van de diersoort, wanneer de waar bekomen is van paardenvlees;

5° de waar bedoeld in artikel 1, onder 5°, met één van de benamingen: "bereide gehakte steak", "bereide gehakte biefstuk" of "bereide filet americain". De benaming moet aangevuld worden met de aanduiding van de diersoort, wanneer de waar bekomen is van paardenvlees.

§ 2. Voor de niet-voorverpakte waren moeten de benamingen en bijkomende vermeldingen voorzien in § 1 op een voor de koper zichtbare en goed leesbare wijze aangebracht zijn op een bordje in de nabijheid van de waar.

§ 3. Voor de voorverpakte waren mogen de bijkomende vermeldingen, betreffende de diersoort, voorzien in § 1, in de ingrediëntenlijst vermeld worden.

**Art. 5.** Het is verboden te fabriceren of in de handel te brengen de waren bedoeld in artikel 1, die niet voldoen aan de eisen gesteld in de artikelen 2, 3 en 4.

**Art. 6. De overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.**

**Art. 7.** § 1. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de vierde maand volgend op die gedurende welke het in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt.

Bij wijze van overgangmaatregel mogen de voorverpakte waren bedoeld in artikel 1, die niet voldoen aan de bepalingen van artikel 4 van dit besluit maar wel voldoen aan de bepalingen van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de etikettering van voorverpakte

voedingsmiddelen in de handel gebracht worden tot de eerste dag van de zevende maand, die volgt op het verschijnen van dit besluit in het Belgisch Staatsblad.

§ 2. De voorverpakte waren vervaardigd voor de datum van het in voege treden van dit besluit mogen in de handel blijven tot de eerste dag van de tiende maand volgend op die datum.

**Art. 8.** Onze Minister van Economische Zaken, Onze Minister van Sociale Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

## Bijlage

### 1. Samenstellingsnormen voor vers gehakt vlees

	Minimum vleeseiwit in % *	Maximum vet in %	Maximum verhouding kollageen op vleeseiwit **
Gehakt varkensvlees	13	33	18
Ander gehakt vlees	14	30	18
Verse varkensworst	13	33	20
Andere verse worst	14	30	20
Mager gehakt vlees	20	7	12

\*  $N \times 6,25$

\*\*  $(\text{Hydroxyproline} \times 8 \times 100) / (N \times 6,25)$

### 2. Toegelaten bijkomstige ingrediënten

Toegelaten bijkomstige ingrediënten	Toepassingsgebied
- Zout bestemd voor menselijk verbruik, mosterd, specerijen en hun extracten, kruidenrijen en hun extracten	gehakt vlees, toebereid gehakt vlees, mager gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees
- Verse kippeëieren, gepasteuriseerde kippeëiproducten, onder vloeibare, bevroren of diepgevroren vorm, die niet chemisch geconserveerd zijn	toebereid gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees
- Mayonaise, andere al dan niet geëmulgeerde sausen	toebereid gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees
- Groenten en fruit	toebereid gehakt vlees, toebereid mager gehakt vlees
- Boter, margarine, voedingsvetten en eetbare oliën	toebereid gehakt vlees
- Room, melk, melkconserven	toebereid gehakt vlees
- Kaas	toebereid gehakt vlees
- Voedingszetzemelen, meel van graangewassen, brood, beschuit, paneermeel	toebereid gehakt vlees: max. 4 %

# Bijlage VI

## TOEGELATEN TOEVOEGSELS IN VLEES EN VIS

### WETTELIJKE BASIS

**Koninklijk besluit van 1 maart 1998** betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

**Koninklijk besluit van 9 oktober 1996** betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt.

### K.B. van 1 maart 1998

Onverwerkte voedingsmiddelen : voedingsmiddelen, die geen behandeling hebben ondergaan, welke een ingrijpende wijziging in de oorspronkelijke staat ervan veroorzaakt. Zij mogen echter bijvoorbeeld gesneden, verdeeld, uitgebeend, gehakt, geschild, gewassen, gemalen, schoongemaakt, diepgevroren, bevroren, gekoeld, ontkorst of gedopt, verpakt of niet verpakt zijn.

