

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

F. 83 — 1942

4 AOUT 1983. — Arrêté royal relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

BAUDOUIN, 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 les articles 2, 3 et 10;

Vu la directive 77/94/C.E.E. du 21 décembre 1976 du Conseil des Communautés Européennes relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Vu les avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique, donnés les 22 juillet 1981 et 7 octobre 1981;

Vu l'accord de Notre Ministre du Budget, donné le 16 décembre 1982;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. § 1er. Au sens du présent arrêté, il faut entendre par :

1° *Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière* : les denrées alimentaires qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement des denrées alimentaires de consommation courante, qui conviennent en outre à une alimentation particulière indiquée et qui sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles répondent à cet objectif, à l'exclusion des eaux de boisson visées par la loi du 14 août 1933 concernant la production des eaux de boisson, modifiée par la loi du 24 janvier 1977.

2° *Alimentation particulière* : une alimentation qui répond aux besoins nutritionnels particuliers :

- a) de certains catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé, ou
- b) de certaines catégories de personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances alimentaires dans les denrées alimentaires, ou
- c) des nourrissons ou enfants en bas âge en bonne santé.

3° *Alimentation diététique, alimentation de régime* : les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière visées au 2°, a.

4° *Les denrées alimentaires pour nourrissons ou enfants en bas âge* : les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, visées au 2°, c.

5° *Le Ministre* : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

§ 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas d'application aux aliments diététiques qui font l'objet, en annexe au présent arrêté, d'une référence à un enregistrement comme médicament.

Art. 2. Les seules denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière autorisées dans le commerce sont celles qui appartiennent aux catégories mentionnées en annexe au présent arrêté et qui, en outre :

1° sont conformes aux conditions générales énoncées dans les articles suivants et aux conditions particulières fixées en annexe pour la catégorie correspondante;

2° le cas échéant, répondent aux dispositions légales et réglementaires en ce qui concerne les denrées alimentaires de consommation courante correspondantes; sauf en ce qui concerne les modifications qui doivent être apportées aux denrées alimentaires pour les rendre conformes aux exigences mentionnées sous 1°;

3° sont protégées par un récipient ou par un emballage de telle sorte que toute contamination d'origine extérieure du contenu soit évitée.

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN

N. 83 — 1942

4 AUGUSTUS 1983. — Koninklijk besluit betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groot.

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 produkten, inzonderheid op de artikelen 2, 3 en 10;

Gelet op de richtlijn 77/94/E.E.G. van 21 december 1976 van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelen bestemd voor bijzondere voeding;

Gelet op de adviezen van de Hoge Gezondheidsraad, gegeven op 22 juli 1981 en 7 oktober 1981;

Gelet op het akkoord van Onze Minister van Begroting, gegeven op 16 december 1982;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

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

1° *Voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding* : de voedingsmiddelen, die zich door hun bijzondere samenstelling of door een bijzondere fabricagewijze duidelijk onderscheiden van gewone voedingsmiddelen, die daarenboven geschikt zijn voor een aangegeven bijzondere voeding en die zodanig in de handel worden gebracht, dat wordt aangegeven, dat zij voor dit doel geschikt zijn, met uitsluiting van de drinkwaters bedoeld in de wet van 14 augustus 1933 betreffende de bescherming van drinkwaters, gewijzigd bij de wet van 24 januari 1977.

2° *Bijzondere voeding* : de voeding, die voldoet aan de bijzondere voedingsbehoeften :

- a) van bepaalde categorieën personen wier assimilatieproces of stofwisseling is verstoord, of
- b) van bepaalde categorieën personen, die zich in bijzondere fysiologische omstandigheden bevinden en die daarom bijzonder gebaat kunnen zijn bij een gecontroleerde ingestie van sommige voedingsstoffen in voedingsmiddelen, of
- c) van zuigelingen of kleuters in goede gezondheid.

3° *Dieetvoeding, regimevoeding* : de voedingsmiddelen bestemd voor een bijzondere voeding bepaald in 2°, a.

4° *Voedingsmiddelen voor zuigelingen of kleuters* : de voedingsmiddelen bestemd voor een bijzondere voeding bepaald in 2°, c.

5° *Minister* : de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft.

§ 2. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op de dieetvoedingsmiddelen waarvoor in de bijlage van dit besluit verwezen wordt naar de registratie als geneesmiddel.

Art. 2. De enige in de handel toegelaten voedingsmiddelen voor bijzondere voeding zijn deze, die vallen onder de categorieën vermeld in de bijlage bij dit besluit en die daarenboven :

1° voldoen aan de algemene voorwaarden gesteld in de volgende artikelen en aan de bijzondere voorwaarden gesteld in de bijlage voor de overeenstemmende categorie;

2° in voorkomend geval, voldoen aan de geldende wettelijke of reglementaire bepalingen voor wat betreft de overeenkomende gewone voedingsmiddelen, behalve wat betreft de wijzigingen, die in de voedingsmiddelen noodzakelijk zijn om ze in overeenstemming te brengen met de eisen gesteld onder 1°;

3° op een dusdanige wijze door een recipient of door een verpakking beschermd zijn, dat elke verontreiniging van uitwendige oorsprong van de inhoud vermeden wordt.

Art. 3. § 1er. Les aliments diététiques ou de régime ainsi que les denrées alimentaires destinées aux nourrissons ou aux enfants en bas âge ne peuvent être fabriqués ou importés que :

1° s'ils satisfont aux conditions suivantes :

a) le fabricant doit procéder à des analyses fréquentes mais effectuées à des moments variables des matières premières et des produits finis soit dans son propre laboratoire soit dans un laboratoire indépendant.

Les analyses doivent être en rapport avec les caractéristiques particulières et l'état microbiologique de la denrée.

Le rapport d'analyse doit indiquer clairement la nature et la date de l'analyse. Les rapports des analyses doivent être classés et numérotés suivant la date et être mis à la disposition de l'Inspection des denrées alimentaires;

b) l'importateur doit conserver, selon les modalités décrites au a, soit les rapports d'analyses des produits qu'il importe, soit la photocopie des analyses effectuées par le fabricant;

2° s'ils sont fabriqués ou importés dans des endroits pour lesquels une autorisation a été délivrée conformément à l'article 8;

3° s'ils sont enregistrés conformément à la procédure indiquée à l'article 7, § 1er lorsque l'obligation d'enregistrement est mentionnée à l'annexe du présent arrêté.

§ 2. Les aliments diététiques ou de régime ne peuvent être offerts en vente, vendus, distribués, débités, cédés à titre onéreux ou gratuit que si, dans les lieux accessibles aux consommateurs, ils sont groupés par catégorie et séparés des autres denrées alimentaires et produits.

Art. 4. § 1er. Les qualificatifs « diététique » ou « de régime » ainsi que les composés, dérivés ou traductions de ces mots ne peuvent être utilisés dans l'étiquetage, la publicité et le commerce, qu'à propos des denrées alimentaires citées à l'annexe du présent arrêté pour lesquelles l'usage de ces qualificatifs est autorisé.

§ 2. Dans l'étiquetage, la publicité et le commerce des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, il ne peut pas être fait mention soit de maladies humaines ou de personnes atteintes de maladies. Cette disposition ne s'applique pas :

a) aux denrées alimentaires diététiques ou de régime, pour lesquelles une dérogation a été accordée par arrêté royal, sur proposition ou avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique;

b) à l'information technique dans laquelle il est mentionné qu'elle est exclusivement destinée aux titulaires d'un diplôme requis pour l'exercice de l'art de guérir, du diplôme de gradué(e) en diététique ou de diététicien(ne) ainsi qu'aux infirmiers gradués et qu'elle ne peut pas être transmise au consommateur.

Art. 5. § 1er. Les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière doivent, lors de leur commercialisation, être désignées comme suit :

1° pour les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière dont les denrées alimentaires de consommation courante correspondantes font l'objet de dispositions légales ou réglementaires, la dénomination légale ou réglementaire doit être accompagnée de l'indication des caractéristiques de la composition ou du processus de fabrication de l'alimentation particulière;

2° pour les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière dont les denrées alimentaires de consommation courante correspondantes ne font pas l'objet de dispositions légales ou réglementaires ou n'existent pas, la dénomination utilisée doit être accompagnée de l'indication des caractéristiques de la composition ou du processus de fabrication de l'alimentation particulière.

§ 2. La mention des caractéristiques de l'alimentation particulière visée au § 1er peut être remplacée par l'indication de la destination dans le cas des denrées alimentaires visées à l'article 1er, § 1er, 2°, c) pour lesquelles les termes « nourrissons » et « enfants en bas âge » peuvent être remplacés par des synonymes.

Art. 3. § 1. Dieet- of regimevoedingsmiddelen en voedingsmiddelen frequent maar op wisselende tijdstippen laten analyseren hetzij in het eigen laboratorium, hetzij in een onafhankelijk laboratorium.

1° indien aan de volgende eisen voldaan is :

a) de fabricant moet de grondstoffen en de afgewerkte producten frequent maar op wisselende tijdstippen laten analyseren hetzij in het eigen laboratorium, hetzij in een onafhankelijk laboratorium.

De analyses moeten betrekking hebben op de bijzondere kenmerken en op de microbiologische toestand van de waar.

Het analyseverslag moet duidelijk de aard van de ontlede waar alsmede de datum van de analyse vermelden. De analyseverslagen moeten per datum gerangschikt en genummerd ter beschikking van de Dienst Eetwareninspectie gehouden worden;

b) de invoerder moet op de onder a omschreven wijze ofwel de analyseverslagen van de door hem ingevoerde producten, ofwel de fotocopie van de door de fabrikant uitgevoerde analyses ter beschikking houden;

2° indien zij gefabriceerd of ingevoerd worden in plaatsen, waarvoor een vergunning afgeleverd werd overeenkomstig artikel 8;

3° indien zij geregistreerd zijn overeenkomstig de in artikel 7, § 1, omschreven procedure, wanneer van deze registratieplicht in de bijlage van dit besluit melding is gemaakt.

§ 2. Dieet- of regimevoedingsmiddelen mogen slechts aangeboden, verkocht, verdeeld, gesleten, onder kosteloze of bezwarende titel afgestaan worden indien zij, in de voor de verbruikers toegankelijke plaatsen afzonderlijk gegroepeerd zijn per categorie en afgescheiden van andere voedingsmiddelen en producten.

Art. 4. § 1. De aanduidingen « dieet » en « regime » evenals de samenstellingen, afleidingen en vertalingen daarvan mogen in de etikettering, reclame en handel niet gebruikt worden dan met betrekking tot voedingsmiddelen genoemd in de bijlage van dit besluit waarvoor het gebruik van deze aanduidingen toegelaten is.

§ 2. In de etikettering van, in de reclame voor en in de handel in voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding mag geen gewag gemaakt worden van mensenziekten of van personen die aan ziekten lijden. Deze bepaling is niet van toepassing :

a) op dieet- of regimevoedingsmiddelen, waarvoor bij koninklijk besluit een afwijking is toegestaan op voorstel of na advies van de Hoge Gezondheidsraad;

b) op de technische voorlichting waarin vermeld is dat zij uitsluitend bestemd is voor houders van een diploma vereist voor de uitoefening van de geneeskunst, van een diploma van gegraduateerde in de dieetleer of van diëtist(e) of gegraduateerde verpleegsters en dat zij niet aan de verbruiker mag worden doorgegeven.

Art. 5. § 1. Voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding moeten bij het in de handel brengen als volgt aangeduid worden :

1° voor voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding waarvan de overeenkomende gewone voedingsmiddelen het voorwerp uitmaken van wettelijke of reglementaire bepalingen moet de wettelijke of reglementaire benaming vergezeld zijn van de aanduiding van de bijzondere kenmerken, die de karakteristieken van de samenstelling of van de bereidingswijze van de bijzondere voeding uitmaken;

2° voor voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding waarvan de overeenkomende gewone voedingsmiddelen niet het voorwerp uitmaken van wettelijke of reglementaire bepalingen of niet bestaan moet de gebruikte benaming vergezeld zijn van de aanduiding van de bijzondere kenmerken die de karakteristieken van de samenstelling of van de bereidingswijze van de bijzondere voeding uitmaken.

§ 2. De vermelding van de in § 1 bedoelde bijzondere voedingskenmerken mag vervangen worden door de aanduiding van de bestemming in het geval van de in artikel 1, § 1, 2°, c) bedoelde voedingsmiddelen, waarbij de woorden « zuigelingen » en « kleuters » door gelijkwaardige woorden mogen worden vervangen.

Art. 6. § 1er. Les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ne peuvent être commercialisées que si l'étiquette comporte les mentions suivantes :

1° les caractéristiques particulières de la composition qualitative et quantitative ou le processus particulier de fabrication qui rend la denrée alimentaire propre à une alimentation particulière.

Les éléments quantitatifs sont calculés par 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire commercialisée ou prête à la consommation et rapportée à la quantité proposée pour la consommation si la denrée alimentaire est ainsi présentée, sauf si l'annexe les indiquent autrement.

Si l'annexe du présent arrêté prévoit une teneur minimale ou maximale pour ces caractéristiques, les normes quantitatives peuvent être remplacées par des teneurs soit minimales, soit maximales;

2° la teneur en glucides, protéides et lipides ainsi que la valeur énergétique disponible, exprimée tant en kJ qu'en kcal, calculée suivant la formule énoncée au 1°.

Cependant, si la valeur énergétique est inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire commercialisée, son indication peut être remplacée par la mention « valeur énergétique inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 g », soit par la mention « valeur énergétique inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 ml »;

3° le numéro d'enregistrement dans les cas où l'enregistrement est prévu en annexe du présent arrêté;

4° le cas échéant, les mentions prévues par les dispositions légales ou réglementaires relatives aux denrées alimentaires de consommation courante correspondantes, pour autant que celles-ci ne soient pas prévues dans le présent paragraphe.

§ 2. 1° Les mentions prévues au § 1er doivent être apposées sur les récipients, emballages ou étiquettes de façon visible, bien lisible et indélébile.

Les mentions prévues au § 1er, 2° peuvent néanmoins être apposées sur une notice incluse :

a) si elles ne peuvent être apposées sur la face externe en raison des dimensions réduites de l'emballage;

b) s'il s'agit d'emballages collectifs destinés aux cuisines d'une collectivité ou aux établissements de soins.

2° Les mentions prévues au § 1er, 1° à 3°, ne doivent toutefois pas être apposées lorsque l'annexe du présent arrêté les stipule expressément.

Art. 7. § 1er. Dans les cas où l'enregistrement est imposé en vertu des dispositions de l'annexe du présent arrêté, la procédure suivante sera appliquée :

1° Les demandes d'enregistrement doivent être adressées en deux exemplaires au Ministère de la Santé publique et de la Famille, Service de l'Inspection des Denrées alimentaires.

2° Pour être recevable, les demandes doivent comporter les données suivantes :

a) la composition quantitative et qualitative complète;

b) les raisons pour l'enregistrement de la denrée alimentaire;

c) les emballages, étiquettes et les notices éventuelles relatives à ces denrées alimentaires;

d) le récépissé du versement visé au 3°.

