

**1 MARS 1998. - Arrêté royal relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants.**

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 03-07-1998 et mise à jour au 31-03-2011)

Source : AFFAIRES SOCIALES.SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

Publication : 03-07-1998 numéro : 1998022224 page : 21791 IMAGE

Dossier numéro : 1998-03-01/42

Entrée en vigueur : 03-07-1998

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, § 1er;

Vu la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifiée par la directive 94/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994;

Vu la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants, modifiée par la directive 96/85/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996;

Vu l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages;

Vu l'arrêté royal du 23 octobre 1937 relatif au commerce des vinaigres et produits analogues;

Vu l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues;

Vu l'arrêté royal du 17 septembre 1968 relatif aux épices et produits à base d'épices;

Vu l'arrêté royal du 1er février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure;

Vu l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres;

Vu l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires;

Vu l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés;

Vu l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles;

Vu l'arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande;

Vu l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° conservateurs : des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes;

2° anti-oxygènes : des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur;

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;) <AR 2008-03-12/37, art. 2, § 1, 004; En vigueur : 15-02-2008>

4° acidifiants : des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide;

5° correcteurs d'acidité : des substances qui modifient ou règlent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire;

6° anti-agglomérants : des substances qui limitent l'agglutination des particules dans une denrée alimentaire;

7° antimoussants : des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse dans une denrée alimentaire;

8° agents de charge : des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique;

9° émulsifiants : des substances qui permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau, dans une denrée alimentaire;

10° sels de fonte : des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants;

11° affermissants : des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel;

12° exhausteurs de goût : des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire;

13° agents moussants : des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;

14° gélifiants : des substances qui confèrent de la consistance à une denrée alimentaire par la formation d'un gel;

15° agents d'enrobage, y compris les agents de glisse : des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice;

16° humectants : des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux;

17° amidons modifiés : des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons ou de féculs alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin, ou blanchis;

18° gaz d'emballage : des gaz, autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant;

19° propulseurs : des gaz, autres que l'air, qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant;

20° poudres à lever : des substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte;

21° séquestrants : des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;

22° (stabilisants : les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués); <AR 2004-09-21/50, art. 1, 003; En vigueur : 29-10-2004>

23° épaississants : des substances qui augmentent la viscosité d'une denrée alimentaire;

24° agents de traitement de la farine autres que les émulsifiants : des substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère;

25° denrées alimentaires non transformées : des denrées alimentaires qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état original. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées, congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non.

(26° Oléorésines d'épices : les extraits d'épices à partir desquels le solvant d'extraction a été évaporé en laissant un mélange des matières huileuses et résineuses volatiles provenant de l'épice;) <AR 2004-09-21/50, art. 1, 003; En vigueur : 29-10-2004>

(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.) <AR 2008-03-12/37, art. 2, §1, 004; En vigueur : 15-02-2008>

Art. 2. § 1er. Le présent arrêté s'applique sans préjudice des dispositions réglementaires autorisant l'emploi en tant qu'édulcorants ou colorants d'additifs mentionnés en annexe.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, ne sont pas considérés comme additifs :

1° les substances employées dans le traitement de l'eau de boisson conditionnée ou de l'eau potable distribuée par réseau;

2° les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium (" pectine liquide ");

3° les bases de gommes à mâcher;

4° la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques;

5° le chlorure d'ammonium;

6° le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten;

7° les acides aminés et leurs sels qui n'ont pas de fonction d'additifs, à l'exception de l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels;

8° les caséinates et la caséine;

9° l'inuline.

§ 3. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent également aux denrées alimentaires correspondantes destinées à une alimentation particulière, au sens de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Art. 3. § 1er. Seules les substances énumérées aux chapitres Ier, III, IV et V de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires aux fins mentionnées à l'article 1er.

§ 2. L'utilisation des substances énumérées au chapitre Ier de l'annexe est autorisée dans les denrées alimentaires, aux fins mentionnées à l'article 1er et selon le principe " quantum satis ", à l'exception des denrées alimentaires mentionnées au chapitre II de l'annexe.

§ 3. Sauf dispositions spécifiques contraires, le § 2 ne s'applique pas :

1°

a) aux denrées alimentaires non transformées;

b) au miel;

c) aux huiles et graisses non émulsionnées d'origine animale ou végétale;

d) au beurre;

e) (au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) et à la crème entière pasteurisée); <AR 1999-02-08/48, art. 2, 002; En vigueur : 10-08-1999>

f) aux produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés;

g) à l'eau minérale naturelle et à l'eau de source;

h) au café (à l'exclusion du café instantané aromatisé) et aux extraits de café;

i) au thé en feuilles non aromatisé;

j) aux sucres;

k) (aux pâtes sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à une régime hypoprotidique); <AR 1999-02-08/48, art. 2, 002; En vigueur : 10-08-1999>

l) au babeurre non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé);

2° aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces denrées alimentaires sont soumises aux dispositions du chapitre VI de l'annexe;

3° aux denrées alimentaires énumérées au chapitre II de l'annexe qui ne peuvent contenir que les additifs prévus dans ce chapitre de l'annexe et les additifs prévus aux chapitres III et IV de l'annexe dans les conditions qui y sont fixées.