Het koninklijk besluit van 1 maart 1998 werkt volgens het principe van de positieve lijst. Hoofdstuk 1 van de bijlage herneemt de toevoegsels die algemeen zijn toegelaten, op basis van het “ quantum satis” principe, in alle voedingsmiddelen met uitzondering van de in artikel 3, § 3 bedoelde voedingsmiddelen, namelijk voor vlees en vis : de onverwerkte voedingsmiddelen, niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong en de voedingsmiddelen opgesomd in Hoofdstuk II van de bijlage.

Het is mogelijk dat de voedingsmiddelen hernoemen in § 3, artikel 3, bepaalde toevoegsels bevatten. Zo kan gehakt vlees, een onverwerkt voedingsmiddel, bepaalde toevoegsels bevatten omdat het vermeld staat in hoofdstuk II van de bijlage.

De procedure om te weten of een toevoegsel al dan niet is toegelaten, gaat als volgt :

1. Controleren of een voedingsmiddel voorkomt in hoofdstuk II van de bijlage
2. Indien dit voedingsmiddel niet voorkomt in hoofdstuk II van de bijlage en indien het niet gaat om onverwerkte voedingsmiddelen of niet-geëmulgeerde oliën en vetten van dierlijke of plantaardige oorsprong, dan zijn alle toevoegsels van hoofdstuk I van de bijlage toegelaten.
3. Altijd hoofdstuk III raadplegen betreffende de onder voorwaarden toegelaten conserveermiddelen en anti-oxidanten, en hoofdstuk IV inzake de andere toegestane toevoegsels.

**Hoofdstuk II van de bijlage** : voedingsmiddelen waarin een beperkt aantal in hoofdstuk I genoemde toevoegsels mogen gebruikt.

Onbewerkte vis, schaal-, schelp- en weekdieren, met inbegrip van bevroren en diepgevroren producten	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitraten E 332 Kaliumcitraten E 333 Calciumcitraten	quantum satis *
Gehakt	[E 300 Ascorbinezuur	quantum satis *

	E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat] (K.B. 8.II.1999) E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitrat E 332 Kaliumcitrat E 333 Calciumcitrat	
Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat E 302 Calciumascorbaat E 330 Citroenzuur E 331 Natriumcitrat E 332 Kaliumcitrat E 333 Calciumcitrat	quantum satis *
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ascorbinezuur E 301 Natriumascorbaat	quantum satis *

\* quantum satis : er is geen maximaal gehalte vastgesteld. In dit geval moeten de betrokken toevoegsels overeenkomstig de goede fabricagepraktijken worden gebruikt in een gehalte dat niet hoger is dan noodzakelijk om het beoogde doel te bereiken en op voorwaarde dat de verbruiker niet misleid wordt.

**Hoofdstuk I van de bijlage :** voedingsmiddelentoevoegsels die algemeen zijn toegestaan voor gebruik in niet in artikel 3, paragraaf 3, genoemde voedingsmiddelen

Noten:

-De stoffen E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 mogen ook worden gebruikt in de voedingsmiddelen, genoemd in artikel 3, § 3 van dit besluit.

-De stoffen E 410, E 412, E 415, E 417 mogen niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde voedingsmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

E-Nummer	NAAM	E-Nummer	NAAM
E 170	Calciumcarbonaten i) Calciumcarbonaat ii) Calciumwaterstofcarbonaat	[E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose] (K.B. 8.II.1999)
E 260	Azijnzuur	E 470a	Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 261	Kaliumacetaat	E 470b	Magnesiumzouten van vetzuren
E 262	Natriumacetaten i) Natriumacetaat ii) Natriumwaterstofacetaat (natriumdiacetaat)	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 263	Calciumacetaat	E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur
E 270	Melkzuur	E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur
E 290	Kooldioxide	E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur
E 296	Appelzuur	E 472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur
E 300	Ascorbinezuur	E 472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur

E 301	Natriumascorbaat	E 472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 302	Calciumascorbaat	E 500	Natriumcarbonaten i) Natriumcarbonaat ii) Natriumwaterstofcarbonaat iii) Natrium sesquicarbonaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur i) Ascorbylpalmitaat ii) Ascorbylstearaat	E 501	Kaliumcarbonaten i) Kaliumcarbonaat ii) Kaliumwaterstofcarbonaat
E 306	Tocoferolrijke extracten	E 503	Ammoniumcarbonaten i) Ammoniumcarbonaat ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat
E 307	Alfa-tocoferol	E 504	Magnesiumcarbonaten i) Magnesiumcarbonaat ii) Magnesiumhydroxidecarbonaat syn.: Magnesiumwaterstofcarbonaat)
E 308	Gamma-tocoferol	E 507	Zoutzuur
E 309	Delta-tocoferol	E 508	Kaliumchloride
E 322	Lecithinen	E 509	Calciumchloride
E 325	Natriumlactaat	E 511	Magnesiumchloride
E 326	Kaliumlactaat	E 513	Zwavelzuur
E 327	Calciumlactaat	E 514	Natriumsulfaten i) Natriumsulfaat ii) Natriumwaterstofsulfaat
E 330	Citroenzuur	E 515	Kaliumsulfaten i) Kaliumsulfaat ii) Kaliumwaterstofsulfaat
E 331	Natriumcitraten i) Mononatriumcitraat ii) Dinatriumcitraat iii) Trinatriumcitraat	E 516	Calciumsulfaat
E 332	Kaliumcitraten i) Monokaliumcitraat ii) Trikaliumcitraat	E 524	Natriumhydroxide
E 333	Calciumcitraten i) Monocalciumcitraat ii) Dicalciumcitraat iii) Tricalciumcitraat	E 525	Kaliumhydroxide
E 334	L(+)-wijnsteenzuur	E 526	Calciumhydroxide
E 335	Natriumtartraten i) Mononatriumtartraat ii) Dinatriumtartraat	E 527	Ammoniumhydroxide
E 336	Kaliumtartraten i) Monokaliumtartraat ii) Dikaliumtartraat	E 528	Magnesiumhydroxide
E 337	Natriumkaliumtartraat	E 529	Calciumoxide
E 350	Natriummalaten i) Natriummalaat ii) Natriumwaterstofmalaat	E 530	Magnesiumoxide
E 351	Kaliummalaat	E 570	Vetzuren

E 352	Calciummalaten i) Calciummalaat ii) Calciumwaterstofmalaat	E 574	Gluconzuur
E 354	Calciumtartraat	E 575	Glocono-delta-lacton
E 380	Triammoniumcitraat	E 576	Natriumgluconaat
E 400	Alginezuur	E 577	Kaliumgluconaat
E 401	Natriumalginaat	E 578	Calciumgluconaat
E 402	Kaliumalginaat	E 640	Glycine en zijn natriumzout
E 403	Ammoniumalginaat	[E 920	L-Cysteine (1)] (K.B. 8.II.1999)
E 404	Calciumalginaat	E 938	Argon
E 406	Agar-agar	E 939	Helium
E 407	Carrageen	E 941	Stikstof
E 407a	Verwerkt Eucheuma-wier	E 942	Distikstofoxide
E 410	Johannesbroodpitmeel	E 948	Zuurstof
E 412	Guarpitmeel	[E 1103	Invertase] (K.B. 8.II.1999)
E 413	Tragacanth	E 1200	Polydextrose
E 414	Arabische gom	E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 415	Xanthaangom	E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 417	Taragom	E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 418	Gellangom	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat
E 422	Glycerol	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 440	Pectinen i) Pectine ii) Geamideerde pectine	E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 460	Cellulose i) Microkristallijne cellulose ii) Cellulose in poedervorm	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 461	Methylcellulose	E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 465	Ethylmethylcellulose	[E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel] (K.B. 8.II.1999)
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose		

(1) Mag alleen worden gebruikt als meelverbeteraar.