3° Lors de l'introduction de la demande, le demandeur doit verser une redevance fixée à 2 000 F.

Cette redevance est irrécouvrable et doit être versée au compte du Ministère de la Santé publique et de la Famille, Inspection des Denrées alimentaires.

4° Le Ministre peut, de sa propre initiative ou à la demande du Conseil supérieur d'Hygiène publique, solliciter du demandeur qu'il fournisse des renseignements complémentaires pour permettre au Conseil supérieur d'Hygiène publique de formuler son avis.

5° Le Ministre transmet la demande au Conseil supérieur d'Hygiène publique, endéans les quatorze jours où la demande a été reconnue recevable et en informe le demandeur.

6° Endéans les quatre mois après réception de la demande, le Conseil supérieur d'Hygiène publique émet un avis motivé.

Art. 6. § 1. Voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding mogen slechts in de handel gebracht worden indien de etikettering de volgende vermeldingen bevat :

1° de bijzondere kwalitatieve en kwantitatieve kenmerken van de samenstelling of de bijzondere bereidingswijze waardoor het voedingsmiddel voor een bijzondere voeding geschikt wordt.

De kwantitatieve kenmerken worden berekend per 100 g respectievelijk per 100 ml van het in de handel gebrachte of verbruiksklare voedingsmiddel en daarenboven per aanbevolen gebruiks-hoeveelheid, indien het voedingsmiddel aldus wordt aangeboden, tenzij in de bijlage anders is aangegeven.

Indien in de bijlage van dit besluit een minimaal of een maximaal gehalte voor deze kenmerken voorzien is mogen de kwantitatieve kenmerken vervangen worden door de minimale, respectievelijk maximale gehalten van deze kenmerken;

2° het gehalte aan koolhydraten, eiwitten en vetstoffen evenals de beschikbare energiewaarde zowel in kJ als in kcal, alle berekend volgens de onder 1° vermelde formule.

Indien de energiewaarde echter lager is dan 50 kJ (12 kcal) per 100 g respectievelijk per 100 ml van het in de handel gebrachte voedingsmiddel mag deze worden vervangen door de aanwijzing « energiewaarde lager dan 50 kJ (12 kcal) per 100 g » respectievelijk door de aanwijzing : « energiewaarde lager dan 50 kJ (12 kcal) per 100 ml »;

3° in de gevallen waarvoor volgens de bijlage van dit besluit de registratie voorzien is, het registratienummer;

4° de vermeldingen, die in voorkomend geval in de wettelijke of reglementaire bepalingen betreffende de overeenstemmende gewone voedingsmiddelen bepaald zijn, voor zover zij niet in deze paragraaf voorkomen.

§ 2. 1° De vermeldingen, bedoeld in § 1, moeten op de recepten, verpakkingen of etiketten op zichtbare, goed leesbare en onuitwisbare wijze zijn aangebracht.

De in § 1, 2° bedoelde vermeldingen mogen nochtans op een bijsluiters worden aangebracht :

a) indien ze, omwille van de geringe afmetingen van de verpakking, niet op de buitenzijde kunnen vermeld worden;

b) indien het verzamelverpakkingen betreft die bestemd zijn voor gemeenschapskeukens of verzorgingsinrichtingen;

2° De vermeldingen, bedoeld in § 1, 1° tot 3°, moeten nochtans niet worden aangebracht wanneer hiervan in de bijlage van dit besluit uitdrukkelijk melding is gemaakt.

Art. 7. § 1. In de gevallen waarvoor volgens de bepalingen van de bijlage van dit besluit de registratie verplicht gesteld is wordt de volgende procedure toegepast :

1° De aanvragen tot registratie moeten in twee exemplaren gericht worden tot het Ministerie van Volksgezondheid en van het Gezin, Dienst Eetwareninspectie.

2° Om ontvankelijk te zijn moeten de aanvragen de volgende gegevens bevatten :

a) de volledige kwantitatieve en kwalitatieve samenstelling;

b) de redenen voor de registratie van het voedingsmiddel;

c) de verpakkingen, etiketten en eventuele bijsluiters, die op het voedingsmiddel betrekking hebben;

d) het bewijs van storting zoals bepaald onder 3°.

3° Bij het indienen van de aanvraag moet de aanvrager een vergoeding storten waarvan het bedrag wordt vastgesteld op 2 000 F.

Deze vergoeding is niet terugvorderbaar en moet gestort worden op de rekening van het Ministerie van Volksgezondheid en van het Gezin, Eetwareninspectie.

4° De Minister kan op eigen initiatief of ingevolge het verzoek van de Hoge Gezondheidsraad de aanvrager verzoeken, aanvullende inlichtingen te verstrekken, die het de Hoge Gezondheidsraad mogelijk moeten maken zijn advies te formuleren.

5° De Minister legt de aanvraag binnen veertien dagen, nadat de aanvraag ontvankelijk is bevonden, voor aan de Hoge Gezondheidsraad en stelt de aanvrager daarvan in kennis.

6° Binnen de vier maanden na ontvangst van de aanvraag brengt de Hoge Gezondheidsraad er een met redenen omkleed advies over uit.

Sur demande du Conseil, le Ministre peut prolonger cette période de quatre mois et le notifie au demandeur.

Dans le cas où des renseignements complémentaires sont requis du demandeur, cette période est suspendue à partir de la date de la demande de renseignements jusqu'à la date de leur introduction.

7° La décision ministérielle motivée, refusant ou accordant l'enregistrement, éventuellement sous certaines conditions, est notifiée au demandeur.

§ 2. 1° L'enregistrement peut être retiré par le Ministre, si la composition ou l'étiquetage n'est pas conforme aux dispositions réglementaires en vigueur, ou ne répond plus à la composition faisant l'objet de la demande d'enregistrement.

Le titulaire, en cas de retrait de l'enregistrement, dispose de six mois, à compter de la notification de celui-ci, pour retirer les produits concernés du commerce.

2° sont déclarées nuisibles :

a) les denrées alimentaires dont l'enregistrement est prévu en annexe et qui n'ont pas été enregistrées;

b) les denrées alimentaires dont l'enregistrement a été retiré, après expiration de la période de six mois visée au 1°.

§ 3. Les dispositions du § 1er sont applicables aux demandes d'obtention d'une dérogation visée aux articles 4, § 2, a) et aux demandes d'obtention d'une dérogation aux articles 4, § 1er et 5, § 2.

Art. 8. § 1er. Les autorisations visées à l'article 3, § 1er, 2° peuvent être obtenues comme suit :

1° Les demandes d'obtention de l'autorisation doivent être adressées, en deux exemplaires, au Ministère de la Santé publique et de la Famille, Service de l'Inspection des Denrées alimentaires.

2° Pour être recevable, les demandes doivent être accompagnées du récépissé de versement visé au 3°.

3° Lors de l'introduction de la demande visée sub 1°, le demandeur doit verser une redevance dont le montant est fixé à 5 000 francs.

Cette redevance est irrécouvrable et doit être versée au compte du Ministère de la Santé publique et de la Famille, Inspection des Denrées alimentaires.

4° Le Ministre délivre l'autorisation après avoir contrôlé le respect des dispositions réglementaires en vigueur pour la fabrication ou l'importation de denrées alimentaires.

§ 2. L'autorisation peut être retirée par le Ministre si les dispositions réglementaires en vigueur ne sont plus remplies.

Le retrait est communiqué, par lettre recommandée, au détenteur de l'autorisation, après qu'il ait eu la possibilité de présenter par écrit au Ministre les moyens de défense dont il dispose.

Art. 9. Les redevances fixées aux articles 7, § 1er, 3° et 8, § 1er, 3° sont liées à l'évolution de l'indice des prix à la consommation établi par le Ministère des Affaires économiques (base de juillet 1974 à juin 1975 = 100).

Les montants de base (a) sont adaptés proportionnellement chaque fois que le nouvel indice des prix (b) est modifié de 20 points par rapport à l'indice de base (c) correspondant à celui du mois au cours duquel le présent arrêté est publié au *Moniteur belge*, selon la formule : nouvelle redevance =

$$\frac{a \times b}{c}$$

Les nouveaux montants ainsi calculés entrent en application le premier janvier qui suit le mois où l'indice des prix a été modifié de 20 points.

Art. 10. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à 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.

Op gemotiveerd verzoek van de Raad kan de Minister die termijn met vier maanden verlengen; hij stelt de aanvrager hiervan in kennis.

Wanneer van de aanvrager bijkomende inlichtingen worden gevraagd, wordt die termijn geschorst vanaf de datum waarop de inlichtingen worden aangevraagd tot op de datum, waarop zij ingediend worden.

7° De met redenen omklede ministeriële beslissing van weigering of toekenning van registratie, gebeurlijk onder bepaalde voorwaarden, wordt ter kennis gebracht van de aanvrager.

§ 2. 1° De registratie kan door de Minister worden ingetrokken indien de samenstelling of de etikettering niet conform is met de geldende reglementaire voorschriften of niet meer beantwoordt aan de samenstelling, waarop de registratieaanvraag betrekking had.

Wanneer de registratie ingetrokken wordt beschikt de registratiehouder over zes maanden, te rekenen vanaf de notificatie van de intrekking, om de betreffende producten uit de handel te nemen.

2° Worden schadelijk verklaard :

a) de voedingsmiddelen waarvoor in bijlage de registratie bepaald is en die niet geregistreerd zijn;

b) de voedingsmiddelen waarvoor de registratie ingetrokken is, nadat de in 1° bepaalde periode van zes maand verstreken is.

§ 3. De bepalingen van § 1 zijn van toepassing op de aanvragen voor het bekomen van een afwijking, zoals is bepaald in artikel 4, § 2, a) en voor het bekomen van een afwijking op de artikelen 4, § 1 en 5, § 2.

Art. 8. § 1. Vergunningen zoals bepaald in artikel 3, § 1, 2° kunnen als volgt worden bekomen :

1° De aanvragen tot het bekomen van de vergunning moeten in twee exemplaren gericht worden tot het Ministerie van Volksgezondheid en van het Gezin, Dienst Eetwareninspectie.

2° Om ontvankelijk te zijn moeten de aanvragen vergezeld zijn van het in 3° bepaalde bewijs van storting.

3° Bij het indienen van de onder 1° bepaalde aanvraag moet de aanvrager een vergoeding storten waarvan het bedrag wordt vastgesteld op 5 000 frank.

Deze vergoeding is niet terugvorderbaar en moet gestort worden op de rekening van het Ministerie van Volksgezondheid en van het Gezin, Eetwareninspectie.

4° De Minister levert de vergunning af, nadat nagegaan is of voldaan is aan de geldende reglementaire voorschriften met betrekking tot de fabricage of de invoer van de voedingsmiddelen.

§ 2. De vergunning kan door de Minister worden ingetrokken indien niet meer voldaan is aan de geldende reglementaire voorschriften.

Deze intrekking wordt per aangetekend schrijven aan de houder van de vergunning medegedeeld, nadat hij in de mogelijkheid werd gesteld om de verweermiddelen, waarover hij beschikt, schriftelijk aan de Minister voor te leggen.

Art. 9. De in de artikelen 7, § 1, 3° en 8, § 1, 3° vastgestelde vergoedingen zijn gekoppeld aan de evolutie van het indexcijfer van de consumptieprijs, vastgesteld door het Ministerie van Economische Zaken (basis van juli 1974 tot juni 1975 = 100).

De basisbedragen (a) worden proportioneel aangepast, telkens het nieuwe indexcijfer (b) met 20 punten zal zijn gewijzigd ten opzichte van het basisindexcijfer (c) van de maand, tijdens dewelke dit besluit in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt, volgens de formule : nieuwe vergoeding =

$$\frac{a \times b}{c}$$

De aldus bekomen nieuwe bedragen zijn van toepassing vanaf de eerste januari volgend op de maand waarin het indexcijfer met 20 punten is gewijzigd.

Art. 10. Overtradingen 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. 11. Dans l'article 3, 3°, de l'arrêté royal du 17 avril 1980 concernant la publicité pour les denrées alimentaires, les mots, « pauvre en calories » sont supprimés.

Art. 12. L'arrêté royal du 29 mars 1979 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière est abrogé au jour de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 13. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du treizième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

Toutefois :

1° les dispositions relatives à l'obligation d'enregistrement, prévue à l'article 3, § 1er, 3°, et à l'autorisation, prévue à l'article 3, § 1er, 2°, entrent en vigueur le premier jour du vingt-cinquième mois qui suit celui au cours duquel le présent arrêté aura été publié au *Moniteur belge*;

2° les dispositions relatives à l'obtention de l'autorisation, prévue à l'article 8, et de l'enregistrement, prévue à l'article 7, entrent en vigueur le jour de la publication du présent arrêté au *Moniteur belge*.

Art. 14. Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 4 août 1983.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

F. AERTS

Art. 11. In artikel 3, 3°, van het koninklijk besluit van 17 april 1980 betreffende de reclame van voedingsmiddelen wordt het woord « kaloriearm » geschrapt.

Art. 12. Het koninklijk besluit van 29 maart 1979 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding wordt opgeheven op de dag van de inwerkingtreding van dit besluit.

Art. 13. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de dertiende maand volgend op die, gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

Nochtans :

1° treden de bepalingen in verband met de verplichting tot registratie, zoals bedoeld in artikel 3, § 1, 3°, en tot vergunning, bedoeld in artikel 3, § 1, 2°, in werking op de eerste dag van de vijftiengste maand volgend op die gedurende welke dit besluit in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt;

2° treden de bepalingen in verband met het bekomen van een vergunning, bedoeld in artikel 8, en van een registratie, bedoeld in artikel 7, in werking de dag waarop dit besluit in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Art. 14. Onze Minister van Sociale Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu zijn belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 4 augustus 1983.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken,

J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,

F. AERTS

Annexe

Contenu :

1. Denrées alimentaires à composition protéique particulière.
 - 1.1. Aliments diététiques à teneur élevée en protéines ou en composés protéiques.
 - 1.1.1. Aliments diététiques riches en protéines.
 - 1.1.2. Aliments diététiques à base d'hydrolysats de protéines.
 - 1.2. Aliments diététiques totalement ou partiellement exempts de composés protéiques.
 - 1.2.1. Aliments diététiques pauvres en protéines et exempts de protéines.
 - 1.2.2. Aliments diététiques sans gluten.
 - 1.2.3. Aliments diététiques pauvres en un ou plusieurs acides aminés déterminés.
2. Denrées alimentaires à composition lipidique particulière.
 - 2.1. Aliments diététiques contenant des graisses à chaîne de longueur moyenne.
 - 2.2. Denrées alimentaires à teneur élevée en acides gras essentiels.
3. Denrées alimentaires à composition glucidique particulière.
 - 3.1. Denrées alimentaires préparées sans sucres.
 - 3.2. Aliments diététiques pauvres en lactose ou sans lactose.
 - 3.3. Denrées alimentaires composées d'hydrolysats d'amidons (Maltodextrine).
4. Denrées alimentaires à composition minérale particulière.
 - 4.1. Denrées alimentaires à basse teneur en sodium.
 - 4.1.1. Aliments diététiques pauvres en sodium.
 - 4.1.2. Denrées alimentaires préparées sans adjonction de sel.
 - 4.1.3. Sel diététique pauvre en sodium.
 - 4.2. Aliments diététiques pauvres en calcium.
5. Aliments complets de remplacement.
 - 5.1. Alimentation diététique complète à consistance modifiée.
 - 5.2. Aliments diététiques élémentaires ou semi-élémentaires à résorption complète.
6. Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
 - 6.1. Alimentation lactée pour nourrissons.
 - 6.2. Denrées alimentaires à base de farine ou d'amidons et féculs alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.
 - 6.3. Denrées alimentaires composées pour nourrissons et enfants en bas âge.

