

**12 MARS 2008. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les  
édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires et l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars  
1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des  
édulcorants**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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

Vu l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 18 décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004;

Vu l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, modifié par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004 et 22 avril 2005;

Considérant la directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu l'avis n° 43.836/3 du Conseil d'Etat donné le 27 décembre 2007, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

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

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1<sup>er</sup>. A l'annexe de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 18 décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004, « E 968 » est ajouté dans la première colonne de l'entrée E 420 jusque E 967 après « E967 ».

.....  
.....

Art. 2. § 1<sup>er</sup>. A l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, modifié par l'arrêté royal du 21 septembre 2004, sont apportées les modifications suivantes :

1° le point 3° est remplacé par la disposition suivante :

« 3° supports, y compris les solvants porteurs : les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un arôme sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation; ».

2° il est inséré un point 27° rédigé comme suit :

« 27° compléments alimentaires : les denrées alimentaires prédosées dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui sont constituées d'un ou plusieurs nutriments, plantes, préparations de plantes ou autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique. »

§ 2. A l'article 5, § 2, du même arrêté, les mots « et aliments de sevrage » sont remplacés par les mots « , préparations à base de céréales et aliments pour bébés ».

Art. 3. L'annexe de l'arrêté royal précité du 1<sup>er</sup> mars 1998, modifié par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004 et 22 avril 2005, est modifié conformément à l'annexe du présent arrêté.

Art. 4. Le présent arrêté produit ses effets le 15 février 2008. Les produits qui ne remplissent pas les conditions du présent arrêté mais bien celles de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 18

décembre 1997, 24 septembre 2004 et 8 décembre 2004 et de l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, modifié par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004 et 22 avril 2005, peuvent être mis sur le marché et employés jusqu'au 15 août 2008 au plus tard.

Les produits qui ne sont pas conformes au présent arrêté mais sont commercialisés légalement avant le 15 août 2008 peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 5. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et Notre Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions sont chargés chacune en ce qui les concerne de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 12 mars 2008.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Economie, des Indépendants et de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

#### Annexe

1) Le chapitre I est modifié comme suit :

a) dans les notes introductives, la note suivante est ajoutée :

« 5. Les substances figurant sous les numéros E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 et E 440 ne peuvent pas être utilisées dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent arrêté, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. »;

b) dans le tableau, l'entrée suivante est insérée :

Pour la consultation du tableau, voir image

2) Le chapitre II est modifié comme suit :

a) l'entrée « Fromages affinés » est remplacée par le texte suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

b) dans l'entrée « Pain courant français », après les termes « Pain courant français », les termes suivants sont ajoutés : « Friss buzakenyér, fehér és félbarna kenyerek »;

c) dans l'entrée « Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras », après les termes « Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras » les termes suivants sont ajoutés : « Libamàj, libamàj egészben, libamàj tömbben ».

3) Le chapitre III est modifié comme suit :

a) la partie A est modifiée comme suit :

i) dans le tableau intitulé « Sorbates, benzoates et p-hydroxybenzoates », les entrées concernant les additifs « E 216 P-hydroxybenzoate de propyle » et « E 217 dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide p-hydroxybenzoïque » sont supprimées;

ii) le tableau relatif aux denrées alimentaires est modifié comme suit :

- les entrées suivantes sont supprimées :

Pour la consultation du tableau, voir image

- les entrées suivantes sont ajoutées :

Pour la consultation du tableau, voir image

- Les termes « Aliments diététiques utilisés à des fins médicales spéciales » sont remplacés par les termes « Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales au sens de l'annexe à l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ».

b) à la partie B, le tableau des denrées alimentaires est modifié comme suit :

- l'entrée « crustacés et céphalopodes » est remplacée par le texte suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

(1) Pour les parties comestibles. »;

- la mention « Amidons (à l'exception des amidons pour aliments de sevrage, préparations de suite et préparations pour nourrissons) » est remplacée par « Amidons (à l'exception des amidons dans les

préparations pour nourrissons, les préparations de suite, ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés) »;

- les entrées suivantes sont ajoutées :

**Pour la consultation du tableau, voir image**

c) dans la partie C, le tableau relatif aux additifs E 249, E 250, E 251 et E 252 est remplacé par le texte suivant :

**Pour la consultation du tableau, voir image**

<sup>x</sup> Lorsqu'il est étiqueté « pour usage alimentaire », le nitrite peut uniquement être vendu en mélange avec du sel ou un substitut du sel.

<sup>y</sup> La valeur Fo 3 équivaut à un traitement thermique de 3 min à 121 °C (réduction de la charge bactérienne d'un milliard de spores dans 1 000 conserves à une spore dans 1 000 conserves).

<sup>z</sup> Des nitrates peuvent être présents dans certains produits à base de viande traités thermiquement, en raison de la conversion naturelle des nitrites en nitrates dans un milieu de faible acidité.

(1) Les produits à base de viande sont immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

(1.1) Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure pendant 3 à 10 jours. La saumure contient aussi des cultures microbiologiques à usage de levain.

(1.2) Immersion dans la saumure pendant 3 à 5 jours. Les produits ne subissent pas de traitement thermique et présentent une activité de l'eau (aW) élevée.

(1.3) Immersion dans la saumure pendant au moins 4 jours et précuisson.