**Hoofdstuk III van de bijlage :** onder voorwaarden toegestane conserveermiddelen en anti-oxidanten.

**A: Sorbaten, benzoaten en p-hydroxybenzoaten**

MAXIMUMCONCENTRATIE uitgedrukt in mg/kg of mg/l

Voedingsmiddel	Sa	Ba	PHB	Sa+ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Vullingen voor ravioli en soortgelijke producten	1000					
Oppervlaktebehandeling van gedroogde vleeswaren						Quantum satis
Oppervlaktebehandeling				2000		

van gedroogde vleeswaren						
Gezouten, gedroogde vis				200		
Garnalen, gekookt				2000		
Crangon crangon en Crangon vulgaris, gekookt				6000		
Bereide salades				1500		
Aspic	1000	500				
Analogen voor vlees, vis, schaaldieren, cefalopoden en kaas op basis van proteïne	2000					

**B: Zwaveldioxide en sulfieten**

<i>Voedingsmiddel</i>	<b>Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) Uitgedrukt als SO<sub>2</sub></b>
Burger meat met een groenten- of graangehalte van minimaal 4 %	450
Breakfast sausages	450
Gedroogde gezouten vis behorend tot de familie der Gadidae	200
[Schaaldieren en cefalopoden: - vers, bevroren en diepgevroren - Schaaldieren, familie der penaeidae, solenoceridae en aristeidae: - - tot 80 eenheden - - van 80-120 eenheden - - boven de 120 eenheden - gekookt	150 (1)  150 (1) 200 (1) 300 (1)  50 (1)
Gelatine	50

(1) In het eetbare gedeelte

**C: Andere conserveermiddelen**

E284	Boorzuur	Steureieren (Kaviaar)	4 g/kg uitgedrukt als boorzuur
------	----------	-----------------------	--------------------------------

<b>E-Nummer</b>	<i>Naam</i>	<b>Voedingsmiddel</b>	<b>Indicatieve gebruiksgelalte mg/kg</b>	<b>Restgehalte mg/kg</b>
E249	<b>Kaliumnitriet (1)</b>	Niet-warmtebehandelde, gepekelde, gedroogde vleesproducten	150 (2)	50 (3)
E250	Natriumnitriet (1)	Autres produits de viande saumurés	150 (2)	100 (3)

		Andere gepekelde vleesproducten Vleesproducten in blik Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras Gepekelde bacon		175 (3)
E251	Natriumnitrat	Gepekelde vleesproducten Vleesproducten in blik	300	250 (4)
E252	Kaliumnitrat	Gepekelde haring en sprot  [Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		200 (5)  50 (4)

(1) Nitriet met vermelding "voor gebruik in voeding" mag alleen vermengd met zout of met een zoutvervanger verkocht worden.

(2) Uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

(3) Restgehalte in het verkooppunt voor de eindverbruiker, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

(4) Uitgedrukt als NaNO<sub>3</sub>.

(5) Restgehalte, inclusief uit nitraat gevormd nitriet, uitgedrukt als NaNO<sub>2</sub>.

#### **D.: Andere antioxidanten**

E-Nummer	Naam	Voedingsmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg)
E310 E311 E312 E320 E321	Propylgallaat Octylgallaat Dodecylgallaat Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytolueen (BHT)	Gedehydrateerd vlees	200(gallaten en BHA, alleen of in combinatie)
E315	Erythorbinezuur	Halfverduurzaamde en verduurzaamde vleesproducten	500 uitgedrukt als erythorbinezuur
E316	Natriumerythorbaat	Verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten  Bevroren en diepgevroren vis met rode huid	1500 uitgedrukt als erythorbinezuur

#### **Hoofdstuk IV van de bijlage : andere toegestane toevoegsels.**

In de volgende toepassingen mag de aangegeven maximumconcentratie van fosforzuur en de fosfaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 en E 452 afzonderlijk of in combinatie worden toegevoegd (uitgedrukt als P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>):