1. *Denrées alimentaires à composition protéique particulière.*
 - 1.1. Aliments diététiques à teneur élevée en protéines ou en composés protéiques.
 - 1.1.1. Aliments diététiques riches en protéines.
 - 1.1.1.1. Champ d'application : les préparations pour lesquelles il est indiqué qu'elles contiennent une teneur élevée en protéines à haute valeur nutritionnelle.
 - 1.1.1.2. Fabrication et composition.
 - 1.1.1.2.1. La teneur totale en protéines (Azote protéique \times facteur protéique) doit être d'au moins 50 p.c. du produit commercialisé;
 - 1.1.1.2.2. la valeur protéique biologique déterminée à l'aide de la valeur chimique après hydrolyse doit être d'au moins 85 p.c. par rapport à la protéine de référence.
 - 1.1.1.3. Etiquetage et publicité.
 - 1.1.1.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « riche en protéines ». Cette indication ne peut être utilisée que pour les denrées alimentaires visées au 1.1.1.2.;
 - 1.1.1.3.2. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être utilisés pour ces denrées.
 - 1.1.2. Aliments diététiques à base d'hydrolysats de protéines.
 - 1.1.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles sont préparées à base d'hydrolysats de protéines et qu'elles sont destinées à être utilisées lorsque la protéine normale ne peut être digérée.
 - 1.1.2.2. Fabrication et composition.
 - 1.1.2.2.1. Elles doivent être fabriquées par hydrolyse des protéines du lait, des œufs ou autres protéines qui ont une composition similaire en acides aminés;
 - 1.1.2.2.2. la valeur protéique biologique déterminée à l'aide de la valeur chimique après hydrolyse doit être d'au moins 70 p.c. par rapport à la protéine de référence.
 - 1.1.2.2.3. les acides aminés ne peuvent avoir subi une dénaturation importante.
 - 1.1.2.3. Etiquetage et publicité.
 - 1.1.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication : « hydrolysats de protéines »;
 - 1.1.2.3.2. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être utilisés pour ces denrées.
 - 1.2. Aliments diététiques totalement ou partiellement exempts de composés protéiques.
 - 1.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en protéines ou qu'elles sont exemptes de protéines.
 - 1.2.1.2. Fabrication et composition.
 - 1.2.1.2.1. Elles doivent être fabriquées à base de denrées alimentaires contenant normalement des protéines, mais dont on a retiré la totalité ou une partie des protéines;
 - 1.2.1.2.2. la teneur en protéines (azote protéique \times facteur protéique) des aliments pauvres en protéines doit être comprise entre 1,0 g et 2,0 g/100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant, préparé selon le mode d'emploi;
 - 1.2.1.2.3. la teneur en protéines (azote protéique \times facteur protéique) des aliments exempts de protéines doit être comprise entre 0,2 g et 1,0 g/100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant, préparé selon le mode d'emploi;
 - 1.2.1.3. Etiquetage et publicité.
 - 1.2.1.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « pauvre en protéines ». Cette indication peut être remplacée par « exempt de protéines » s'il est satisfait à la condition stipulée au 1.2.1.2.3. Ces indications ne peuvent être utilisées que pour les denrées alimentaires visées au 1.2.1.2.;
 - 1.2.1.3.2. les teneurs en sodium et en calcium doivent être mentionnées;
 - 1.2.1.3.3. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être utilisés pour ces denrées.
 - 1.2.2. Aliments diététiques sans gluten.
 - 1.2.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en gluten ou qu'elles sont sans gluten.

Il faut entendre par gluten les protéines présentes normalement dans le grain de la plupart des céréales telles que le froment, le seigle, l'orge et l'avoine susceptible de provoquer des entéropathies par intolérance au gluten.

 - 1.2.2.2. Fabrication et composition.
 - 1.2.2.2.1. Ils doivent être fabriqués soit à base de céréales contenant du gluten dont on a extrait le gluten, soit à base d'ingrédients amylacés qui, normalement, ne contiennent pas de gluten, soit à base d'un mélange de ces produits;
 - 1.2.2.2.2. on ne peut déceler la présence de gluten dans la denrée alimentaire;
 - 1.2.2.2.3. s'ils sont destinés à remplacer des denrées alimentaires de base, telles que la farine ou le pain, ils doivent contenir à peu près la même quantité de minéraux et de vitamines que les denrées alimentaires auxquelles ils se substituent.
 - 1.2.2.3. Etiquetage et publicité.
 - 1.2.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « sans gluten ». Cette indication vaut comme teneur en gluten. Elle ne peut être employée que pour les denrées alimentaires citées sous 1.2.2.2.1. L'emploi d'indications autres que « sans gluten » est interdit;
 - 1.2.2.3.2. la dénomination des ingrédients amylacés utilisés doit être mentionnée;
 - 1.2.2.3.3. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être employés pour ces denrées alimentaires.
 - 1.2.3. Aliments diététiques pauvres en un ou plusieurs acides aminés déterminés.
 - 1.2.3.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en certains acides aminés ou qu'elles en sont dépourvus.
 - 1.2.3.2. Enregistrement : ces denrées alimentaires sont soumises à l'enregistrement, conformément à la législation relative à l'enregistrement des médicaments.

2. Dénrées alimentaires à composition lipidique particulière.

2.1. Aliments diététiques contenant des graisses à chaîne de longueur moyenne.

2.1.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué que les graisses qu'elles contiennent ont exclusivement ou principalement des acides gras à chaîne de longueur moyenne.

2.1.2. Fabrication et composition.

2.1.2.1. Les huiles comestibles doivent contenir au moins 95 p.c. d'acides gras en C_8 — C_{18} sur le total des acides gras de l'huile.

2.1.2.2. les denrées autres que les huiles comestibles doivent contenir au moins 90 p.c. des acides gras en C_8 — C_{18} sur le total des acides gras de l'huile;

2.1.2.3. ces denrées doivent contenir au moins 3 p.c. d'acide linoléique *cis-cis* sur le total des acides gras de la denrée;

2.1.2.4. par dérogation à la réglementation relative aux huiles comestibles, margarines et graisses alimentaires :

- a) ces denrées peuvent, en cours de fabrication, subir les traitements supplémentaires suivants : saponification des triglycérides, distillation fractionnée des acides gras obtenus et nouvelles estérification au glycérol;
- b) la teneur en vitamines E (exprimée en D-tocophérol) de la margarine doit être d'au moins 18 U.I. (12 mg) par 100 g de margarine.

2.1.3. Etiquetage et publicité.

2.1.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « aux acides gras à chaîne de longueur moyenne ». Cette indication ne peut être utilisée pour les denrées alimentaires citées au 2.1.2.;

2.1.3.2. les teneurs en acides gras doivent être mentionnées;

2.1.3.3. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être utilisés pour ces denrées alimentaires.

2.2. Dénrées alimentaires à teneur élevée en acides gras essentiels.

2.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur élevée en acides gras essentiels (acides gras polyinsaturés, acide linoléique). Ces indications peuvent être utilisées uniquement pour les huiles comestibles et les margarines.

2.2.2. Fabrication et composition.

2.2.2.1. Le rapport entre l'acide linoléique *cis-cis* et les acides gras saturés doit être d'au moins 2,8;

2.2.2.2. les acides gras des margarines doivent contenir au moins 60 p.c. d'acide linoléique *cis-cis*; les acides gras des huiles doivent contenir au moins 70 p.c. d'acide linoléique *cis-cis*;

2.2.2.3. les acides gras peuvent contenir au maximum 1 p.c. d'acides gras *trans*;

2.2.2.4. ils ne peuvent contenir plus de 20 mg de sodium pour 100 g du produit commercialisé.

2.2.3. Etiquetage et publicité.

2.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « avec 60 p.c. au minimum d'acide linoléique »; (70 p.c. dans le cas d'une huile comestible);

2.2.3.2. la dénomination des huiles utilisées doit être mentionnée;

2.2.3.3. la teneur en acide linoléique *cis-cis*, calculée sur la matière grasse totale, doit être mentionnée;

2.2.3.4. les qualificatifs « diététique » et « de régime » ne peuvent être utilisés pour ces denrées alimentaires.

3. Dénrées alimentaires à composition glucidique particulière.

3.1. Dénrées alimentaires préparées sans sucres.

3.1.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles sont fabriquées sans addition de sucres en remplacement des denrées alimentaires de consommation courante correspondantes, qui sont normalement fabriquées avec des sucres et/ou du miel.

3.1.2. Fabrication et composition.

3.1.2.1. Elles doivent être fabriquées normalement sans les sucres visés à l'arrêté royal du 15 janvier 1975 relatif aux sucres, sans miel et sans autres édulcorants calorigènes;

3.1.2.2. la teneur en sucres ne peut excéder 3 g/100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;

3.1.2.3. elles peuvent contenir des additifs édulcorants conformément à la liste des additifs.

3.1.3. Etiquetage et publicité.

3.1.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « préparé (fabriqué) sans (adjonction de) sucre(s) » ou « sans addition de sucre(s) ». Ces indications ne peuvent être utilisées que pour les denrées alimentaires citées au 3.1.2.;

3.1.3.2. les teneurs des ingrédients qui contiennent des hydrates de carbone et des additifs édulcorants doivent être mentionnées;

3.1.3.3. uniquement si la valeur énergétique est inférieure à 50 kJ (12 kcal)/100 g, les indications « à basse valeur énergétique », « à basse valeur calorique », « minicalorie », « pauvre en calories » ainsi que toute mention de signification équivalente peuvent être utilisées;

3.1.3.4. les qualificatifs « diététique » et « de régime » ne peuvent être employés pour ces denrées alimentaires.

3.2. Aliments diététiques pauvres en lactose ou sans lactose.

3.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en lactose ou qu'elles sont sans lactose et qui se substituent aux denrées alimentaires de consommation courante qui contiennent normalement du lactose.

3.2.2. Fabrication et composition.

- 3.2.2.1. Ils doivent être fabriqués soit à base de composés lactés dont on a extrait le lactose en tout ou en grande partie, soit à base d'ingrédients contenant des protéines mais normalement pas de lactose en remplacement de ces ingrédients qui contiennent du lactose, soit à base d'un mélange de ces produits;
- 3.2.2.2. pour les denrées alimentaires pauvres en lactose, la teneur en lactose ne peut excéder 100 mg par 100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;
- 3.2.2.3. pour les denrées alimentaires sans lactose, la teneur en lactose ne peut excéder 5 mg par 100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi.

3.2.3. Etiquetage et publicité.

- 3.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « pauvre en lactose ». Cette indication peut être remplacée par « sans lactose » s'il est satisfait aux conditions visées au 3.2.2.3. Ces indications ne peuvent être utilisées que pour les denrées alimentaires visées au 3.2.2.;
- 3.2.3.2. La teneur en lactose doit être mentionnée si la denrée a été préparée totalement ou partiellement à partir de composés lactés dont on a extrait le lactose;
- 3.2.3.3. lorsque la denrée est préparée par hydrolyse du lac sans galactose; mentionner que cette denrée ne convient pas à un régime sans galactose, un avertissement doit mentionner la dénomination des ingrédients utilisés contenant des protéines doit être mentionnée;
- 3.2.3.4. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être employés pour ces denrées alimentaires.

3.3. Denrées alimentaires composées d'hydrolysats d'amidons (malto-dextrine).

- 3.3.1. Champ d'application : denrées alimentaires préparées par hydrolyse des amidons et destinées à se substituer aux sucres et qui satisfont aux conditions visées au 3.3.2.2.

3.3.2. Fabrication et composition.

- 3.3.2.1. Elles doivent être fabriquées par hydrolyse des amidons alimentaires;
- 3.3.2.2. la teneur en hydrate de carbone du produit commercialisé doit être d'au moins 95 % dont 90 % au moins sous forme de maltose et d'oligo-saccharides;
- 3.3.2.3. on ne peut déceler dans une malto-dextrine la présence d'autre hydrate de carbone que le glucose, le maltose et les dextrines.

3.3.3. Etiquetage et publicité.

- 3.3.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « malto-dextrine ». Cette indication ne peut être utilisée que pour les denrées alimentaires visées au 3.3.1.;
- 3.3.3.2. les qualifications « diététique » et « de régime » ne peuvent être employés pour ces denrées alimentaires.

4. Denrées alimentaires à composition minérale particulière.

4.1. Denrées alimentaires à basse teneur en sodium.

4.1.1. Aliments diététiques pauvres en sodium.

- 4.1.1.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en sodium ou en sel ou qu'elles en sont dépourvus.

4.1.1.2. Fabrication et composition.

- 4.1.1.2.1. Aucun composé sodique ne peut être ajouté ou ne peut se former en cours de fabrication. Le chlorure de potassium peut être utilisé à la place du chlorure de sodium;
- 4.1.1.2.2. la teneur en sodium ne peut excéder :
1. produits de viande : max. 100 mg/100 g;
 2. potage, bouillon : max. 10 mg/100 ml; (calculée sur le produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi);
 3. produits de poisson : max. 100 mg/100 g;
 4. lait : max. 3 mg/100 g;
 5. poudre de lait : max. 30 mg/100 g (calculée sur la poudre de lait);
 6. fromage, fromage fondu : max. 60 mg/100 g;
 7. céréales grillées connues sous la dénomination « céréales du petit déjeuner » : max. 50 mg/100 g;
 8. toutes espèces de pain : max. 20 mg/100 g;
 9. autres produits de boulangerie : max. 20 mg/100 g;
 10. pâtisserie, pain d'épices : max. 30 mg/100 g;
 11. biscuits, biscottes : max. 50 mg/100 g;
 12. purée de tomates à double concentration : max. 40 mg/100 g;
triple concentration : max. 60 mg/100 g;
 13. moutarde : max. 40 mg/100 g;
 14. sauces condimentaires émulsionnées et non émulsionnées : max. 30 mg/100 g (calculée sur le produit prêts à la consommation, le cas échéant, préparé selon le mode d'emploi);
 15. arômes liquides et en poudre : max. 50 mg/100 g.