§ 4. Les additifs énumérés aux chapitres III et IV de l'annexe du présent arrêté ne peuvent être utilisés que dans les denrées alimentaires visées dans ces chapitres et dans les conditions qui y sont fixées.

§ 5. Seules les substances énumérées au chapitre V de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisées comme supports ou solvants porteurs d'additifs, et dans les conditions fixées dans ce chapitre.

§ 6. Seuls les additifs énumérés au chapitre VI de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé, aux fins mentionnées à l'article 1er et dans les conditions fixées dans ce chapitre.

§ 7. Seuls les additifs énumérés au chapitre VII de l'annexe du présent arrêté peuvent être utilisés dans les arômes, aux fins mentionnés à l'article 1er, et dans les conditions fixées dans ce chapitre.

Art. 4. § 1er. Sauf indication contraire, les teneurs maximales fixées à l'annexe du présent arrêté s'appliquent à la denrée telle que mise dans le commerce.

§ 2. Dans l'annexe, l'expression " quantum satis " signifie qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée. Dans ce cas, les additifs concernés doivent être employés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée ne dépassant pas la quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré et à la condition de ne pas induire le consommateur en erreur.

Art. 5. § 1er. (La présence d'un additif est aussi autorisée :

1° dans une denrée alimentaire composée, pour autant que cette dernière ne figure pas à l'article 3, paragraphe 3, dans la mesure où cet additif est autorisé dans l'un des ingrédients qui constituent la denrée alimentaire composée;

2° dans une denrée alimentaire à laquelle un arôme a été ajouté, dans la mesure où l'additif est autorisé dans l'arôme conformément au présent arrêté et a été transféré par l'arôme dans la denrée alimentaire, pour autant que l'additif alimentaire n'ait pas de fonction technologique dans la denrée alimentaire finale; ou

3° si cette denrée alimentaire est destinée uniquement à la préparation d'une denrée alimentaire composée conforme aux dispositions du présent arrêté.) <AR 2004-09-21/50, art. 2, 003; En vigueur : 29-10-2004>

§ 2. Le § 1er ne s'applique pas aux préparations pour nourrissons, préparations de suite (, préparations à base de céréales et aliments pour bébés) au sens de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, sauf disposition contraire spécifique. <AR 2008-03-12/37, art. 2, § 2, 004; En vigueur : 15-02-2008>

(§ 3. La quantité d'additifs présents dans les arômes est limitée au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage. En outre, la présence d'additifs dans les arômes ne doit pas induire le consommateur en erreur ni présenter un risque pour sa santé. Si la présence d'un additif dans une denrée alimentaire, suite à l'utilisation d'un arôme, possède une fonction technologique dans la denrée alimentaire, cet additif est considéré comme un additif de la denrée alimentaire et non comme un additif de l'arôme.) <AR 2004-09-21/50, art. 2, 003; En vigueur : 29-10-2004>

Art. 6. § 1er. L'arrêté royal du 27 juillet 1978 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 17 avril 1980, 2 octobre 1980, 15 octobre 1981, 22 juin 1982, 12 juillet 1984, 13 novembre 1985, 18 novembre 1987, 30 juin 1989, 27 novembre 1990, 25 novembre 1991, 12 août 1994, 9 octobre 1996 et 17 février 1997, est abrogé.

§ 2. A l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages, article 1er, alinéa 2, les mots " de matières colorantes inoffensives " sont remplacés par " d'additifs autorisés ".

§ 3. A l'arrêté royal du 23 octobre 1937 relatif au commerce des vinaigres et produits analogues, les modifications suivantes sont apportées :

1° l'article 1er, alinéa 3 est supprimé;

2° l'article 4, points c), e) et f) sont supprimés.

§ 4. A l'arrêté du Régent du 15 mai 1945 relatif aux produits alimentaires fabriqués ou préparés au moyen de fruits ou de substances végétales et aux produits alimentaires analogues, l'article 4, lettre A, points b), c) et g) sont supprimés.

§ 5. A l'arrêté royal du 17 septembre 1968 relatif aux épices et produits à base d'épices, l'article 5, 1°, point f) est supprimé.

§ 6. A l'arrêté royal du 1er février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure, article 2, alinéa 2, les mots " de matières colorantes autorisées " sont remplacés par " d'additifs autorisés ".

§ 7. A l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres, l'article 3, § 2, point 2° est supprimé.

§ 8. A l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, article 2, § 3, point g), les mots " lorsqu'ils sont obtenus à partir de pommes, de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits " sont supprimés.

§ 9. A l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés, les modifications suivantes sont apportées :

1° à l'article 1er, 1°, point m), les mots " ainsi que amidons et féculés alimentaires modifiés " sont supprimés;

2° à l'annexe B, le point 1 est supprimé.

§ 10. A l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de la margarine et des graisses comestibles, article 1er, 8°, deuxième tiret, les mots " modifiés ou non " sont supprimés.

§ 11. A l'arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande, article 3, 6°, le point 2 est supprimé.