(1.4) Une saumure est injectée dans la viande qui est ensuite immergée dans la saumure. Le saumurage dure de 14 à 21 jours et est suivi d'une maturation avec fumage à froid pendant 4 à 5 semaines.

(1.5) Le produit est immergé dans la saumure pendant 4 à 5 jours à une température de 5 à 7 °C, soumis à une maturation habituellement pendant 24 à 40 heures à une température de 22 °C, éventuellement fumé pendant 24 heures à une température de 20 à 25 °C et entreposé pendant 3 à 6 semaines à une température de 12 à 14 °C.

(1.6) La durée de saumurage dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et s'élève approximativement à 2 jours/kg; vient ensuite la stabilisation/maturation.

(2) Le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation/maturation. Les produits à base de viande peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

(2.1) Salaison à sec suivie d'une maturation pendant au moins 4 jours.

(2.2) Salaison à sec suivie d'une période de stabilisation d'au moins 10 jours et d'une période de maturation supérieure à 45 jours.

(2.3) Salaison à sec pendant 10 à 15 jours suivie d'une période de stabilisation de 30 à 45 jours et d'une période de maturation d'au moins 2 mois.

(2.4) Salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.

(2.5) La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 10 à 14 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.

(3) Processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson. Les produits peuvent être soumis à d'autres traitements, par exemple le fumage.

(3.1) Salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure). La durée de salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande et elle est approximativement de 14 à 35 jours; vient ensuite la stabilisation/maturation.

(3.2) Une saumure est injectée dans la viande qui, après une période minimale de 2 jours, est cuite dans de l'eau bouillante pendant 3 heures au maximum.

(3.3) Le produit a une période minimale de maturation de 4 semaines et un rapport eau/protéines de moins de 1,7.

(3.4) Période de maturation d'au moins 30 jours.

(3.5) Cuisson du produit sec à 70 °C, suivie d'un processus de séchage et de fumage de 8 à 12 jours. Les produits fermentés sont soumis à un processus de fermentation en trois étapes de 14 à 30 jours,

suivi du fumage.

(3.6) Saucissons sans ajout de nitrites, crus, fermentés et séchés. Le produit fermente à une température de 18 à 22 °C ou inférieure (10 à 12 °C) et a une période de maturation/affinage d'au moins 3 semaines. Le produit a un rapport eau/protéines inférieur à 1,7. »;

d) la partie D est modifiée comme suit :

i) la note est remplacée par le texte suivant : « Le signe \* dans le tableau renvoie à la règle de proportionnalité : lorsque des mélanges de gallates, de BHQT, de BHA et de BHT sont utilisés, les différentes doses doivent être réduites en proportion. »;

ii) les entrées relatives aux additifs E 310 à E 321 et E 310 à E 320 sont remplacées par le texte suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

iii) l'entrée suivante est ajoutée :

Pour la consultation du tableau, voir image

4) Le chapitre IV est modifié comme suit :

a) l'entrée relative à l'additif E 385 est remplacée par le texte suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

b) l'entrée relative à l'additif érythritol est remplacée par le texte suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

c) l'entrée suivante est ajoutée :

Pour la consultation du tableau, voir image

d) dans l'entrée concernant l'additif E 468, les termes « Compléments alimentaires solides » sont remplacés par les termes « Compléments alimentaires fournis sous forme solide »;

e) dans les entrées concernant les additifs E 405, E 432 à E 436, E 473 et E 474, E 475, E 477, E 481 et E 482 ainsi que E 491 à E 495, les termes « Aliments diététiques utilisés à des fins médicales particulières » sont remplacés par les termes « Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales »;

f) les entrées concernant les additifs E 1505 à E 1520 sont remplacées par le texte suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

g) l'entrée suivante est ajoutée :

Pour la consultation du tableau, voir image

h) l'entrée concernant pullulan est remplacée par :

Pour la consultation du tableau, voir image

i) l'entrée concernant cystéine et son hydrochlorure est supprimée.

5) Le chapitre V est modifié comme suit :

a) l'entrée concernant érythritol est remplacée par :

Pour la consultation du tableau, voir image

b) l'entrée suivante est insérée entre E 461 et E 463 :

Pour la consultation du tableau, voir image

c) dans la troisième colonne de l'entrée concernant les additifs E 551 et E 552, la phrase suivante est ajoutée :

« Pour E 551 : dans E 171 (dioxyde de titane) et E 172 (oxyde et hydroxyde de fer) (au maximum 90 % par rapport au pigment). »

6) Le chapitre VI est modifié comme suit :

a) aux premier, deuxième et troisième alinéas de la note introductive, les termes « Aliments de sevrage » sont remplacés par les termes « Préparations à base de céréales et aliments pour bébés »;

b) dans la partie C, dans le titre et dans les entrées concernant les additifs E 170 à E 526, E 500, E 501 et E 503, E 338, E 410 à E 440, E 1404 à E 1450 et E 1451, les termes « Aliments de sevrage » sont remplacés par les termes « Préparations à base de céréales et aliments pour bébés »;

c) dans la partie D, l'entrée suivante est insérée après l'entrée concernant l'additif E 472c :

Pour la consultation du tableau, voir image

7) Le chapitre VII est supprimé.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 12 mars 2008 modifiant l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires et l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Economie, des Indépendants et de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

**Publié le : 2008-04-02**