4.1.1.3. Etiquetage et publicité.

- 4.1.1.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « pauvre en sodium ». Celle-ci ainsi que des indications analogues ne peuvent être utilisés que pour les denrées alimentaires visées au 4.1.1.2.2.;
- 4.1.1.3.2. la teneur en sodium doit être mentionnée;
- 4.1.1.3.3. dans le cas où de ions de potassium ou des composés de potassium ont été utilisés ou se sont formés en cours de fabrication, la teneur en potassium doit être mentionnée;
- 4.1.1.3.4. dans le cas où du sel diététique pauvre en sodium a été utilisé en cours de fabrication, il faut en faire mention;
- 4.1.1.3.5. les qualificatifs « diététique » et « de régime » et « pauvre en sodium » peuvent être employés uniquement pour ces denrées alimentaires.

- 4.1.2.** Denrées alimentaires préparées sans adjonction de sel.
- 4.1.2.1.** Champ d'application : viande fraîche hachée ou moulue, pain et autres produits de boulangerie, conserves de légumes, plats préparés pour lesquels il est indiqué qu'ils sont fabriqués sans adjonction de sel.
- 4.1.2.2.** Fabrication et composition.
- 4.1.2.2.1.** Il ne peut être ajouté ou il ne peut se former pendant la fabrication ni sel (chlorure de sodium) ni glutamate de sodium.
- 4.1.2.3.** Etiquetage et publicité.
- 4.1.2.3.1.** La dénomination de la denrée peut seulement être accompagnée d'une des indications suivantes : « préparé (fabriqué) sans sel » ou « sans adjonction de sel ». Ces indications ne peuvent être utilisées que pour les denrées alimentaires citées au 4.1.2.1.;
- 4.1.2.3.2.** par dérogation, les indications de l'article 6, § 1er, 1°, 2°, 3°, ne doivent pas être mentionnées et les dispositions de l'article 2, 3°, ne sont pas d'application;
- 4.1.2.3.3.** les qualificatifs « diététique » ou « de régime » ne peuvent être utilisés pour ces denrées alimentaires.
- 4.1.3.** Sel diététique pauvre en sodium.
- 4.1.3.1.** Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en sodium ou en sel, qui sont destinées à se substituer au sel et à relever le goût des denrées alimentaires et dont les caractéristiques particulières découlent du remplacement du chlorure de sodium par des produits de substitution appropriés.
- 4.1.3.2.** Fabrication et composition.
- 4.1.3.2.1.** Les produits de substitution autorisés sont exclusivement les suivants :
acide adipique, acide malique, acide citrique, acide glutamique, acide lactique, sulfate de potassium, sels de potassium calcium, magnésium et ammonium des :
acide adipique
acide malique
acide acétique
acide citrique
acide glutamique
acide guanylique
acide inosinique
acide carbonique
acide lactique
acide orthophosphorique
acide succinique
acide tartrique
acide chlorhydrique
les sels de choline des :
acide acétique
acide citrique
acide carbonique
acide lactique
acide tartrique
acide chlorhydrique
Il doit être satisfait aux conditions suivantes
1° teneur en phosphore : max. 4 p.c.;
2° teneur en ammonium : max 3 p.c.;
3° teneur en magnésium : max. 20 p.c.;
calculée sur la teneur totale en cations;
4° teneur en choline : max. 3 p.c.;
5° le rapport phosphore/calcium doit être compris entre 0,5 et 1,0;
6° le pH du mélange dissous dans l'eau doit être proche de la neutralité;
- 4.1.3.2.2.** aucun composé sodique ne peut être ajouté;
- 4.1.3.2.3.** la teneur en sodium ne peut excéder 100 mg/100 g;
- 4.1.3.2.4.** Ils peuvent contenir des épices ou des herbes aromatiques, des hydrolysats de protéines, des amidons et féculés alimentaires ou des sucres en tant que supports.
- 4.1.3.3.** Etiquetage et publicité.
- 4.1.3.3.1.** La dénomination de la denrée doit être : « sel diététique pauvre en sodium »;
- 4.1.3.3.2.** les teneurs suivantes doivent être mentionnées : sodium, potassium, calcium, magnésium et, si ces substances sont présentes, ammonium et choline;
- 4.1.3.3.3.** les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être employés pour cette denrée.
- 4.2.** Aliments diététiques pauvres en calcium.
- 4.2.1.** Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une teneur basse en calcium ou en composés calciques ou qu'elles en sont dépourvus. Ceci ne vaut que pour le lait, les autres produits laitiers et leurs produits de substitution.
- 4.2.2.** Fabrication et composition.
- 4.2.2.1.** Aucun composé calcique ne peut être ajouté ou formé en cours de fabrication;
- 4.2.2.2.** le calcium doit être retiré des principaux composants de la denrée alimentaire, s'il s'agit de lait ou de produits laitiers;

- 4.2.2.3. la teneur en calcium ne peut excéder 30 mg par 100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi.
- 4.2.3. **Etiquetage et publicité.**
- 4.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée de l'indication « pauvre en calcium ». Ces indications et mentions similaires ne peuvent être utilisées que pour les denrées alimentaires visées au 4.2.1.;
- 4.2.3.2. la teneur en calcium et la teneur en phosphore doivent être mentionnées;
- 4.2.3.3. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être employés pour ces denrées.
5. **Aliments complets de remplacement.**
- 5.1. **Alimentation complète à consistance modifiée.**
- 5.1.1. **Champ d'application :** les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles ont une consistance modifiée et qu'elles sont destinées à se substituer à un repas normal ou qu'elles conviennent à l'alimentation par sonde ou par voie orale.
- 5.1.2. **Fabrication et composition.**
- 5.1.2.1. Elles doivent être fabriquées soit avec des protéines lactées, soit avec des protéines de viande ou de poisson, ou encore avec une combinaison de protéines végétales ayant une composition équivalente en acides aminés;
- 5.1.2.2. lorsque ces produits sont proposés pour remplacer la ration alimentaire journalière, la composition et le mode d'emploi doivent être tels qu'il soit satisfait aux besoins pathologiques et physiologiques quotidiens.
- 5.1.3. **Etiquetage et publicité.**
- 5.1.3.1. La dénomination de la denrée doit être « alimentation complète à consistance modifiée ».
- 5.1.3.2. les teneurs de tous les ingrédients doivent être mentionnées;
- 5.1.3.3. les teneurs analytiques en vitamines, minéraux et oligo-éléments, acide linoléique et autres nutriments doivent être mentionnées;
- 5.1.3.4. si ces denrées alimentaires peuvent être administrées par sonde, elles doivent porter l'avertissement qu'elles peuvent être prises uniquement par voie orale et par sonde et non par voie parentérale;
- 5.1.3.5. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être employés pour ces denrées alimentaires.
- 5.1.4. **Enregistrement.** L'alimentation complète à consistance modifiée est soumise à l'enregistrement, conformément aux dispositions de l'article 7, § 1er. L'alimentation parentérale est soumise à l'enregistrement, conformément à la législation sur les médicaments.
- 5.2. **Aliments diététiques élémentaires ou semi-élémentaires à résorption complète.**
- 5.2.1. **Champ d'application :** les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles contiennent, dans la proportion requise, les substances nutritives indispensables à l'homme et qu'elles sont susceptibles de se résorber entièrement.
- 5.2.2. **Fabrication et composition.**
- 5.2.2.1. Dans le cas d'alimentation élémentaire à résorption complète, les protéines doivent être présentes sous forme d'acides aminés et la valeur protéique biologique, déterminée à l'aide de la valeur chimique, doit être d'au moins 85 % par rapport à la protéine de référence;
- 5.2.2.2. dans le cas d'alimentation semi-élémentaire à résorption complète, les protéines doivent être présentes sous forme de peptides et la valeur protéique biologique, déterminée à l'aide de la valeur chimique, doit être d'au moins 85 % par rapport à la protéine de référence;
- 5.2.2.3. les matières grasses doivent être présentes sous formes d'huile végétale contenant au minimum 1,5 % d'acide linoléique *cis-cis*, calculé sur la valeur énergétique totale;
- 5.2.2.4. la composition et le mode d'emploi doivent être tels que, par la teneur en minéraux, vitamines et oligo-éléments, il soit satisfait aux besoins pathologiques et physiologiques quotidiens.
- 5.2.3. **Etiquetage et publicité.**
- 5.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être, selon le cas, « alimentation diététique élémentaire à résorption complète » ou « alimentation diététique semi-élémentaire à résorption complète »;
- 5.2.3.2. les teneurs de tous les ingrédients doivent être mentionnées;
- 5.2.3.3. les teneurs analytiques en vitamines, minéraux et oligo-éléments, acide linoléique et autres nutriments doivent être mentionnées;
- 5.2.3.4. les qualificatifs « diététique » et « de régime » peuvent être employés pour ces denrées alimentaires;
- 5.2.3.5. la pression osmotique du produit prêt à la consommation doit être mentionnée;
- 5.2.3.6. si ces denrées alimentaires peuvent être administrées par sonde, elles doivent porter l'avertissement qu'elles peuvent être prises uniquement par voie orale et par sonde et non par voie parentérale.
- 5.2.4. **Enregistrement.** Ces aliments diététiques sont soumis à l'enregistrement conformément aux dispositions de l'article 7, § 1er. L'alimentation parentérale est soumise à l'enregistrement, conformément à la législation sur les médicaments.
6. **Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et enfants en bas âge.**
- 6.0. **Dispositions générales.**
- 6.0.1. **Définitions.**
- 6.0.1.1. **Nourrissons :** enfants jusqu'à l'âge de douze mois.
- 6.0.1.2. **Enfants en bas âge :** enfants âgés de douze mois à trois ans.
- 6.0.2. **Conditions générales de fabrication et de composition.**
- 6.0.2.1. Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité commerciale et pouvoir être ingérés sans danger par les nourrissons et enfants en bas âge; les produits de viande et de poisson doivent être exempts d'os, de cartilage et d'arêtes et de substances à fonctionnement hormonal ou anti-hormonal;

- 6.0.2.2. les ingrédients et les denrées alimentaires peuvent être fabriqués uniquement par application de procédés physiques, à l'exclusion de radiations ionisantes et de procédés chimiques autorisés;
- 6.0.2.3. il est interdit d'ajouter d'autres additifs que ceux figurant dans la liste des additifs; le principe du transfert d'additifs ne s'applique pas à l'alimentation lactée des nourrissons;
- 6.0.2.4. les denrées à base de légumineuses contenant le facteur antitrypsine, doivent avoir subi un traitement thermique suffisant pour inactiver ce facteur;
- 6.0.2.5. les procédés de fabrication et de déshydratation doivent être tels que la perte de la nature nutritive soit minimale, surtout en ce qui concerne la qualité des protéines, la teneur et la disponibilité des acides aminés, vitamines et minéraux.
- 6.0.3. Conditions générales d'étiquetage et de publicité.
- 6.0.3.1. Le mode d'emploi doit contenir le mode de conservation des récipients fermés et ouverts;
- 6.0.3.2. la date de durabilité minimale doit toujours être mentionnée;
- 6.0.3.3. des données doivent permettre d'identifier le lot et le fabricant;
- 6.0.3.4. les qualificatifs « diététique » et « de régime » ne peuvent être employés pour ces denrées alimentaires, sauf :
— si une dérogation a été accordée, conformément à l'article 7, § 3;
— s'il est satisfait aux conditions visées sous 1 à 5 de la présente annexe;
- 6.0.3.5. par dérogation à l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les ingrédients doivent être indiqués avec leur dénomination spécifique, éventuellement accompagnés du nom de la catégorie;
- 6.0.3.6. en cas d'adjonction de vitamines, minéraux ou d'oligo-éléments, les teneurs totales doivent en être mentionnées par 100 g ou 100 ml. Ils peuvent être classés par groupe dans la liste des ingrédients et ne doivent pas figurer par ordre de poids décroissant.
- 6.1. Alimentation lactée pour nourrissons.
- 6.1.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles sont destinées aux nourrissons pour être ingérées sous forme liquide et dont la composition est telle qu'elle satisfait tous les besoins nutritionnels des nourrissons.
Elles peuvent être présentées en poudre ou en liquide concentré auxquels de l'eau doit être ajoutée, ou en liquide prêt à la consommation.
Ne s'applique pas au lait maternel qui est distribué par l'Œuvre nationale de l'Enfance ou par des banques de lait.
- 6.1.2. Fabrication et composition.
- 6.1.2.1. L'alimentation lactée pour nourrissons doit être fabriquée à partir de lait de vache;
- 6.1.2.2. l'alimentation lactée pour nourrissons doit contenir les ingrédients nutritionnels suivants : protéines et acides aminés, matières grasses, hydrates de carbone, vitamines, minéraux et oligo-éléments, autres nutriments dans des quantités comprises entre les limites minimales et maximales si elles sont indiquées et calculées par 100 kilocalories assimilables ou par 100 kilojoules assimilables, sauf indication contraire.

Ingrédient nutritionnel	Teneur par 100 kilocalories assimilables		Teneur par 100 kilojoules assimilables	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
1. Protéines (en g) (1)	1,8	4,0	0,43	0,96
2. Matières grasses (en g) acide linoléique (en mg) (en tant que glycérides)	3,3	6,0	0,8	1,5
3. Hydrates de carbone (en g)	300	13	70	3,1
4. Minéraux et oligo-éléments (exprimés en mg)				
Sodium (Na)	20	60	5	15
Potassium (K)	80	200	20	50
Chlore (Cl)	55	150	14	38
Calcium (Ca) (2)	50		12	
Phosphore (P) (2)	25		6	
Magnésium (Mg)	6		1,4	
Fer (Fe)	0,15	1,8	0,04	0,43
Iode (I) (3)	0,005		0,0012	
Cuivre (Cu)	0,06		0,014	
Zinc (Zn)	0,5		0,12	
Manganèse (Mn)	0,005		0,0012	
5. Vitamines (exprimé en mg)				
Vitamine A (4)	0,075	0,15	0,018	0,037
Vitamine B ₁ (5)	0,04		0,01	
Vitamine B ₂ (6)	0,06		0,014	
Vitamine B ₃ (6)	0,035		0,008	
Vitamine B ₅ (7)	0,00015		0,00004	
Vitamine B ₆ (8)	8		1,9	
Vitamine C (9)	0,001	0,002	0,00025	0,000475
Vitamine D (10)	0,52		0,12	
Vitamine E (11)	0,52		0,12	
par gramme d'acide linoléique	0,0015		0,0004	
Vitamine H (12)	0,004		0,001	
Vitamine K ₁ (13)	0,004		0,001	
Vitamine M (14)	0,3		0,07	
Acide α-Pantothémique	0,25		0,06	
Niacine (15)				

Remarques :

