

Es wird über das Ersuchen entschieden ungeachtet jeglichen Verfahrens aufgrund des gleichen Sachverhalts vor irgendeinem Gericht. Das Urteil ist einstweilen vollstreckbar ungeachtet irgendeines Rechtsmittels und ohne Sicherheitsleistung. Das Urteil wird innerhalb von acht Tagen auf Betreiben des Greffiers des Gerichts dem Minister des Innern mitgeteilt.»

Art. 3 - Vorliegendes Gesetz tritt am Tag seiner Veröffentlichung im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft.

Wir fertigen das vorliegende Gesetz aus und ordnen an, dass es mit dem Staatssiegel versehen und durch das *Belgische Staatsblatt* veröffentlicht wird.

Gegeben zu Brüssel, den 25. April 2004

ALBERT

Von Königs wegen:

Die Ministerin der Justiz

Frau L. ONKELINX

Der Minister des Innern

P. DEWAELE

Mit dem Staatssiegel versehen:

Die Ministerin der Justiz

Frau L. ONKELINX

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 18 oktober 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,

P. DEWAELE

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 18 octobre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,

P. DEWAELE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2004 — 4555

[C — 2004/00608]

10 NOVEMBER 2004. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1°, en § 3, vervangen bij de wet van 18 juli 1990;

Gelet op het ontwerp van officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers, opgemaakt door de Centrale Dienst voor Duitse vertaling bij het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmédy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. De bij dit besluit gevoegde tekst is de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers.

Art. 2. Onze Minister van Binnenlandse Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 10 november 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,

P. DEWAELE

SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR

F. 2004 — 4555

[C — 2004/00608]

10 NOVEMBRE 2004. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 concernant les sucres

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1^{er}, 1°, et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu le projet de traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 concernant les sucres, établi par le Service central de traduction allemande auprès du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmédy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le texte annexé au présent arrêté constitue la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 19 mars 2004 concernant les sucres.

Art. 2. Notre Ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 10 novembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,

P. DEWAELE

Bijlage — Annexe

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST VOLKSGESUNDHEIT, SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE UND UMWELT UND FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST WIRTSCHAFT, KMB, MITTELSTAND UND ENERGIE**19. MÄRZ 2004 — Königlicher Erlass über Zuckerarten**

ALBERT II., König der Belgier,
Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, insbesondere der Artikeln 2 und 4 § 1;

Aufgrund des Gesetzes vom 14. Juli 1991 über die Handelspraktiken sowie die Aufklärung und den Schutz der Verbraucher, insbesondere des Artikels 14 § 1;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 15. Januar 1975 über Zuckerarten, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 1. März 1998;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln;

Aufgrund der Richtlinie 2001/111/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung;

Aufgrund der Stellungnahme des Hohen Rates für Selbständige und KMB vom 25. März 2003;

Aufgrund der Stellungnahme des Verbraucherrates vom 7. April 2003;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 35.984/1 des Staatsrates vom 30. Oktober 2003, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 1 der koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

Auf Vorschlag Unseres Ministers der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik, Unseres Ministers der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit, Unseres Ministers des Mittelstands und der Landwirtschaft und Unseres Ministers der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung,

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

KAPITEL I — Anwendungsbereich

Artikel 1 - § 1 - Vorliegender Erlass gilt für Zuckerarten, die für die menschliche Ernährung bestimmt sind.

§ 2 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses ist zu verstehen unter:

1. Halbweißzucker:

gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- a) Polarisation: mindestens 99,5° Z,
- b) Gehalt an Invertzucker: höchstens 0,1% in Gewicht,
- c) Verlust beim Trocknen: höchstens 0,1% in Gewicht,

2. Zucker oder Weißzucker:

gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- a) Polarisation: mindestens 99,7° Z,
- b) Gehalt an Invertzucker: höchstens 0,04% in Gewicht,
- c) Verlust beim Trocknen: höchstens 0,06% in Gewicht,
- d) Farbtype: höchstens 9 Punkte, ermittelt gemäß § 4 Nr. 1,

3. raffiniertem Zucker, raffiniertem Weißzucker oder Raffinade:

Erzeugnis, das den in Nr. 2 Buchstabe a), b) und c) aufgeführten Merkmalen entspricht und dessen gemäß den Vorschriften in § 4 ermittelte Punktzahl insgesamt 8 nicht übersteigt und höchstens:

- 4 für die Farbtype,
- 6 für den Aschegehalt,
- 3 für die Farbe in Lösung

beträgt,

4. Flüssigzucker:

wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

- a) Trockenmasse: mindestens 62% in Gewicht,

b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: $1,0 \pm 0,2$): höchstens 3% in Gewicht in der Trockenmasse,

c) Leitfähigkeitsasche: höchstens 0,1% in Gewicht in der Trockenmasse, ermittelt gemäß § 4 Nr. 2,

d) Farbe in Lösung: höchstens 45 ICUMSA-Einheiten,

5. Invertflüssigzucker:

wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Trockenmasse: mindestens 62% in Gewicht,

b) Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose: $1,0 \pm 0,1$): über 3%, jedoch höchstens 50% in Gewicht in der Trockenmasse,

c) Leitfähigkeitsasche: höchstens 0,4% in Gewicht in der Trockenmasse, ermittelt gemäß § 4 Nr. 2,

6. Invertzuckersirup:

wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Dextrose $1,0 \pm 0,1$) an der Trockenmasse mehr als 50% in Gewicht beträgt und die außerdem den Anforderungen gemäß Nr. 5 Buchstabe a) und c) entspricht,

7. Glukosesirup:

gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke und/oder Inulin gewonnenen Sacchariden mit folgenden Merkmalen:

a) Trockenmasse: mindestens 70% in Gewicht,

b) Dextroseäquivalent: mindestens 20% in Gewicht in der Trockenmasse, in D-Glukose ausgedrückt,

c) Sulfatasche: höchstens 1% in Gewicht in der Trockenmasse,

8. getrocknetem Glukosesirup:

teilweise getrockneter Glukosesirup, bei dem die Trockenmasse mindestens 93% in Gewicht beträgt und der außerdem den Anforderungen gemäß Nr. 7 Buchstabe b) und c) entspricht,

9. Dextrose oder Traubenzucker, kristallwasserhaltig:

gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:

a) Dextrose (D-Glukose): mindestens 99,5% in Gewicht in der Trockenmasse,

b) Trockenmasse: mindestens 90% in Gewicht,

c) Sulfatasche: höchstens 0,25% in Gewicht in der Trockenmasse,

10. wasserfreie Dextrose oder Traubenzucker, kristallwasserfrei:

gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser, bei der die Trockenmasse mindestens 98% in Gewicht beträgt und die außerdem den Anforderungen gemäß Nr. 9 Buchstabe a) und c) entspricht,

11. Fruktose:

gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:

a) Fruktosegehalt: mindestens 98%,

b) Glukosegehalt: höchstens 0,5%,

c) Trocknungsverlust: höchstens 0,5%,

d) Leitfähigkeitsasche: höchstens 0,1% in Gewicht, ermittelt gemäß § 4 Nr. 2,

12. Puderzucker, Staubzucker:

in Nrn. 2 und 3 definierte Erzeugnisse, allein oder gemischt, die fein zerrieben sind und denen Stärke oder Stärkemehl als Antiagglomerationsmittel zugesetzt werden können, mit folgenden Merkmalen:

a) den in Nr. 2 gestellten Anforderungen entsprechen, was das Erzeugnis vor Zusatz von Antiagglomerationsmitteln betrifft,

b) Gehalt an Stärke: höchstens 5%,

13. Dextrose- oder Traubenzuckerpulver:

in Nrn. 9 und 10 definierte Erzeugnisse, allein oder gemischt, die fein zerrieben sind und denen Stärke oder Stärkemehl als Antiagglomerationsmittel zugesetzt werden können, mit folgenden Merkmalen:

a) den in Nr. 9 gestellten Anforderungen entsprechen, was das Erzeugnis vor Zusatz von Antiagglomerationsmitteln betrifft,

b) Gehalt an Stärke: höchstens 5%,

14. Kandis oder Kandiszucker:

Erzeugnis, das aus groben Kristallen besteht, die durch Abkühlen stark konzentrierter Saccharoselösungen gewonnen werden, und das eine geringe Menge pflanzlicher Fasern enthalten kann, mit folgenden Merkmalen:

a) Gehalt an Saccharose: mindestens 96%,

b) Gehalt an Sulfatasche: höchstens 0,3%,

15. Kandissirup:

dünnflüssiger Sirup, der als Nachprodukt bei der Herstellung von Kandis gewonnen wird, mit folgenden Merkmalen:

a) Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Saccharose und bezogen auf die Trockenmasse: mindestens 85% in Gewicht,

b) Gehalt an Trockenmasse: mindestens 75% in Gewicht,

c) Gehalt an Sulfatasche: höchstens 2,5% in Gewicht,

16. braunem Zucker, Kandis-Cassonade:

kristallisiertes Erzeugnis, das nach Kochen aus den vom Kandis getrennten Zuckerlösungen gewonnen wird, mit folgenden Merkmalen:

a) Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Saccharose und bezogen auf die Trockenmasse: mindestens 94,5% in Gewicht,

b) Gehalt an Sulfatasche, bezogen auf die Trockenmasse: höchstens 1,0%,

17. Rohzucker, Cassonade:

nicht raffiniertes aus Pflanzensaft gewonnenes Erzeugnis, das hauptsächlich aus Zuckerarten besteht, mit folgenden Merkmalen:

a) Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Saccharose und bezogen auf die Trockenmasse: mindestens 90%,

b) Gehalt an Sulfatasche, bezogen auf die Trockenmasse: höchstens 2,5%,

18. Melasse, Melassesirup:

sirupartiges Nebenerzeugnis, das bei der Herstellung oder Raffination von Saccharose gewonnen wird, mit folgenden Merkmalen:

a) Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker: mindestens 40% in Gewicht,

b) Gehalt an Sulfatasche: höchstens 10% in Gewicht,

c) Säuregrad: höchstens 8 ml 1 N-NaOH pro 100 g (Indikator: Phenolphthalein),

19. Milchzucker, Laktose:

Kohlehydrat, das unter der chemischen Bezeichnung «Laktose» bekannt ist, Milchbestandteil ist und in kristallwasserfreier oder -haltiger Form oder als Mischung dieser beiden Formen vorkommt, mit folgenden Merkmalen:

a) Gehalt an Trockenmasse: mindestens 94 % in Gewicht,

b) Gehalt an wasserfreier Laktose, bezogen auf die Trockenmasse: mindestens 99%,

c) Gehalt an Sulfatasche, bezogen auf die Trockenmasse: höchstens 0,2% in Gewicht,

20. Stärkezucker:

Erzeugnis in kristallisierter Form, das durch Hydrolyse der Stärke gewonnen wird, mit folgenden Merkmalen:

a) Gehalt an Trockenmasse: mindestens 77%,

b) Gehalt an reduzierenden Zuckern: mindestens 68 %,

c) Gehalt an Polysacchariden (Trisacchariden und höheren Sacchariden): höchstens 12%,

d) Gehalt an Sulfatasche: höchstens 1%.

§ 3 - Der Zusatz «Weiß-» ist vorbehalten für

1. Flüssigzucker, bei dem die Farbe in Lösung gemäß dem in § 4 Nr. 3 erwähnten Verfahren 25 ICUMSA-Einheiten nicht übersteigt,

2. Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup, bei denen

a) der Gehalt an Leitfähigkeitsasche 0,1% nicht übersteigt,

b) die Farbe in Lösung gemäß dem in § 4 Nr. 3 erwähnten Verfahren 25 ICUMSA-Einheiten nicht übersteigt.

§ 4 - Die Methode zur Bestimmung der Farbtype, des Gehalts an Leitfähigkeitsasche und der Farbe in Lösung von in § 2 Nr. 2 und 3 definiertem (Weiß-)Zucker und raffiniertem (Weiß-)Zucker ist die Folgende:

Ein «Punkt» entspricht:

1. bei der Farbtype:

0,5 Einheiten nach der Methode des Braunschweiger Instituts für landwirtschaftliche Technologie und Zuckerindustrie, wie sie in Abschnitt A Nr. 2 des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 der Kommission vom 1. Juli 1969 über die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Zucker, der von den Interventionsstellen gekauft wird, angegeben ist,

2. beim Aschegehalt:

0,0018% nach der Methode der International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA), wie sie in Abschnitt A Nr. 1 des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 angegeben ist,

3. bei der Farbe in Lösung:

7,5 Einheiten nach der in Abschnitt A Nr. 3 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1265/69 angegebenen ICUMSA-Methode.