E338	Fosforzuur	Vleesproducten	5g/kg
E339	Natriumfosfaten, i) Mononatriumfosfaat, ii) Dinatriumfosfaat, iii) Trinatriumfosfaat	Surimi  Vis- en schaaldierenpasta	1g/kg  5g/kg
E340	Kaliumfosfaten, i) Monokaliumfosfaat, ii) Dikaliumfosfaat, iii) Trikaliumfosfaat	Bevroren of diepgevroren filets van onbewerkte vis  Bevroren en diepgevroren onbewerkte en bewerkte weekdieren en schaaldieren	5g/kg  5g/kg
E341	Calciumfosfaten, i) Monocalciumfosfaten, ii) Dicalciumfosfaten, iii) Tricalciumfosfaten	Schaaldierproducten in blik	1g/kg
E343	Magnesiumfosfaten, i) Monomagnesiumfosfaat, ii) Dimagnesiumfosfaat		
E450	Difosfaten, i) Dinatriumdifosfaat, ii) Trinatriumdifosfaat, iii) Tetranatriumdifosfaat, iv) Dikaliumdisfosfaat, v) Tetrakaliumdifosfaat, vi) Dicalciumdifosfaat, vii) Calciumdiwaterstofdifosfaat		
E451	Trifosfaten, i) Pentanatriumtrifosfaat, ii) Pentakaliumtrifosfaat		
E452	Polyfosfaten, i) Natriumpolyfosfaat, ii) Kaliumpolyfosfaat, iii) Natriumcalciumpolyfosfaat, iv) Calciumpolyfosfaten		

E385	Ethylènediaminetétraacétate de calcium disodium (calcium disodium EDTA)	Schaal- en weekdieren, in glas of blik	75 mg/kg
		Vis in glas of blik	75 mg/kg
		Bevroren en diepgevroren schaaldieren	75mg/kg

E420	Sorbitol, i) Sorbitol, ii) Sorbitolstroop	<b>Voedingsmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 3, lid 3, genoemde dranken en voedingsmiddelen)</b>	quantum satis (gebruikt voor andere doeleinden dan als zoetstof)
E421	Mannitol		
E953	Isomalt (Isomaltitol)		
E965	Maltitol, i) Maltitol, ii) Maltitolstroop		
E966	Lactitol		
E967	Xylitol		

E425	[E 425 - Konjac (1), i) Konjacgom, ii) KonjacglucomannaanKonjac	Voedingsmiddelen in het algemeen (met uitzondering van de in artikel 3, lid 3, genoemde)	10 g/kg alleen of in combinatie] (K.B. 8.II.1999)
------	---	--	---

E473	Sucrose-vetzuur-esters	Warmtebehandelde vleesproducten	5 g/kg (vet)
E474	Sucroglyceriden		

E481	Natriumstearoyl-2-actylaate	Conserven van gehakt vlees of in stukjes gesneden vlees	4g/kg
E482	Calciumstearoyl-2-lactylaate		

E553b	Talk (1)	Worst (alleen oppervlaktebehandeling)	Quantum satis
-------	----------	---------------------------------------	---------------

(1) Vrij van asbest.

E620	Acide glutamique	Voedingsmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 3, lid 3, genoemde)	10 g/kg alleen of in combinatie
E621	Mononatriumglutamaat		
E622	Monokaliumglutamaat		
E623	Calciumdiglutamaat		
E624	Monoammoniumglutamaat		
E625	Magnesiumdiglutamaat		
E626	Guanylzuur	Voedingsmiddelen in het algemeen (behalve de in artikel 3, lid 3, genoemde)	500 mg/kg alleen of in combinatie, uitgedrukt als guanylzuur
E627	Natriumguanylaat		
E628	Kaliumguanylaat		
E629	Calciumguanylaat		
E630	Inosinzuur		
E631	Dinatriuminosinaat		
E632	Dikaliuminosinaat		
E633	Calciuminosinaat		
E634	Calcium-5'-ribonucleotiden		
E635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden		

E959	Neohesperidine-DC	Vleesproducten	5mg/kg (uitsluitend als smaakversterker)
------	-------------------	----------------	--