- (1) Uniquement protéines du lait à savoir dans une proportion de protéine sérique et de caséine, comme dans le lait de vache, d'au moins 0,20.
- (2) Le rapport Ca/P ne peut être inférieur à 1,2 ni supérieur à 2,0.
- (3) Des composés iodés ne peuvent être ajoutés que comme iodure de potassium ou de sodium.
- (4) — La vitamine A (rétinol) ne peut être ajoutée que comme rétinol ou comme esters de rétinol inoffensifs;
— les teneurs sont exprimées en rétinol;
— le carotène n'est pas compris dans ces teneurs;
— 1 U.I. = 0,0003 mg de rétinol.
- (5) Thiamine.
- (6) Riboflavine.
- (7) La vitamine B₆ ne peut être ajoutée que comme pyridoxine ou comme son chlorhydrate.
- (8) La vitamine B₁₂ ne peut être ajoutée que comme cyanocobalamine.
- (9) Acide L. ascorbique.
- (10) — Calciférol.
— 1 U.I. = 0,000025 g de calciférol.
- (11) — Tocophérol
— la vitamine E ne peut être ajoutée que comme tocophérol de forme D ou D₁L. ou ses esters acétiques;
— les teneurs sont exprimées en acétate de tocophérol;
— 1 U.I. = 0,67 mg de tocophérol D = 0,74 mg d'acétate de tocophérol D.
- (12) Biotine.
- (13) Phloquinone.
- (14) Acide folique.
- (15) La niacine ne peut être ajoutée que comme nicotinamide.
- 6.1.2.3. Ingrédients facultatifs : d'autres éléments nutritifs dont l'importance et le caractère approprié pour les nourrissons ont été démontrés, peuvent encore être ajoutés à l'alimentation destinée aux nourrissons. Seul l'emploi de cultures de bactéries d'acide lactique formant uniquement de l'acide L (+) lactique est autorisé pour abaisser le pH.
- 6.1.2.4. Consistance et granulométrie : le produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi, ne peut contenir de grumeaux ou de flocons de grandes dimensions et doit pouvoir passer facilement dans une tétine souple en caoutchouc ou en plastique.
La dilution usuelle normale contient 65 à 75 kcal ou 270 à 315 kJ par 100 ml.
L'osmolarité de la dilution usuelle normale indiquée doit être comprise entre 250 et 350 m d'osmol/kg d'H₂O.
- 6.1.2.5. Microbiologie : 1. L'alimentation sous forme sèche destinée aux nourrissons : cette alimentation ne peut contenir plus de 10 000 germes par gramme de la denrée et on ne peut y déceler la présence de : salmonella dans 50 g, staphylococcus aureus dans 1 g, entérobacteriaceae dans 1 g et bacillus cereus dans 0,01 g.
Le nombre de moisissures et de levures cultivables doit être inférieur à 100 par g.
2. L'alimentation sous forme liquide destinée aux nourrissons : cette alimentation doit avoir subi un traitement thermique destiné à tuer les germes ou tout autre traitement physique à effet similaire et doit être conditionné sur le lieu de sa préparation dans un récipient hermétiquement fermé; après cinq jours de conservation à 30° ± 1°C dans l'emballage d'origine, aucune altération ne peut être constatée, et le nombre de microorganismes cultivables ne peut excéder 100 par ml.
- 6.1.2.6. La teneur en nitrates, exprimée en NO₃, ne peut être supérieure à 25 mg/kg du produit prêt à la consommation. La teneur en nitrites, exprimée en NO₂, ne peut être supérieure à 0,1 mg/kg du produit prêt à la consommation.
- 6.1.3. Conditionnement.
- 6.1.3.1. L'alimentation lactée destinée aux nourrissons doit être conditionnée dans un récipient hermétique aux gaz, liquides et microorganismes;
- 6.1.3.2. Les récipients renfermant de l'alimentation en poudre destinée aux nourrissons doivent contenir une mesure. Cette mesurette doit être conçue de manière à obtenir la concentration usuelle exacte par addition d'eau à trois mesures rases jusqu'à l'obtention de 100 ml.
- 6.1.4. Etiquetage et publicité.
- 6.1.4.1. La dénomination de la denrée doit être « alimentation lactée pour nourrissons »;
- 6.1.4.2. outre les mentions prévues à l'article 6, § 1er, doivent figurer : la teneur en acide linoléique, les teneurs réelles ou minimales en vitamines et minéraux, les teneurs en nutriments visés au 6.1.2.3.;
- 6.1.4.3. la contenance en g d'une mesure rase doit être mentionnée;
- 6.1.4.4. le mode de préparation et le mode d'utilisation doivent contenir entre autre les données suivantes :
— pour l'alimentation en poudre destinée aux nourrissons, le nombre de mesures à ajouter, pour obtenir une quantité volumétrique déterminée;
— qu'il est conseillé de donner sur indication médicale la quantité à fournir d'alimentation lactée pour nourrissons;
— que la quantité usuelle ou moyenne est de 150 ml par kg de poids corporel et par jour.
- 6.2. Denrées alimentaires à base de farine ou d'amidons et féculés alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.
- 6.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires fabriquées à base de farine de céréales et/ou de légumineuses ou d'amidons et féculés alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles sont destinées aux nourrissons et/ou aux enfants en bas âge afin d'être ingérées comme telles ou après dilution avec de l'eau — éventuellement après cuisson — du lait ou autre liquide approprié et dont la composition est telle qu'elles conviennent comme supplément alimentaire aux nourrissons et enfants en bas âge.

6.2.2. Fabrication et composition.

- 6.2.2.1. Les denrées doivent être préparées principalement à partir de farines, d'amidons et féculs alimentaires ou d'amidons et féculs alimentaires physiquement modifiés d'une ou de plusieurs des céréales suivantes : froment, riz, seigle, orge, avoine, maïs, millet, légumineuses, sésame, pomme de terre, soja;
- 6.2.2.2. de la vitamine B₁ doit être ajoutée aux denrées, de manière à ce qu'elles contiennent au minimum 0,04 mg de thiamine par 100 kilocalories assimilables (0,01 mg par 100 kilojoules assimilables);
- 6.2.2.3. les denrées doivent contenir un minimum de 1,5 % d'acide cis-cis linoléique calculé sur la valeur énergétique totale.
- 6.2.2.4. Ingrédients facultatifs.
Outre les matières premières énumérées ci-dessus, peuvent être ajoutés les ingrédients suivants :
- 6.2.2.4.1. concentrés et isolats protéiques non altérés et autres ingrédients riches en protéines convenant à l'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge;
- 6.2.2.4.2. acides aminés naturels de forme L uniquement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité biologique des protéines;
- 6.2.2.4.3. lait et autres produits laitiers;
- 6.2.2.4.4. œufs de poule et produits d'œufs de poule pasteurisés;
- 6.2.2.4.5. viande fraîche et produits de viande;
- 6.2.2.4.6. poisson frais et produits de poisson;
- 6.2.2.4.7. beurre, graisses et huiles comestibles;
- 6.2.2.4.8. légumes et fruits;
- 6.2.2.4.9. miel;
- 6.2.2.4.10. sucres;
- 6.2.2.4.11. malt;
- 6.2.2.4.12. amidons et féculs alimentaires chimiquement modifiés A, B, C et E.
Amidons et féculs alimentaires chimiquement modifiés D, F, G, H, I, J, N, jusqu'à maximum 5 g/100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;
- 6.2.2.4.13. sel, pour autant qu'il soit satisfait à la condition visée au 6.2.2.5.;
- 6.2.2.4.14. extrait de vanille;
- 6.2.2.4.15. sels de fer inoffensifs jusqu'à un maximum de 2 mg par 100 kilocalories assimilables (0,5 mg par 100 kilojoules assimilables);
- 6.2.2.4.16. l'adjonction de vanilline et d'éthyl-vanilline est autorisée jusqu'à un maximum de 7 mg/100 g calculé sur le produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;
- 6.2.2.5. la teneur en sodium des denrées ne peut dépasser 200 mg/100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;
- 6.2.2.6. la teneur en nitrates, exprimée en NO₃⁻, ne peut excéder 100 mg par kg du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi.
La teneur en nitrites, exprimée en NO₂⁻, ne peut excéder 0,1 mg/kg du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi.
- 6.2.2.7. Microbiologie : les denrées ne peuvent contenir plus de 10 000 germes par gramme de la denrée, et on ne peut y détecter la présence de : salmonella dans 50 gr; staphylococcus aureus dans 1 g; enterobacteriaceae dans 1 g; bacillus cereus dans 0,01 g; le nombre de moisissures et levures cultivables doit être inférieur à 100 par gramme.

6.2.3. Etiquetage et publicité.

- 6.2.3.1. L'étiquetage de la denrée doit comporter les indications « pour nourrissons », « pour enfants en bas âge » ou les deux;
- 6.2.3.2. si la denrée est préparée avec des ingrédients contenant du gluten, elle doit porter la mention : « contient du gluten »; si la denrée est préparée avec des ingrédients ne contenant pas de gluten, elle doit porter la mention « exempt de gluten ».
Ces mentions doivent accompagner la dénomination de la denrée;
- 6.2.3.3. si des sels de fer ont été ajoutés à la denrée, il convient de mentionner la teneur en fer calculée par 100 kilocalories assimilables et par 100 kilojoules assimilables.
- 6.3. Denrées alimentaires composées pour nourrissons et enfants en bas âge.
- 6.3.1. Champ d'application : les denrées alimentaires de composition diverse destinées principalement à être employées pour l'adaptation progressive des nourrissons et enfants en bas âge à une alimentation d'adulte. Elles peuvent se présenter sous une forme prête à la consommation ou sous une forme déshydratée en vue de la reconstitution avec de l'eau uniquement.
Elles ne comprennent pas les denrées visées sub 6.1. et 6.2.

6.3.2. Fabrication et composition.

- 6.3.2.1. Les denrées doivent être fabriquées avec des ingrédients qui conviennent aux nourrissons et enfants en bas âge.
- 6.3.2.2. Les denrées doivent contenir un minimum de 1,5 % d'acide cis-cis linoléique calculé sur la valeur énergétique totale.
- 6.3.2.3. La teneur en sodium ne peut excéder 200 mg par 100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi.
L'adjonction de sel (chlorure sodique) à ces denrées n'est pas autorisée;

- 6.3.2.4. si n'est pas indiqué sur le produit qu'il est destiné aux nourrissons âgés de plus de trois mois, la teneur en nitrates, exprimée en NO_3^- , ne peut excéder 100 mg par kg du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi; dans les autres cas, la teneur ne peut excéder 250 mg/kg; la teneur en nitrites exprimée en NO_2^- , ne peut excéder 0,1 mg/kg du produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;
- 6.3.2.5. l'adjonction de vanilline et d'éthyl-vanilline est autorisée jusqu'à un maximum de 7 mg/100 g de produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi;
- 6.3.2.6. les amidons et féculés alimentaires chimiquement modifiés D, F, G, H, I, J, N peuvent être ajoutés jusqu'à un maximum de 5 g/100 g du produit prêt à la consommation, le cas échéant, préparé selon le mode d'emploi.
- 6.3.2.7. Microbiologie.
1. Les denrées sous forme séchée : elles ne peuvent contenir plus de 10 000 germes par gramme de la denrée et on ne peut y déceler la présence de : salmonella dans 50 g; staphylococcus aureus dans 1 g; enterobacteriaceae dans 1 g; bacillus cereus dans 0,01 g; le nombre de moisissures et levures cultivables doit être inférieur à 100 par gramme.
 2. Les denrées prêtes à la consommation : elles doivent avoir subi un traitement thermique destiné à tuer les germes ou tout autre traitement physique à effet similaire et elle doivent être conditionnées, sur le lieu de la préparation dans un récipient hermétiquement fermé; après cinq jours de conservation à $30^\circ \pm 1^\circ \text{C}$ dans l'emballage d'origine, aucune altération ne peut être observée et le nombre de microorganismes cultivables ne peut excéder 10 000 par gramme.
- 6.3.3. Etiquetage et publicité.
- 6.3.3.1. La dénomination de la denrée doit être accompagnée des indications « pour nourrissons », « pour enfants en bas âge » ou les deux, ainsi qu'une mention relative à la consistance de la denrée ou à l'usage auquel elle est destinée;
- 6.3.3.2. si la denrée est préparée avec des ingrédients contenant du gluten, elle doit porter la mention : « contient du gluten »; si la denrée est préparée avec des ingrédients ne contenant pas de gluten, elle doit porter la mention : « exempt de gluten ».
- Ces indications doivent accompagner la dénomination de la denrée;
- 6.3.3.3. la teneur des principaux ingrédients alimentaires tels que viande, poisson, légumes, fruits, pommes de terre, doit être mentionnée.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 4 août 1983.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-L. DE HAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

F. AERTS

Bijlage

Inhoud :

1. Voedingsmiddelen met bijzondere eiwitsamenstelling.
 - 1.1. Dieetvoedingsmiddelen met een verhoogd gehalte aan eiwitten of aan eiwitbestanddelen.
 - 1.1.1. Eiwitrijke dieetvoedingsmiddelen.
 - 1.1.2. Dieetvoedingsmiddelen op basis van eiwithydrolysaten.
 - 1.2. Dieetvoedingsmiddelen geheel of gedeeltelijk vrij van eiwitbestanddelen.
 - 1.2.1. Eiwitarme en eiwitvrije dieetvoedingsmiddelen.
 - 1.2.2. Glutenvrije dieetvoedingsmiddelen.
 - 1.2.3. Dieetvoedingsmiddelen arm aan één of meer bepaalde aminozuren.
2. Voedingsmiddelen met bijzondere vetsamenstelling.
 - 2.1. Dieetvoedingsmiddelen met vetten met middellange keten.
 - 2.2. Voedingsmiddelen met een hoog gehalte aan essentiële vetzuren.
3. Voedingsmiddelen met een bijzondere koolhydratsamenstelling.
 - 3.1. Voedingsmiddelen bereid zonder suikers.
 - 3.2. Lactosearme en lactosevrije dieetvoedingsmiddelen.
 - 3.3. Voedingsmiddelen samengesteld uit zetmeelhydrolysaten (Maltodextrine).
4. Voedingsmiddelen met bijzondere mineralensamenstelling.
 - 4.1. Voedingsmiddelen met een verlaagd natriumgehalte.
 - 4.1.1. Natriumarme dieetvoedingsmiddelen.
 - 4.1.2. Voedingsmiddelen bereid zonder zout.
 - 4.1.3. Natriumarm dieetzout.