§ 5 - Vorliegender Erlass gilt nicht für die in § 2 Nr. 1 bis 11 genannten Erzeugnisse in Form von Staubzucker, Kandiszucker und Zuckerhüten.

KAPITEL II — *Bestimmungen über die Etikettierung und die Handelspraktiken*

Art. 2 - Der Königliche Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln gilt unter den nachstehend festgelegten Bedingungen und Ausnahmen für die in Artikel 1 § 2 beschriebenen Lebensmittel:

1. Unbeschadet der nachstehend in Nr. 6 vermerkten Bestimmungen sind die in Artikel 1 § 2 vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und im Handel zur Bezeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

Die Verkehrsbezeichnung gemäß Artikel 1 § 2 Nr. 2 kann ebenfalls für die Bezeichnung des in Artikel 1 § 2 Nr. 3 erwähnten Erzeugnisses verwendet werden.

Jedoch können:

— die in Artikel 1 § 2 Nr. 1 bis einschließlich 11 genannten Erzeugnisse außer ihrer vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung noch andere in den Mitgliedstaaten übliche Bezeichnungen tragen,

— diese Verkehrsbezeichnungen zusätzlich in zusammengesetzten Verkehrsbezeichnungen verwendet werden, mit denen üblicherweise andere Erzeugnisse bezeichnet werden,

sofern dadurch die Verbraucher nicht irreführt werden können.

2. Bei vorverpackten Erzeugnissen mit einem Gewicht von weniger als 20 g braucht das Nettogewicht nicht auf dem Etikett angegeben zu werden.

3. Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup ist in der Etikettierung der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.

4. Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist in der Etikettierung der Zusatz «kristallisiert» anzugeben.

5. Enthalten die in Artikel 1 § 2 Nrn. 7 und 8 definierten Erzeugnisse mehr als 5% Fruktose in Gewicht in der Trockenmasse, so sind sie im Hinblick auf ihre Verkehrsbezeichnung und als Zutaten als «Glukose-Fruktose-Sirup» oder als «Fruktose-Glukose-Sirup» beziehungsweise als «getrockneter Glukose-Fruktose-Sirup» oder als «getrockneter Fruktose-Glukose-Sirup» zu kennzeichnen, je nachdem, ob der Glukose- oder der Fruktosebestandteil den größeren Anteil ausmacht.

6. Den Verkehrsbezeichnungen der in Artikel 1 § 2 Nr. 14 bis 17 erwähnten Erzeugnisse darf ein Hinweis auf die natürliche Farbe des Erzeugnisses beigefügt werden.

KAPITEL III — *Allgemeine Bestimmungen*

Art. 3 - Die Vermarktung der in Artikel 1 § 2 erwähnten Erzeugnisse ist ab dem 12. Juli 2003 zugelassen, sofern sie den in vorliegendem Erlass festgelegten Begriffsbestimmungen entsprechen.

Die Vermarktung der in Artikel 1 § 2 erwähnten Erzeugnisse, die vorliegendem Erlass nicht entsprechen, ist ab dem 12. Juli 2004 verboten.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die vorliegendem Erlass nicht entsprechen, aber vor dem 12. Juli 2004 in Übereinstimmung mit dem Königlichen Erlass vom 15. Januar 1975 über Zuckerarten etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

KAPITEL IV — *Schlussbestimmungen*

Art. 4 - Es werden aufgehoben:

1. der Königliche Erlass vom 15. Januar 1975 über Zuckerarten, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 1. März 1998,

2. Kapitel IV Nr. 3 der Anlage zum Königlichen Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln.

Art. 5 - Unser Minister der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik, Unser Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit, Unser Minister des Mittelstands und der Landwirtschaft und Unser Minister der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 19. März 2004

ALBERT

Von Königs wegen:

Die Ministerin der Wirtschaft, der Energie, des Außenhandels und der Wissenschaftspolitik

Frau F. MOERMAN

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

R. DEMOTTE

Die Ministerin des Mittelstands und der Landwirtschaft

Frau S. LARUELLE

Die Ministerin der Umwelt, des Verbraucherschutzes und der Nachhaltigen Entwicklung

Frau F. VAN DEN BOSSCHE

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 10 november 2004.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 10 novembre 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,

P. DEWAELE

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,

P. DEWAELE