§ 12. A l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriment et de denrées alimentaires auxquelles des nutriment ont été ajoutés, article 2, les modifications suivantes sont apportées :

1° le § 1er, 3° est supprimé;

2° au § 2, l'alinéa 2 est supprimé.

Art. 7. Les produits mis dans le commerce ou étiquetés avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté et qui ne satisfont pas aux dispositions de celui-ci, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, pour autant qu'ils répondent aux dispositions de l'arrêté royal du 27 juillet 1978 précité.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Art. 9. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 1er mars 1998.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

M. COLLA

ANNEXE.

Art. N. Substances.

Art. 1N. CHAPITRE I. - Additifs généralement autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception de celles visées à l'article 3 paragraphe 3.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21820 - 21823).

Modifié par :

<AR 1999-02-08/48, art. 3; En vigueur : 10-08-1999; voir M.B. 10-08-1999, p. 29821>

<AR 2002-02-19/38, art. 1; ED : 24-05-2002; voir M.B. 24-05-2002, p. 22526-7>

<AR 2004-09-21/50, art. 3; En vigueur : 29-10-2004; voir M.B. 29-10-2004, p. 74158>

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

Art. 2N. CHAPITRE II. - Denrées alimentaires dans lesquelles un nombre limité d'additifs du chapitre Ier peuvent être utilisés.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21824 - 21827).

Modifié par :

<AR 1999-02-08/48, art. 3; En vigueur : 10-08-1999; voir M.B. 10-08-1999, p. 29821-29822>

<AR 2004-09-21/50, art. 3; En vigueur : 29-10-2004; voir M.B. 29-10-2004, p. 74158>

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

<AR 2011-03-13/21, art. 3, 005; Inwerkingtreding : 31-03-2011>

Art. 3N. CHAPITRE III. - Conservateurs et anti-oxygènes autorisés sous condition.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21827 - 21833).

(Erratum. Voir M.B. 02-12-1998, p. 38554)

Modifié par :

<AR 1999-02-08/48, art. 3; En vigueur : 10-08-1999; voir M.B. 10-08-1999, p. 29822-29824>



<AR 2004-09-21/50, art. 3; En vigueur : 29-10-2004; voir M.B. 29-10-2004, p. 74158-59>

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

<AR 2011-03-13/21, art. 3, 005; Inwerkingtreding : 31-03-2011>

Art. 4N.CHAPITRE IV. - Autres additifs autorisés.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21833 - 21839).

(Erratum. Voir M.B. 02-12-1998, p. 38554)

Modifié par :

<AR 1999-02-08/48, art. 3; En vigueur : 10-08-1999; voir M.B. 10-08-1999, p. 29824-29828>

<AR 2002-02-19/38, art. 1; En vigueur : 24-05-2002; voir M.B. 24-05-2002, p. 22526-7>

<AR 2004-02-04/31, art. 1; En vigueur : 18-02-2004; voir M.B. 18-02-2004, p. 9887-8>

<AR 2004-09-21/50, art. 3; En vigueur : 29-10-2004; voir M.B. 29-10-2004, p. 74159-60>

<AR 2004-12-08/36, art. 2; En vigueur : 19-01-2005; voir M.B. 19-01-2005, p. 1499-1500>

<AR 2005-04-22/40, art. 1; En vigueur : 27-05-2005; voir M.B. 27-05-2005, p. 24762>

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

<AR 2008-10-01/35, art. 2; En vigueur : 21-10-2008>

<AR 2011-03-13/21, art. 3, 005; Inwerkingtreding : 31-03-2011>

Art. 5N.CHAPITRE V. - Supports et solvants porteurs autorisés.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21840 - 21841).

(Erratum. Voir M.B. 02-12-1998, p. 38555)

Modifié par :

<AR 1999-02-08/48, art. 3; En vigueur : 10-08-1999; voir M.B. 10-08-1999, p. 29828>

<AR 2002-02-19/38, art. 1; En vigueur : 24-05-2002; voir M.B. 24-05-2002, p. 22526-7>

<AR 2004-09-21/50, art. 3; En vigueur : 29-10-2004; voir M.B. 29-10-2004, p. 74160>

<AR 2004-12-08/36, art. 2; En vigueur : 19-01-2005; voir M.B. 19-01-2005, p. 1499-1500>

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

<AR 2011-03-13/21, art. 3, 005; Inwerkingtreding : 31-03-2011>

Art. 6N.CHAPITRE VI. - Additifs alimentaires autorisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21842 - 21844).

(Erratum. Voir M.B. 02-12-1998, p. 38555)

Modifié par :

<AR 1999-02-08/48, art. 3; En vigueur : 10-08-1999; voir M.B. 10-08-1999, p. 29829-29831>

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

<AR 2011-03-13/21, art. 3, 005; Inwerkingtreding : 31-03-2011>

Art. 7N. CHAPITRE VII. - Additifs alimentaires autorisés dans les arômes.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 03-07-1998, p. 21845).

Modifié par :

<AR 2008-03-12/37, art. 3; En vigueur : 15-02-2008>

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 1er mars 1998.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

M. COLLA