- 4.2. Calciumarme dieetvoedingsmiddelen.
5. Volledige vervangingsvoedingsmiddelen.
- 5.1. Volledige dieetvoeding met gewijzigde consistentie.
- 5.2. Volledige resorbeerbare elementaire of semi-elementaire dieetvoedingsmiddelen.
6. Voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters.
- 6.1. Melkvoeding voor zuigelingen.
- 6.2. Voedingsmiddelen op basis van meel of voedingszetmolen voor zuigelingen en kleuters.
- 6.3. Samengestelde voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters.
1. *Voedingsmiddelen met bijzondere eiwitsamenstelling.*
- 1.1. Dieetvoedingsmiddelen met een hoog gehalte aan eiwitten of aan eiwitbestanddelen.
- 1.1.1. Eiwitrijke dieetvoedingsmiddelen.
- 1.1.1.1. Toepassingsgebied : de preparaten waarvoor wordt aangegeven, dat zij een hoog gehalte aan nutritioneel hoogwaardige eiwitten bevatten.
- 1.1.1.2. Fabricage en samenstelling.
- 1.1.1.2.1. Het totale eiwitgehalte (eiwitstikstof \times eiwitfactor) moet ten minste 50 % van het in de handel gebrachte produkt bedragen;
- 1.1.1.2.2. de biologische eiwitwaarde, bepaald aan de hand van de chemische waarde na hydrolyse, moet ten minste 85 % bedragen ten opzichte van het referentie-eiwit.
- 1.1.1.3. Etikettering en reclame.
- 1.1.1.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « eiwitrijk ». Deze aanduiding mag uitsluitend voor de in 1.1.1.2. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 1.1.1.3.2. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze waren gebruikt worden.
- 1.1.2. Dieetvoedingsmiddelen op basis van eiwithydrolysaten.
- 1.1.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij bereid zijn op basis van eiwithydrolysaten en die bestemd zijn om gebruikt te worden in geval het normale eiwit niet kan verteerd worden.
- 1.1.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 1.1.2.2.1. Zij moeten gefabriceerd zijn door hydrolyse van melkeiwit, ei-eiwit of andere eiwitten, die een gelijkwaardige aminozuursamenstelling hebben;
- 1.1.2.2.2. de biologische eiwitwaarde, bepaald aan de hand van de chemische waarde na hydrolyse, moet ten minste 70 % bedragen ten opzichte van het referentie-eiwit;
- 1.1.2.2.3. de aminozuren mogen niet noemenswaardig onttaard zijn.
- 1.1.2.3. Etikettering en reclame.
- 1.1.2.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « eiwithydrolysaat ».
- 1.1.2.3.2. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze waren gebruikt worden.
- 1.2. Dieetvoedingsmiddelen geheel of gedeeltelijk vrij van eiwitbestanddelen.
- 1.2.1. Eiwitarme en eiwitvrije dieetvoedingsmiddelen.
- 1.2.1.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een laag gehalte hebben aan of vrij zijn van eiwitten.
- 1.2.1.2. Fabricage en samenstelling.
- 1.2.1.2.1. Zij moeten gefabriceerd zijn op basis van voedingsmiddelen, die normaal eiwitten bevatten, maar waaruit de eiwitten geheel of grotendeels onttrokken werden;
- 1.2.1.2.2. het gehalte aan eiwit (eiwitstikstof \times eiwitfactor) van eiwitarme dieetvoedingsmiddelen moet begrepen zijn tussen 1,0 g en 2,0 g/100 g verbruiksklaar produkt, indien van toepassing, bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 1.2.1.2.3. het gehalte aan eiwit (eiwitstikstof \times eiwitfactor) van eiwitvrije dieetvoedingsmiddelen moet begrepen zijn tussen 0,2 g en 1,0 g/100 g verbruiksklaar produkt, indien van toepassing, bereid volgens gebruiksaanwijzing.
- 1.2.1.3. Etikettering en reclame.
- 1.2.1.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « eiwitarm ». Deze aanduiding mag vervangen worden door « eiwitvrij » indien voldaan is aan de eis gesteld in 1.2.1.2.3. Deze aanduidingen mogen uitsluitend voor de in 1.2.1.2. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 1.2.1.3.2. de gehalten aan natrium en aan kalium moeten vermeld worden;
- 1.2.1.3.3. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze waren gebruikt worden.
- 1.2.2. Glutenvrije dieetvoedingsmiddelen.
- 1.2.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een laag gehalte hebben aan of vrij zijn van gluten.
- Onder gluten wordt verstaan de eiwitten, die normaal in de korrel van de meeste graangewassen zoals tarwe, rogge, gerst en haver voorkomen en die enteropathie door intolerantie aan gluten kunnen veroorzaken.
- 1.2.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 1.2.2.2.1. Zij moeten gefabriceerd zijn hetzij op basis van glutenhoudende graangewassen, waaruit het gluten onttrokken werd, hetzij op basis van zetmeelbevattende ingrediënten, die normaal geen gluten bevatten, hetzij op basis van een mengsel van deze produkten;

- 1.2.2.2.2. er mag geen gluten in het voedingsmiddel aantoonbaar zijn;
- 1.2.2.2.3. Indien zij dienen om basisvoedingsmiddelen, zoals meel of brood, te vervangen moeten zij ongeveer dezelfde hoeveelheid mineralen en vitaminen bevatten als de voedingsmiddelen, die zij vervangen.
- 1.2.2.3. Etikettering en reclame.
- 1.2.2.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « glutenvrij ». Deze aanduiding geldt als glutengehalte. Deze aanduiding mag uitsluitend voor de in 1.2.2.2.1. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden. Het gebruik van andere aanduidingen dan « glutenvrij » is verboden;
- 1.2.2.3.2. de gebruikte zetmeelbevattende ingrediënten moeten met hun benaming vermeld worden;
- 1.2.2.3.3. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden.
- 1.2.3. Dieetvoedingsmiddelen arm aan één of meer bepaalde aminozuren.
- 1.2.3.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven dat zij een laag gehalte hebben aan of vrij zijn van bepaalde aminozuren.
- 1.2.3.2. Registratie. Deze voedingsmiddelen zijn onderworpen aan registratie overeenkomstig de bepalingen van de wetgeving betreffende de registratie van geneesmiddelen.
2. *Voedingsmiddelen met bijzondere vetsamenstelling.*
- 2.1. Dieetvoedingsmiddelen met vetten met middellange keten.
- 2.1.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven dat de vetten, die zij bevatten, uitsluitend of voornamelijk uit vetzuren met een middellange keten zijn samengesteld.
- 2.1.2. Fabricage en samenstelling.
- 2.1.2.1. Voor eetbare oliën moeten de vetzuren in C_8-C_{10} ten minste 95 pct. van het totaal van de vetzuren van de olie uitmaken;
- 2.1.2.2. voor andere waren dan eetbare oliën moeten de vetzuren in C_8-C_{10} ten minste 90 pct. van het totaal van de vetzuren van de olie uitmaken;
- 2.1.2.3. het gehalte aan cis-cis linolzuur moet voor deze waren ten minste 3 pct. van het totaal van de vetzuren van de waar uitmaken;
- 2.1.2.4. in afwijking van de reglementering betreffende eetbare oliën, margarine en voedingsvetten :
 a) mogen deze waren tijdens de fabricage de volgende bijkomende bewerkingen ondergaan : verzeeping van de triglyceriden, gefractioneerde distillatie van de bekomen vetzuren en herverestering met glycerol;
 b) moet voor margarine het gehalte aan vitamine E (uitgedrukt in D- α -tocopherol) ten minste 18 I.E. (12 mg) per 100 g bedragen.
- 2.1.3. Etikettering en reclame.
- 2.1.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « met vetzuren met middellange keten ». Deze aanduidingen mogen uitsluitend voor de in 2.1.2. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 2.1.3.2. de gehalten van de aanwezige vetzuren moeten vermeld worden;
- 2.1.3.3. de aanduidingen « dieet » of « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden.
- 2.2. Voedingsmiddelen met een hoog gehalte aan essentiële vetzuren.
- 2.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een hoog gehalte aan essentiële vetzuren (polyonverzadigde vetzuren, linolzuur) hebben. Deze aanduidingen mogen uitsluitend voor eetbare oliën en margarine gebruikt worden.
- 2.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 2.2.2.1. De verhouding cis-cis linolzuur tot verzadigde vetzuren moet ten minste 2,8 zijn;
- 2.2.2.2. voor margarine moeten de vetzuren voor ten minste 60 pct. uit cis-cis linolzuur zijn samengesteld; voor oliën moeten de vetzuren voor ten minste 70 pct. uit cis-cis linolzuur zijn samengesteld;
- 2.2.2.3. de vetzuren mogen ten hoogste 1 pct. trans-vetzuren bevatten;
- 2.2.2.4. zij mogen niet meer dan 20 mg natrium per 100 g in de handel gebracht produkt bevatten.
- 2.2.3. Etikettering en reclame.
- 2.2.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « met minimaal 60 pct. linolzuur »; (70 pct. in het geval van eetbare olie);
- 2.2.3.2. de gebruikte oliën moeten met hun benaming vermeld worden;
- 2.2.3.3. het gehalte aan cis-cis linolzuur, berekend op de totale vetzuren, moet vermeld worden;
- 2.2.3.4. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen niet gebruikt worden.
3. *Voedingsmiddelen met een bijzondere koolhydratsamenstelling.*
- 3.1. Voedingsmiddelen bereid zonder suikers.
- 3.1.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij zonder toevoeging van suikers gefabriceerd zijn ter vervanging van de overeenstemmende gewone voedingsmiddelen, die normaal met suikers en/of honig gefabriceerd zijn.
- 3.1.2. Fabricage en samenstelling.
- 3.1.2.1. Zij moeten gefabriceerd zijn zonder de suikers bedoeld in het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers, zonder honig en zonder andere calorigene zoetstoffen;

- 3.1.2.2. het gehalte aan suikers mag niet hoger zijn dan 3 g/100 g verbruiksklaar produkt, indien van toepassing bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 3.1.2.3. zij mogen zoetende toevoegsels bevatten overeenkomstig de lijst van toevoegsels.
- 3.1.3. Etikettering en reclame.
- 3.1.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « bereid (gefabriceerd) zonder suiker(s) (toevoeging) » of « zonder toevoeging van suiker(s) ». Deze aanduidingen mogen uitsluitend voor de in 3.1.2. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 3.1.3.2. de gehalten van de ingrediënten, die koolhydraten bevatten, en van de zoetende toevoegsels moeten vermeld worden;
- 3.1.3.3. uitsluitend indien de energetische waarde minder dan 50 kJ (12 kcal)/100 g bedraagt, mogen de vermeldingen « laag-energetisch », « laag calorisch », « mini-calorie », « caloriearm » en vermeldingen met gelijke strekking gebruikt worden;
- 3.1.3.4. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen niet gebruikt worden.
- 3.2. Lactosearme en lactosevrije dieetvoedingsmiddelen.
- 3.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een laag gehalte hebben aan of vrij zijn van lactose ter vervanging van de overeenstemmende gewone voedingsmiddelen, die normaal lactose bevatten.
- 3.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 3.2.2.1. Zij moeten gefabriceerd zijn hetzij op basis van melkbestanddelen waaruit de lactose geheel of grotendeels onttrokken werd, hetzij op basis van eiwitbevattende ingrediënten, die normaal geen lactose bevatten hetzij op basis van een mengsel van deze produkten;
- 3.2.2.2. voor de lactosearme voedingsmiddelen mag het gehalte aan lactose niet meer dan 100 mg per 100 g verbruiksklaar produkt bedragen, indien van toepassing, bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 3.2.2.3. voor de lactosevrije voedingsmiddelen mag het gehalte aan lactose niet hoger zijn dan 5 mg per 100 g verbruiksklaar produkt, indien van toepassing bereid volgens gebruiksaanwijzing.
- 3.2.3. Etikettering en reclame.
- 3.2.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « lactosearm ». Deze aanduiding mag vervangen worden door « lactosevrij » indien voldaan is aan de eis gesteld in 3.2.2.3. Deze aanduidingen mogen uitsluitend voor de in 3.2.2. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 3.2.3.2. het gehalte aan lactose moet vermeld worden indien de waar geheel of gedeeltelijk bereid is op basis van melkbestanddelen, waaraan de lactose werd onttrokken.
- 3.2.3.3. indien de waar bereid is door hydrolyse van lactose en nog galactose bevat, een waarschuwing dat deze waar niet geschikt is voor een galactosevrij dieet;
- 3.2.3.4. de gebruikte eiwitbevattende ingrediënten moeten met hun benamingen vermeld worden;
- 3.2.3.5. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden.
- 3.3. Voedingsmiddelen samengesteld uit zetmeelhydrolysaten (maltodextrines).
- 3.3.1. Toepassingsgebied : voedingsmiddelen dusdanig bereid door hydrolyse van zetmeel, dat aan de in 3.3.2. gestelde eis voldaan is en die voorgesteld worden om suikers te vervangen.
- 3.3.2. Fabricage en samenstelling.
- 3.3.2.1. Zij moeten gefabriceerd worden door hydrolyse van voedingszetmeel;
- 3.3.2.2. het koolhydraatgehalte van het in de handel gebrachte produkt moet minimaal 95 pct. bedragen waarvan minimaal 90 pct. onder de vorm van maltose en oligo-sacchariden;
- 3.3.2.3. in een malto-dextrine mogen geen andere koolhydraten dan glucose, maltose en dextrinen worden aangetoond.
- 3.3.3. Etikettering en reclame.
- 3.3.3.1. De benaming van de waar moet luiden : « malto-dextrine ». Deze aanduiding mag uitsluitend voor de in 3.3.1. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 3.3.3.2. de aanduidingen « dieet » of « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen niet gebruikt worden.
4. *Voedingsmiddelen met bijzondere mineralensamenstelling.*
- 4.1. Voedingsmiddelen met een verlaagd natriumgehalte.
- 4.1.1. Natriumarmedieetvoedingsmiddelen.
- 4.1.1.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een laag gehalte hebben aan of vrij zijn van natrium of zout.
- 4.1.1.2. Fabricage en samenstelling.
- 4.1.1.2.1. Er mogen geen natriumverbindingen toegevoegd of gevormd worden tijdens de fabricage. In de plaats van natriumchloride mag kaliumchloride gebruikt worden;
- 4.1.1.2.2. het natriumgehalte mag niet hoger zijn dan :
1. vleeswaren : max. 100 mg/100 g;
 2. soep, bouillon : max. 10 mg/100 ml (berekend op het verbruiksklare produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing);
 3. viswaren : max. 100 mg/100 g;
 4. melk : max. 3 mg/100 g;
 5. melkpoeder : max. 30 mg/100 g (berekend op het melkpoeder);
 6. kaas, smeltkaas : max. 60 mg/100 g;
 7. gerooste granen gekend onder de benaming « ontbijtgranen » : max. 50 mg/100 g;

- 8. alle broodsoorten : max. 20 mg/100 g;
- 9. andere produkten van de broodbakkerij : max. 20 mg/100 g;
- 10. banketgebak, peperkoek : max. 30 mg/100 g;
- 11. biscuits, beschuiten : max. 50 mg/100 g;
- 12. tomatenpuree dubbel geconcentreerd : max. 40 mg/100 g;
driedubbel geconcentreerd : max. 60 mg/100 g;
- 13. mosterd : max. 40 mg/100 g;
- 14. geëmulgeerde en niet-geëmulgeerde smaakgevendende sausen : max. 30 mg/100 g (berekend op het verbruiksklare produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing);
- 15. vloeibaar aroma en strooi-aroma : max. 50 mg/100 g;

4.1.1.3. Etikettering en reclame.

4.1.1.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « natriumarm ». Deze en gelijkaardige aanduidingen mogen uitsluitend voor de in 4.1.1.2.2. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden.

4.1.1.3.2. Het natriumgehalte moet vermeld worden :

4.1.1.3.3. indien kaliumionen of kaliumverbindingen bij de fabricage gebruikt of gevormd werden moet het kaliumgehalte vermeld worden;

4.1.1.3.4. indien natriumarm dieetzout bij de fabricage gebruikt werd moet hiervan melding gemaakt worden;

4.1.1.3.5. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden.

