

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

4 OCTOBRE 2010. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la Directive 2009/163/UE, et l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la Directive 2010/37/UE

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, l'article 4, § 1er;

Vu l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Considérant la Directive 2009/163/UE de la Commission du 22 décembre 2009 modifiant la Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne le néotame;

Considérant la Directive 2010/37/UE de la Commission du 17 juin 2010 modifiant la Directive 2008/60/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants;

Vu l'avis 48.509/1/V du Conseil d'Etat, donné le 26 juillet 2010, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 1°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnés le 12 janvier 1973;

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

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. L'annexe de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, modifiée par les arrêtés royaux des 18 décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004, est modifiée conformément à la partie I de l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. L'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifiée par les arrêtés royaux des 1er décembre 1998, 15 février 1999, 25 janvier 2000, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002, 7 septembre 2003, 5 juin 2004, 27 décembre 2004, 21 janvier 2005, 22 avril 2005, 2 février 2007, 19 novembre 2007, 1er octobre 2008 et 20 janvier 2010 est modifiée conformément à la partie II de l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Art. 4. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et le Ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 4 octobre 2010.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe

A l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la directive 2009/163/UE, et l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la directive 2010/37/UE

Partie I

Le texte suivant concernant l'additif E 961 est ajouté après la rubrique E 959 :

« N° CE Nom Denrées alimentaires Doses maximales d'emploi

E961 Néotame Boissons non alcoolisées

Boissons aromatisées à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 20 mg/l

Boissons à base de lait et produits dérivés ou boissons à base de jus de fruit, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 20 mg/l

Desserts et produits similaires

Desserts aromatisés à base d'eau, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

« Snacks » : amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de noix et noisette, préemballés et contenant certains arômes 18 mg/kg

Confiseries

Confiseries sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Confiseries à base de cacao ou de fruits secs à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 65 mg/kg

Confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 65 mg/kg

Cornets et gaufrettes sans sucres ajoutés, pour glace 60 mg/kg

Essoblaten 60 mg/kg

Pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Céréales pour petit déjeuner à teneur en fibres de plus de 15 %, et contenant au moins 20 % de son, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés 200 mg/kg

Pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés 65 mg/kg

Chewing-gum sans sucres ajoutés 250 mg/kg

Confiserie sous forme de comprimés à valeur énergétique réduite 15 mg/kg

Cidre et poiré 20 mg/l

Boissons constituées d'un mélange de bière, de cidre, de poiré, de spiritueux ou de vins et de boissons non alcoolisées 20 mg/l

Boissons spiritueuses avec une teneur en alcool de moins de 15 % vol 20 mg/l

Bière sans alcool ou ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 1,2 % vol 20 mg/l

Bière de table/Tafelbier/Table beer (contenant moins de 6 % de moût primitif) sauf « Obergäriges Einfachbier » 20 mg/l

Bières ayant une acidité minimale de 30 milli-équivalents exprimée en NaOH 20 mg/l

Bières brunes du type « oud bruin » 20 mg/l

Bière à valeur énergétique réduite 1 mg/l

Glaces de consommation, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 26 mg/kg

Fruits en boîte ou en bocal, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés 32 mg/kg

Confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite 32 mg/kg

Préparations de fruits et légumes à valeur énergétique réduite 32 mg/kg

Conserves de fruits et légumes aigres-douces 10 mg/kg

Feinkostsalat 12 mg/kg

Conserves et semi-conserves aigres-douces de poissons et marinades de poissons, crustacés et mollusques 10 mg/kg

Potages à valeur énergétique réduite 5 mg/l

Sauces 12 mg/kg

Moutarde 12 mg/kg

Produits de la boulangerie fine destinés à une alimentation particulière 55 mg/kg

Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids visés dans la l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière 26 mg/kg

Aliments de régime destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière 32 mg/kg

Compléments alimentaires fournis sous forme liquide 20 mg/kg

Compléments alimentaires fournis sous forme solide 60 mg/kg

Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à mâcher 185 mg/kg

Edulcorants de table Quantum satis »

Partie II

Le texte suivant concernant l'additif E961 est ajouté après la rubrique E 959 :
« E 961 Néotame

Synonymes N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L-ga-aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique,
N(3,3-diméthylbutyle)-L-aspartyl-L-phénylalanine ester méthylique.

Définitions Le néotame est obtenu par la réaction, sous pression avec de l'hydrogène, de l'aspartame et du 3,3-diméthyle-butyraldéhyde dans du méthanol en présence d'un catalyseur au palladium/carbone. Il est isolé et purifié par filtration, éventuellement à l'aide de diatomite. Après avoir éliminé le solvant par distillation, le néotame est lavé avec de l'eau, séparé par centrifugation et enfin séché sous vide.

N° CAS : 165450-17-9

Dénomination chimique N-[N-(3,3-diméthylbutyle)-L-ga-aspartyl]-L-phénylalanine 1-ester méthylique

Formule chimique C₂₀H₃₀N₂O₅

Masse moléculaire 378,47

Description poudre blanche à blanc cassé

Composition Pas moins de 97,0 % sur la base de la matière sèche

Identification

Solubilité 4,75 % (p/p) à 60 °C dans l'eau, soluble dans l'éthanol et l'acétate d'éthyle

Pureté

Teneur en eau Pas plus de 5 % (méthode de Karl Fischer, taille de l'échantillon 25 + 5 mg)

pH 5,0 - 7,0 (solution aqueuse à 0,5 %)

Intervalle de fusion 81 à 84 °C

N-[(3,3-diméthylbutyle)-L-ga-aspartyl]-L-phénylalanine Au maximum 1,5 %

Plomb Au maximum 1 mg/kg »

Vu pour être annexé à notre arrêté du 4 octobre 2010 modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la directive 2009/163/UE, et l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la directive 2010/37/UE.

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Publié le : 2010-10-14