## K.B. van 9 oktober 1996 : Toegelaten kleurstoffen

### BASISPRINCIPES VOOR HET BEPALEN OF EEN KLEURSTOF WEL OF NIET WORDT TOEGELATEN IN EEN VOEDINGSMIDDEL :

1. Alleen de in bijlage I vermelde kleurstoffen mogen in voedingsmiddelen gebruikt worden.
2. Kleurstoffen mogen alleen worden gebruikt in de voedingsmiddelen vermeld in de bijlagen III, IV en V, en uitsluitend onder de daarin bepaalde voorwaarden.
3. Voedingsmiddelen vermeld in bijlage II die geen kleurstoffen mogen bevatten, behalve wanneer daarin uitdrukkelijk in bijlage III, IV en V wordt voorzien. Voor wat betreft vlees en vis gaat het in bijlage II om :
  - Onverwerkte voedingsmiddelen ;
  - Vis, schaal-, schelp- en weekdieren, vlees, pluimvee en wild, alsmede de bereidingen daarvan, daarin niet inbegrepen bereide maaltijden, die deze ingrediënten bevatten.
4. Kleurstoffen die slechts toegelaten zijn voor bepaalde voedingsmiddelen worden opgesomd in bijlage IV.
5. Bijlage V geeft een lijst met de algemeen toegelaten kleurstoffen in voedingsmiddelen, alsook de voorwaarden voor het gebruik van die kleurstoffen.
6. De aanwezigheid van propionzuren en zouten is toegelaten in bepaalde gefermenteerde producten verkregen door een fermentatieproces dat voldoet aan de goede productiepraktijken.

#### *Bijlage I. Lijst van kleurstoffen toegestaan in voedingsmiddelen.*

N.B.: Aluminiumlakken, bereid uit deze kleurstoffen, zijn eveneens toegestaan.

N° EG	GEBRUIKELIJKE BENAMING	INDEXNUMMER (1) OF BESCHRIJVING
E 100	Curcumine	75300
E 101	i) Riboflavine ii) Riboflavine-5'-fosfaat	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Chinolinegeel	47005
E 110	Oranjegeel S	15985
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn	75470
E 122	Azorubine, karmozijn	14720
E 123	Amarant	16185
E 124	Ponceau 4R, cochenille rood A	16255
E 127	Erytrosine	45430
E 128	Rood 2G	18050
E 129	Allurarood AC	16035
E 131	Patentblauw V	42051
E 132	Indigotine, indigokarmijn	73015
E 133	Briljantblauw FCF	42090
E 140	Chlorofylen en chlorofylinen:	
	i) Chlorofylen	75810

	ii) Chlorofylinen	75815
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen: i) Kopercomplexen van chlorofylen ii) Kopercomplexen van chlorofylinen	75815
E 142	Groen S	44090
E 150a	Karamel (2)	
E 150b	Alkali-sulfietkaramel	
E 150c	Ammoniakkaramel	
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel	
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN	28440
E 153	Carbo medicinalis vegetalis	
E 154	Bruin FK	
E 155	Bruin HT	20285
E 160a	Caroteen: i) Gemengd caroteen ii) Beta-caroteen	75130 40800
E 160b	Annatto, bixine, norbixine	75120
E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C30))	40820
E 160f	Ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur (C30)	40825
E 161b	Luteïne	
E 161g	Canthaxantine	
E 162	Bietenrood, betanine	
E 163	Anthocyanen	fysisch bereid uit groenten en fruit
E 170	Calciumcarbonaat	77220
E 171	Titaandioxide	77891
E 172	Ijzeroxiden en -hydroxiden	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Zilver	
E 175	Goud	
E 180	Litholrubine BK	

(1) De kleurstofindexnummers zijn overgenomen uit de derde editie, 1982, van de Colour Index, delen 1-7, 1315, evenals uit de amendementen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50) en 53-56 (135).

(2) De term "karamel" heeft betrekking op producten van een meer of minder diepbruine kleur, die voor gebruik als kleurstof bestemd en geschikt zijn. Het betreft niet het suikerachtige aromatische product dat wordt verkregen door verwarming van suikers en bestemd om als smaakstof in voedingsmiddelen (suikerwerk, banketgebak, alcoholische dranken) te worden gebruikt.