4.1.2. Voedingsmiddelen bereid zonder zout.

4.1.2.1. Toepassingsgebied : gehakt of gemalen vers vlees, brood en andere produkten van de broodbakkerij, groentencorven en bereide gerechten waarvoor wordt aangegeven dat zij zonder toevoeging van zout gefabriceerd zijn.

4.1.2.2. Fabricage en samenstelling.

4.1.2.2.1. Er mag tijdens de fabricage noch zout (natriumchloride) noch natriumglutamaat toegevoegd of gevormd zijn.

4.1.2.3. Etikettering en reclame.

4.1.2.3.1. De benaming van de waar mag uitsluitend van één van de volgende aanduidingen vergezeld zijn : « bereid (gefabriceerd) zonder zout » of « zonder toevoeging van zout ». Deze aanduidingen mogen uitsluitend voor de onder 4.1.2.1. genoemde voedingsmiddelen gebruikt worden;

4.1.2.3.2. in afwijking moeten de aanwijzingen van artikel 6, § 1, 1°, 2° en 3° niet vermeld worden en zijn de bepalingen van artikel 2, 3°, niet van toepassing;

4.1.2.3.3. de aanduidingen « dieet » of « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen niet gebruikt worden.

4.1.3. Natriumarm dieetzout.

4.1.3.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een laag gehalte aan natrium of zout hebben, die dienen ter vervanging van zout en tot het verheffen van de smaak van voedingsmiddelen en waarbij de bijzondere eigenschappen voortvloeden uit de vervanging van natriumchloride door geschikte substitutieprodukten daarvan.

4.1.3.2. Fabricage en samenstelling.

4.1.3.2.1. De toegelaten substitutieprodukten zijn uitsluitend de volgende :

Adipinezuur, appelzuur, citroenzuur, glutaminezuur, melkzuur, kaliumsulfaat, de kalium-, calcium-, magnesium- en ammoniumzouten van :

adipinezuur
appelzuur
azijnzuur
citroenzuur
glutaminezuur
guanylzuur
inosinezuur
koolzuur
melkzuur
orthofosforzuur
succinezuur
wijnsteenzuur
zoutzuur
de cholinezouten van :
azijnzuur
citroenzuur
koolzuur
melkzuur
wijnsteenzuur
zoutzuur

mits aan de volgende voorwaarden voldaan is :

1° fosforgehalte : max. 4 pct.;

2° ammoniumgehalte : max. 3 pct.;

3° magnesiumgehalte : max. 20 pct., berekend op het totaal gehalte van de kationen;

4° cholinegehalte : max. 3 pct.;

5° de verhouding fosfor/calcium moet begrepen zijn tussen 0,5 en 1,0;

6° de pH van het in water opgeloste mengsel moet ongeveer neutraal zijn;

- 4.1.3.2.2. er mogen geen natriumverbindingen toegevoegd worden;
- 4.1.3.2.3. het natriumgehalte mag niet hoger zijn dan 100 mg/100 g;
- 4.1.3.2.4. zij mogen specerijen of aromatische kruiden, proteïnehydrolysaten, voedingszetmelen of suikers als draagstoffen bevatten.
- 4.1.3.3. Etikettering en reclame.
- 4.1.3.3.1. De benaming van de waar moet zijn : « natriumarm dieetzout »;
- 4.1.3.3.2. de volgende gehalten moeten vermeld worden : natrium, kalium, calcium, magnesium en, indien deze stoffen aanwezig zijn, ammonium en choline;
- 4.1.3.3.2. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze waar gebruikt worden.
- 4.2. Calciumarme dieetvoedingsmiddelen.
- 4.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een laag gehalte hebben aan of vrij zijn van calcium of calciumverbindingen. Dit mag enkel worden aangegeven voor melk, andere zuivelproducten en vervangproducten hiervoor.
- 4.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 4.2.2.1. Er mogen geen calciumverbindingen toegevoegd of gevormd zijn tijdens de fabricage;
- 4.2.2.2. er moet calcium aan de voornaamste bestanddelen van het voedingsmiddel onttrokken zijn, indien het melk of zuivelproducten betreft;
- 4.2.2.3. het calciumgehalte mag niet hoger zijn dan 30 mg per 100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing.
- 4.2.3. Etikettering en reclame.
- 4.2.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduiding « calciumarm ». Deze en gelijkaardige aanduidingen mogen uitsluitend voor de in 4.2.1. bedoelde voedingsmiddelen gebruikt worden.
- 4.2.3.2. het calciumgehalte en het fosforgehalte moeten vermeld worden;
- 4.2.3.3. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden.
5. Volledige vervangingsvoedingsmiddelen.
- 5.1. Volledige dieetvoeding met gewijzigde consistentie.
- 5.1.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij een gewijzigde consistentie hebben en dat zij bestemd zijn om een normale maaltijd te vervangen en die voor sondevoeding of oraal gebruik geschikt zijn.
- 5.1.2. Fabricage en samenstelling.
- 5.1.2.1. Zij moeten gefabriceerd zijn hetzij met melkeiwit, hetzij met vlees- of viseiwitten, hetzij met een combinatie van plantaardige eiwitten met een gelijkwaardige aminozurensamenstelling.
- 5.1.2.2. indien deze produkten voorgesteld worden om het dagelijks voedingspakket volledig te vervangen moeten de samenstelling en de gebruiksaanwijzing zodanig zijn, dat aan de dagelijkse pathologische en fysiologische behoeften voldaan is.
- 5.1.3. Etikettering en reclame.
- 5.1.3.1. De benaming van de waar moet zijn : « volledige voeding met gewijzigde consistentie »;
- 5.1.3.2. de gehalten van alle gebruikte ingrediënten moeten vermeld worden;
- 5.1.3.3. de analytische gehalten aan vitamines, mineralen en oligo-elementen, linolzuur en andere nutriënten moeten vermeld worden;
- 5.1.3.4. indien deze voedingsmiddelen per sonde kunnen toegediend worden, moet een waarschuwing aangebracht worden dat zij enkel oraal en per sonde mogen toegediend worden en niet parenteraal;
- 5.1.3.5. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden.
- 5.1.4. Registratie. De volledige voeding met gewijzigde consistentie is onderworpen aan registratie overeenkomstig de bepalingen van artikel 7, § 1. De parenterale voeding is onderworpen aan registratie overeenkomstig de wetgeving op de geneesmiddelen.
- 5.2. Volledig resorbeerbare elementaire of semi-elementaire dieetvoedingsmiddelen.
- 5.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij volledig resorbeerbaar zijn en de voor de mens onontbeerlijke voedingsstoffen in de vereiste verhoudingen bevatten.
- 5.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 5.2.2.1. In het geval van volledige resorbeerbare elementaire voeding moeten de eiwitten gesplitst zijn in aminozuren en moet de biologische eiwitwaarde, bepaald aan de hand van de chemische waarde, ten minste 85 pct. bedragen ten opzichte van het referentie-eiwit.
- 5.2.2.2. in het geval van volledig resorbeerbare semi-elementaire voeding moeten de eiwitten gesplitst zijn in peptiden en moet de biologische eiwitwaarde, bepaald aan de hand van de chemische waarde, ten minste 85 pct. bedragen ten opzichte van het referentie-eiwit.
- 5.2.2.3. de vetstoffen moeten voorkomen in de vorm van plantaardige oliën met ten minste 1,5 pct. cis-cis-linolzuur, berekend op de totale energieinhoud;
- 5.2.2.4. de samenstelling en de gebruiksaanwijzing moeten zodanig zijn, dat het gehalte aan mineralen, vitamines en oligo-elementen voldoende is om aan de dagelijkse fysiologische en pathologische behoeften te voldoen.
- 5.2.3. Etikettering en reclame.
- 5.2.3.1. De benaming van de waar moet zijn « volledige resorbeerbare elementaire dieetvoeding » of « volledige resorbeerbare semi-elementaire dieetvoeding », naar gelang van het geval;
- 5.2.3.2. de gehalten van alle aangewende ingrediënten moeten vermeld worden;
- 5.2.3.3. de analytische gehalten aan vitamines, mineralen en oligo-elementen, linolzuur en andere nutriënten moeten vermeld worden;

- 5.2.3.4. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen gebruikt worden;
- 5.2.3.5. de osmotische druk van het verbruiksklare produkt moet vermeld worden;
- 5.2.3.6. indien deze voedingsmiddelen per sonde kunnen toegediend worden, een waarschuwing dat deze voedingsmiddelen enkel oraal en per sonde mogen toegediend worden en niet parenteraal.
- 5.2.4. Registratie. Deze dieetvoedingsmiddelen zijn onderworpen aan registratie overeenkomstig de bepalingen van artikel 7, § 1. De parenterale voeding is onderworpen aan registratie overeenkomstig de wetgeving op de geneesmiddelen.

6. Voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters.

6.0. Algemene bepalingen.

6.0.1. Definities.

6.0.1.1. Zuigelingen : kinderen van ten hoogste twaalf maanden oud;

6.0.1.2. Kleuters : kinderen van twaalf maanden tot 3 jaar oud;

6.0.2. Algemene fabricage- en samenstellingseisen.

6.0.2.1. Alle ingrediënten moeten zuiver zijn, van deugdelijke handelskwaliteit en zonder gevaar door de zuigelingen en kleuters kunnen verbruikt worden; de vlees- en visproducten moeten vrij zijn van beenderen, kraakbeen en graten en van stoffen met hormonale en anti-hormonale werking;

6.0.2.2. de ingrediënten en de voedingsmiddelen mogen uitsluitend door toepassing van fysische procédés, met uitsluiting van ioniserende stralingen, en toegelaten chemische procédés gefabriceerd zijn;

6.0.2.3. het toevoegen van andere toevoegsels dan deze opgenomen in de lijst van toevoegsels is niet toegestaan; het principe van overdracht van toevoegsels is niet van toepassing op de melkvoeding voor zuigelingen;

6.0.2.4. de waren, die peulvruchten bevatten, welke de anti-trypsinefactor bevatten, moeten een warmtebehandeling hebben ondergaan, die voldoende is om de anti-trypsinefactor te inactiveren;

6.0.2.5. de fabricage- en deshydratatieprocédés moeten zodanig zijn dat het verlies van de nutritieve waarde minimaal is, vooral wat de kwaliteit van de proteïnen en het gehalte en de beschikbaarheid van aminozuren, vitaminen en mineralen betreft.

6.0.3. Algemene etiketterings- en reclameeisen.

6.0.3.1. De gebruiksaanwijzing moet de wijze van bewaring van de gesloten en geopende recipiënten bevatten;

6.0.3.2. de datum van minimale houdbaarheid moet steeds worden vermeld;

6.0.3.3. er moeten gegevens vermeld worden die het mogelijk maken de partij en de fabricant te identificeren;

6.0.3.4. de aanduidingen « dieet » en « regime » mogen voor deze voedingsmiddelen niet gebruikt worden behalve :

— indien een afwijking toegestaan werd, overeenkomstig artikel 7, § 3,

— indien voldaan is aan de eisen gesteld onder 1 tot 5 van deze bijlage;

6.0.3.5. in afwijking van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen moeten de ingrediënten met hun specifieke benaming worden aangeduid, eventueel vergezeld van de categoriebenaming;

6.0.3.6. indien vitaminen, mineralen of oligo-elementen worden toegevoegd de totale aanwezige gehalten daarvan per 100 g of per 100 ml. Deze mogen per groep in de ingrediëntenlijst worden gerangschikt en moeten niet naar een dalende volgorde van gewicht worden vermeld.

6.1. Melkvoeding voor zuigelingen.

6.1.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij voor zuigelingen bestemd zijn om onder vloeibare vorm opgenomen te worden en waarvan de samenstelling geschikt is om alle nutritionele behoeften voor zuigelingen te dekken. Zij kunnen voorkomen onder de vorm van poeder of geconcentreerde vloeistof, die met water moeten aangelengd worden of als verbruiksklare vloeistof.
Niet van toepassing op moedermelk, die door het Nationaal Werk voor Kinderwelzijn of door de melkbanken wordt verdeeld.

6.1.2. Fabricage en samenstelling.

6.1.2.1. De melkvoeding voor zuigelingen moet gefabriceerd zijn vanaf koemelk;

6.1.2.2. de melkvoeding voor zuigelingen moet de volgende voedingsbestanddelen (proteïnen en aminozuren, vetstoffen, koolhydraten, vitaminen, mineralen en oligo-elementen, andere nutriënten) bevatten, in hoeveelheden begrepen tussen de aangegeven minimale en maximale grenzen, indien deze aangegeven zijn, en berekend per 100 assimileerbare kilocalorieën of per 100 assimileerbare kilojoules, tenzij anders is aangegeven.

Voedingsbestanddeel	Gehalte per 100 assimileerbare kilocalorieën		Gehalte per 100 assimileerbare kilojoules	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
1. Proteïnen (in g) (1)	1,8	4,0	0,43	0,96
2. Vetstoffen (in g)	3,3	6,0	0,8	1,5
Tinzuur (in mg) (als glyceriden)	300		70	
3. Koolhydraten (in g)		13		3,1
4. Mineralen en oligo-elementen (uitgedrukt in mg)				
Natrium (Na)	20	60	5	15
Kalium (K)	80	200	20	50
Chloor (Cl)	55	150	14	35
Calcium (Ca) (2)	50		12	

Fosfor (P) (2)	25		6	
Magnesium (Mg)	6		1,4	
IJzer (Fe)	0,15	1,8	0,04	0,43
Jood (I) (3)	0,005		0,0012	
Koper (Cu)	0,06		0,014	
Zink (Zn)	0,5		0,12	
Mangaan (Mn)	0,005		0,0012	
5. Vitamines (uitgedrukt in mg)				
Vitamine A (4)	0,075	0,15	0,018	0,037
Vitamine B ₁ (5)	0,04		0,01	
Vitamine B ₂ (6)	0,06		0,014	
Vitamine B ₆ (7)	0,035		0,008	
Vitamine B ₁₂ (8)	0,00015		0,00004	
Vitamine C (9)	8		1,9	
Vitamine D (10)	0,001	0,002	0,00025	0,000475
Vitamine E (11)	0,52		0,12	
per gram linolzuur	0,52		0,12	
Vitamine H (12)	0,0015		0,0004	
Vitamine K ₁ (13)	0,004		0,001	
Vitamine M (14)	0,004		0,001	
d. Pantotheenzuur	0,3		0,07	
Niacine (15)	0,25		0,06	

Opmerkingen :