***Bijlage III. Voedingsmiddelen waarvan slechts bepaalde toegestane kleurstoffen mogen worden toegevoegd.***

Worst, patés en terrines	E100	Curcumine	20mg/kg
	E120	Cochénille, karmijnzuur, karmijn	100mg/kg
	E150a	Karamel	Quantum satis

	E150b E150c E150d E160a E160c	Alkali-sulfietkaramel Ammoniakkaramel Sulfiet-ammoniakkaramel Caroteen Paprika-extract, capsanthine, capsorubine	Quantum satis Quantum satis Quantum satis 20mg/kg 10mg/kg
	E162	Bietenrood, betanine	Quantum satis
"LUNCHEON MEAT"	E129	Allurarood AC	25mg/kg
"BREAKFAST SAUSAGES" met een minimumgraangehalte van 6 %	E129	Allurarood AC	25mg/kg
"Burger" vlees met een minimumgroenten- en/of -graangehalte van 4 %	E120 E150a E150b E150c E150d	Cochenille, karmijnzuur, karmijn Karamel Alkali-sulfietkaramel Ammoniakkaramel Sulfiet-ammoniakkaramel	100mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis Quantum satis
"CHORIZO"-worst; "SALCHICHON"	E120 E124	Cochenille, karmijnzuur, karmijn Ponceau 4R, cochenille rood A	200mg/kg 250mg/kg

**IV. van de bijlage : Slechts voor bepaalde voedingsmiddelen toegestane kleurstoffen.**

E 123 t	Amarant	Viseieren	30 mg/l
E 128	Rood 2G	"Breakfast Sausages" met een minimumgraangehalte van 6 %  Burgervlees met een minimaal groenten- en/of graangehalte van 4 %	20 mg/kg
E 161g	Canthaxantine	"Saucisses de Strasbourg"	15 mg/kg
E 160b	Annatto, bixine, norbixine	Gerookte vis	10 mg/kg

**V. van de bijlage : Kleurstoffen die zijn toegestaan in niet in de bijlage, hoofdstukken II en III vermelde voedingsmiddelen.**

V.1. De volgende kleurstoffen mogen quantum satis worden gebruikt in de in punt V.2. vermelde voedingsmiddelen en in alle andere voedingsmiddelen, met uitzondering van deze die in punten II en III voorkomen.

E 101	i) Riboflavine
	ii) Riboflavine-5'-fosfaat
E 140	Chlorofylen en chlorofylinen
E 141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 150a	Karamel
E 150b	Alkali-sulfietkaramel
E 150c	Ammoniakkaramel
E 150d	Sulfiet-ammoniakkaramel
E 153	Carbo medicinalis vegetalis
E 160a	Caroteen

E 160c	Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
E 162	Bietenrood, betanine
E 163	Anthocyanen
E 170	Calciumcarbonaat
E 171	Titaandioxide
E 172	Ijzeroxiden en –hydroxiden

V.2. De volgende kleurstoffen mogen afzonderlijk of gezamenlijk worden gebruikt in de voedingsmiddelen die in de daaronder opgenomen tabel voorkomen en onder de aldaar bepaalde voorwaarden. In alcoholvrije gearomatiseerde dranken, consumptie-ijs, desserts, producten van de bakkerij en suikerwerk mag het gehalte van de kleurstoffen E 110, E 122, E 124 en E 155 echter niet hoger zijn dan 50 mg/kg of 50 mg/l.

E 100	Curcumine
E 102	Tartrazine
E 104	Chinolinegeel
E 110	Oranjegeel S
E 120	Cochenille, karmijnzuur, karmijn
E 122	Azorubine, karmozijn
E 124	Ponceau 4R, cochenille rood A
E 129	Allurarood AC
E 131	Patentblauw V
E 132	Indigotine, indigokarmijn
E 133	Briljantzwart FCF
E 142	Groen S
E 151	Briljantzwart BN, zwart PN
E 155	Bruin HT
E 160d	Lycopen
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 160f	Ethylester van beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Luteïne

Voedingsmiddelen	Maximum gehalte
Vis- en schaaldierpasta	100 mg/kg
Voorgekookte schaaldieren	250 mg/kg
Zalmimitatie	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Viseieren	300 mg/kg
Gerookte vis	100 mg/kg