- (1) Uitsluitend melkeiwit met een verhouding van serumeiwit tot caseïne zoals koemelk, namelijk ten minste 0,20.
 - (2) De verhouding Ca/P mag niet lager dan 1,2 noch hoger dan 2,0 zijn.
 - (3) Foodverbindingen mogen slechts als kalium- of natriumjodide worden toegevoegd.
 - (4) — vitamine A (retinol) mag slechts als retinol of als onschadelijke retinolesters worden toegevoegd;
— de gehalten zijn in retinol uitgedrukt;
— caroteen is niet in de gehalten begrepen;
— 1 I.E. = 0,0003 mg retinol.
 - (5) Thiamine.
 - (6) Riboflavine.
 - (7) Vitamine B₃ mag slechts als pyridoxine of als zoutzuurderivaat daarvan worden toegevoegd.
 - (8) Vitamine B₁₂ mag slechts als cyanocobalamine worden toegevoegd.
 - (9) L-ascorbinezuur.
 - (10) — Calciferol;
— 1 I.E. = 0,000025mg calciferol.
 - (11) — Tocopherol
— vitamine E mag slechts als de D- of de D.L.-vorm van tocoferol of de acetaatesters daarvan worden toegevoegd;
— de gehalten zijn in tocoferolacetaat uitgedrukt;
— 1 I.E. = 0,67 mg D-tocopherol = 0,74 mg D-tocopherolacetaat.
 - (12) Biotine.
 - (13) Fyllochinon.
 - (14) Foliumzuur.
 - (15) Niacine mag uitsluitend als nicotinezuuramide worden toegevoegd.
- 6.1.2.3. Facultatieve bestanddelen : aan zuigelingenvoeding mogen nog andere voedende bestanddelen worden toegevoegd, waarvan het belang en de geschiktheid voor de zuigelingen aangetoond werd.
Voor de verlaging van de pH mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van culturen van melkzuurbacteriën die uitsluitend L (+) melkzuur produceren.
- 6.1.2.4. Consistentie en granulometrie : het verbruiksklare produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing, mag geen klonters of vlokken van grote afmetingen bevatten en moet gemakkelijk door een soepele rubberen of plastieken speen kunnen.
De normale gebruiksverdunding bevat 65 tot 75 kcal of 270 tot 315 kJ per 100 ml.
De osmolariteit van de aangegeven normale gebruiksverdunding moet tussen 250 en 350 m osmol/kg H₂O begrepen zijn;
- 6.1.2.5. Microbiologie : 1. de zuigelingenvoeding in droge vorm : deze mag niet méér dan 10 000 kiemen per gram waar bevatten en er mag niet aangetoond worden : salmonella in 50 g, staphylococcus aureus in 1 g, enterobacteriaceae in 1 g en Bacillus cereus in 0,01 g.
Het aantal kweekbare schimmels en gisten moet minder dan 100 per g bedragen;
2. de zuigelingenvoeding in vloeibare vorm : deze moet een kiemdodende warmtebehandeling of een andere fysische behandeling met gelijke kiemdodende werking hebben ondergaan en moet op de plaats van bereiding verpakt zijn in een luchtdicht gesloten verpakking; na vijf dagen bewaren bij 30° ± 1°C in de oorspronkelijke verpakking mag geen bederf waar te nemen zijn en mag het aantal kweekbare micro-organismen niet meer dan 100 per ml bedragen.
- 6.1.2.6. Het gehalte aan nitraten, uitgedrukt in NO₃⁻, mag niet hoger dan 25 mg/kg verbruiksklaar produkt zijn.
Het gehalte aan nitrieten, uitgedrukt in NO₂⁻, mag niet hoger dan 0,1 mg/kg verbruiksklaar produkt zijn.
- 6.1.3. Verpakking.
- 6.1.3.1. De melkvoeding voor zuigelingen moet verpakt zijn in een voor gassen, voor vloeistoffen en voor micro-organismen ondoordringbare recipiënt;

- 6.1.3.2. de recipiënten van poedervormige melkvoeding voor zuigelingen moeten een maatlepeltje bevatten. Dit maatlepeltje moet zodanig zijn, dat drie gevulde afgestreken maatlepeltjes aangevuld met water tot 100 ml, de juiste verbruikconcentratie opleveren.
- 6.1.4. Etiketgeving en reclame.
- 6.1.4.1. De benaming van de waar moet zijn : « melkvoeding voor zuigelingen »;
- 6.1.4.2. benevens de vermeldingen voorzien in artikel 6, § 1, moeten worden vermeld : het gehalte aan linolzuur, de wettelijke of minimum gehalten aan vitaminen en mineralen, de gehalten aan nutriënten bepaald in 6.1.2.3.;
- 6.1.4.3. de inhoud in g van een maatlepeltje moet vermeld worden;
- 6.1.4.4. de bereidingswijze en gebruiksaanwijzing moet onder meer de volgende gegevens bevatten :
- voor poedervormige melkvoeding voor zuigelingen moet het aantal maatlepeltjes vermeld worden, dat tot een bepaalde volumehoeveelheid moet aangevuld worden;
 - de aan de zuigelingen te verstrekken hoeveelheid melkvoeding wordt best op medische aanwijzing gegeven;
 - de gebruikelijke of gemiddelde gebruikshoeveelheid is 150 ml per kg lichaamsgewicht en per dag.
- 6.2. Voedingsmiddelen op basis van meel of van voedingszetzemelen voor zuigelingen en kleuters.
- 6.2.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen gefabriceerd op basis van meel van graangewassen, van peulvruchten of van voedingszetzemelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij voor zuigelingen en/of kleuters bestemd zijn om als zodanig of na menging met water, melk of een andere aangepaste drank, eventueel na koken, opgenomen te worden, en waarvan de samenstelling geschikt is om als voedingssupplement voor zuigelingen of voor kleuters te dienen.
- 6.2.2. Fabricage en samenstelling.
- 6.2.2.1. De waren moeten hoofdzakelijk bereid zijn met meel, voedingszetmeel of fysisch gemodificeerd voedingszetmeel van één of meer van de volgende gewassen : tarwe, rijst, rogge, gerst, haver, maïs, boekweit, peulvruchten, sesamzaad, aardappelen, soja;
- 6.2.2.2. aan de waren moet vitamine B₁ toegevoegd worden, zodanig dat deze minimum 0,04 mg thiamine per 100 assimileerbare kilocalorieën (0,01 mg per 100 assimileerbare kilojoules) bevatten;
- 6.2.2.3. de waren moeten minimum 1,5 pct. cis-cis-linolzuur bevatten, berekend op de totale energie-inhoud.
- 6.2.2.4. Facultatieve bestanddelen : benevens de hiervoor genoemde basisbestanddelen mogen de volgende bijkomende ingrediënten worden toegevoegd :
- 6.2.2.4.1. proteïneconcentraten en -isolaten, die niet ontwaard zijn, en andere ingrediënten met een hoog proteïnegehalte, die voor de voeding van zuigelingen en peuters geschikt zijn;
 - 6.2.2.4.2. natuurlijke aminozuren van de L-vorm, uitsluitend in verhoudingen, die nodig zijn om de biologische kwaliteit van de proteïnen te verhogen;
 - 6.2.2.4.3. melk en andere zuivelproducten;
 - 6.2.2.4.4. kippeieren en gepasteuriseerde kippeiproducten;
 - 6.2.2.4.5. vers vlees en vleeswaren;
 - 6.2.2.4.6. verse vis en viswaren;
 - 6.2.2.4.7. boter, eetbare vetten, eetbare oliën;
 - 6.2.2.4.8. groenten en fruit;
 - 6.2.2.4.9. honing;
 - 6.2.2.4.10. suikers;
 - 6.2.2.4.11. mout;
 - 6.2.2.4.12. de chemische gemodificeerde voedingszetzemelen A, B, C en E; de chemisch gemodificeerde voedingszetzemelen D, F, G, H, I, J, N, tot maximaal 5 g/100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing;
 - 6.2.2.4.13. zout, mits voldaan is aan de eis, gesteld in 6.2.2.5.;
 - 6.2.2.4.14. vanille-extract;
 - 6.2.2.4.15. onschadelijke ijzertzouten tot maximaal 2 mg per 100 assimileerbare kilocalorieën (0,5 mg per assimileerbare kilojoules);
 - 6.2.2.4.16. vanilline en ethylvanilline tot maximaal 7 mg/100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 6.2.2.5. het natriumgehalte van de waren mag niet hoger zijn dan 200 mg/100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 6.2.2.6. het gehalte aan nitraten, uitgedrukt in NO₃, mag niet hoger zijn dan 100 mg per kg verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing; het gehalte aan nitrieten, uitgedrukt in NO₂, mag niet hoger zijn dan 0,1 mg/kg verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval Salmonella in 50 g; Staphylococcus aureus in 1 g; Enterobacteriaceae in 1 g; Bacillus cereus in 0,01 g; het aantal kweekbare schimmels en gisten moet minder dan 100 per gram bedragen.
- 6.2.2.7. Microbiologie : de waren mogen niet meer dan 10 000 kiemen per gram waar bevatten en er mag niet aangetoond worden : Salmonella in 50 g; Staphylococcus aureus in 1 g; Enterobacteriaceae in 1 g; Bacillus cereus in 0,01 g; het aantal kweekbare schimmels en gisten moet minder dan 100 per gram bedragen.
- 6.2.3. Etiketgeving en reclame.
- 6.2.3.1. De etikettering van de waar moet de aanduidingen « voor zuigelingen » of « voor kleuters » of beide bevatten;
- 6.2.3.2. indien de waar bereid is met glutenbevattende ingrediënten moet vermeld worden : « bevat gluten »; indien de waar bereid is met ingrediënten, die geen gluten bevatten, moet vermeld worden : « glutenvrij ».
Deze vermeldingen moeten de benaming van de waar vergezellen;
- 6.2.3.3. indien aan de waar ijzertzouten werden toegevoegd, moet het ijzergehalte, berekend per 100 assimileerbare kilocalorieën en per 100 assimileerbare kilojoules, vermeld worden.

- 6.3. Samengestelde voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters.
- 6.3.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen van diverse samenstelling, die voornamelijk gebruikt worden om de zuigelingen en kleuters geleidelijk en progressief aan een volwassen voeding te gewennen. Zij kunnen voorkomen als verbruiksklare waar of als gedehydrateerd produkt, dat met water alleen kan worden gereconstitueerd. Niet van toepassing op de onder 6.1. en 6.2. bedoelde waren.
- 6.3.2. Fabricage en samenstelling.
- 6.3.2.1. De waren moeten gefabriceerd zijn met ingrediënten, die geschikt zijn voor zuigelingen en kleuters;
- 6.3.2.2. de waren moeten minimum 1,5 pct. cis-cis-linolzuur bevatten, berekend op de totale energie-inhoud;
- 6.3.2.3. het natriumgehalte mag niet hoger zijn dan 200 mg per 100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing; het toevoegen van zout (natriumchloride) aan deze waren is niet toegestaan;
- 6.3.2.4. indien op de waar niet vermeld is, dat zij bestemd is voor zuigelingen, die ouder zijn dan drie maanden, mag het gehalte aan nitraten, uitgedrukt in NO_3^- , niet hoger zijn dan 100 mg per kg verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing; in de andere gevallen mag dit gehalte niet hoger zijn dan 250 mg per kg. Het gehalte aan nitrieten, uitgedrukt in NO_2^- , mag niet hoger zijn dan 0,1 mg/kg verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 6.3.2.5. vanilline en ethylvanilline mogen toegevoegd worden tot maximaal 7 mg/100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing;
- 6.3.2.6. de chemisch gemodificeerde voedingszetzemelen, D, F, G, H, I, J, N, mogen toegevoegd worden tot maximaal 5 g/100 g verbruiksklaar produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing.
- 6.3.2.7. microbiologie : 1. De waren in droge vorm ; deze mogen niet meer dan 10 000 kiemen per gram waar, bevatten en er mag niet aangetoond worden : Salmonella in 50 g; Staphylococcus aureus in 1 g; enterobacteriaceae in 1 g; Bacillus cereus in 0,01 g; het aantal kweekbare schimmels en gisten moet minder dan 100 per gram bedragen.
2. De waren die klaar zijn voor gebruik : deze moeten een kiemdodende warmtebehandeling of een andere fysische behandeling met gelijke kiemdodende werking hebben ondergaan en moeten op de plaats van bereiding verpakt zijn in een luchtdicht gesloten verpakking; na vijf dagen bewaren bij $30^\circ \pm 1^\circ\text{C}$ mag geen bederf waar te nemen zijn en mag het aantal kweekbare micro-organismen niet meer dan 10 000 per gram bedragen.
- 6.3.3. Etikettering en reclame.
- 6.3.3.1. De benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduidingen « voor zuigelingen » of « voor kleuters » of van beide, evenals van een vermelding met betrekking tot de consistentie van de waar of van het gebruik waarvoor deze bestemd is;
- 6.3.3.2. indien de waar bereid is met glutenbevattende ingrediënten moet vermeld worden « bevat gluten »; indien de waar bereid is met ingrediënten, die geen gluten bevatten, moet vermeld worden : « glutenvrij ».
Deze vermeldingen moeten de benaming van de waar vergezellen;
- 6.3.3.3. het gehalte van de voornaamste voedingsmiddelen-ingrediënten, zoals vlees, vis, groenten, fruit, aardappelen moet vermeld worden.

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 4 augustus 1983.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Sociale Zaken,
J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,
F. AERTS

MINISTÈRE DES AFFAIRES ECONOMIQUES, MINISTERE DES FINANCES ET MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES, DU COMMERCE EXTERIEUR ET DE LA COOPERATION AU DEVELOPPEMENT

F. 83 — 1943

7 NOVEMBRE 1983. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 1er septembre 1939 relatif à l'Office national du Ducroire

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous présents et à venir, Salut,

Vu la loi du 31 août 1939 sur l'Office national du Ducroire, modifiée par les lois des 21 avril 1949, 1er mars 1957, 31 décembre 1958, 25 juillet 1960, 27 juillet 1962 et 3 juin 1964, par les arrêtés royaux n° 10 du 18 avril 1967 et n° 75 du 10 novembre 1967, et par les lois des 30 décembre 1970, 23 mai 1975, 30 mars 1976, 29 décembre 1980 et 12 janvier 1981;

Vu l'arrêté royal du 1er septembre 1939, pris en exécution de la loi du 31 août 1939 sur l'Office national du Ducroire, et modifié par les arrêtés royaux des 14 juillet 1951, 3 février 1959, 9 septembre 1960, 9 octobre 1962, 8 février 1971, 9 mai 1972, 28 juillet 1975 et 24 septembre 1976;

MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN, MINISTERIE VAN FINANCIEN EN MINISTERIE VAN BUITENLANDSE ZAKEN, BUITENLANDSE HANDEL EN ONTWIKKELINGSSAMENWERKING

N. 83 — 1943

7 NOVEMBER 1983. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 1 september 1939 betreffende de Nationale Deicrededienst

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groot.

Gelet op de wet van 31 augustus 1939 op de Nationale Deicrededienst, gewijzigd bij de wetten van 21 april 1949, 1 maart 1957, 31 december 1958, 25 juli 1960, 27 juli 1962 en 3 juni 1964, bij de koninklijke besluiten nr. 10 van 18 april 1967 en nr. 75 van 10 november 1967, en bij de wetten van 30 december 1970, 23 mei 1975, 30 maart 1976, 29 december 1980 en 12 januari 1981;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 september 1939, genomen ter uitvoering van de wet van 31 augustus 1939 op de Nationale Deicrededienst, en gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 14 juli 1951, 3 februari 1959, 9 september 1960, 9 oktober 1962, 8 februari 1971, 9 mei 1972, 28 juli 1975 en 24 september 1976;