

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

F. 2011 — 887

[C – 2011/24049]

13 MARS 2011. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la Directive 2010/67/UE, et l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, en transposant la Directive 2010/69/UE

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

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

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

Vu l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants;

Vu l'avis 49.165/3 du Conseil d'Etat, donné le 25 janvier 2011, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnés le 12 janvier 1973;

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

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le présent arrêté transpose

- la Directive 2010/67/UE de la Commission du 20 octobre 2010 modifiant la Directive 2008/84/CE portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants et

- la Directive 2010/69/UE de la Commission du 22 octobre 2010 modifiant les annexes de la Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

Art. 2. L'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifiée par les arrêtés royaux des 1^{er} décembre 1998, 15 février 1999, 25 janvier 2000, 23 janvier 2001, 28 septembre 2001, 20 mars 2002, 7 septembre 2003, 5 juin 2004, 27 décembre 2004, 21 janvier 2005, 22 avril 2005, 2 février 2007, 19 novembre 2007, 1^{er} octobre 2008, 20 janvier 2010 et 4 octobre 2010 est modifiée conformément à la partie I de l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. L'annexe de l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, modifiée par les arrêtés royaux des 8 février 1999, 19 février 2002, 4 février 2004, 21 septembre 2004, 8 décembre 2004, 22 avril 2005, 12 mars 2008 et 1^{er} octobre 2008, est modifiée conformément à la partie II de l'annexe du présent arrêté.

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Art. 5. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et le Ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 13 mars 2011.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX
La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2011 — 887

[C – 2011/24049]

13 MAART 2011. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, ter omzetting van Richtlijn 2010/67/EU, en van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, ter omzetting van Richtlijn 2010/69/EU

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

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 producten, artikel 4, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen;

Gelet op advies nr. 49.165/3 van de Raad van State, gegeven op 25 januari 2011, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1^o, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Dit besluit voorziet in de omzetting

- van Richtlijn 2010/67/EU van de Commissie van 20 oktober 2010 tot wijziging van Richtlijn 2008/84/EG tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen en

- van Richtlijn 2010/69/EU van de Commissie van 22 oktober 2010 tot wijziging van de bijlagen bij Richtlijn 95/2/EG van het Europees Parlement en van de Raad betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

Art. 2. De bijlage bij het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 1 december 1998, 15 februari 1999, 25 januari 2000, 23 januari 2001, 28 september 2001, 20 maart 2002, 7 september 2003, 5 juni 2004, 27 december 2004, 21 januari 2005, 22 april 2005, 2 februari 2007, 19 november 2007, 1 oktober 2008, 20 januari 2010 en 4 oktober 2010 wordt gewijzigd overeenkomstig deel I van de bijlage bij dit besluit.

Art. 3. De bijlage bij het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 8 februari 1999, 19 februari 2002, 4 februari 2004, 21 september 2004, 8 december 2004, 22 april 2005, 12 maart 2008 en 1 oktober 2008, wordt gewijzigd overeenkomstig deel II van de bijlage bij dit besluit.

Art. 4. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Art. 5. De Minister bevoegd voor Volksgezondheid en de Minister bevoegd voor de Veiligheid van de Voedselketen zijn, ieder wat hen betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 13 maart 2011.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX
De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

Annexe à l'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la Directive 2010/67/UE, et l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, en transposant la Directive 2010/69/UE

Partie I

L'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires est modifiée comme suit :

- 1) Dans la section « E 290 Anhydride carbonique », la sous-rubrique « Teneur en huile » est remplacée par ce qui suit :

« Teneur en huile »	Pas plus de 5 mg/kg »
---------------------	-----------------------

- 2) Après la section concernant l'additif E 385, la section suivante, intitulée « E 392 Extraits de romarin », est insérée :

« E 392 Extraits de romarin »	
SPÉCIFICATION GÉNÉRALE	
Synonyme	Extrait de feuille de romarin (antioxydant)
Définition	Les extraits de romarin contiennent plusieurs composants dont il a été démontré qu'ils possèdent des fonctions antioxydantes. Ces composants appartiennent principalement aux catégories des acides phénoliques, des flavonoïdes et des diterpénoïdes. Outre les composés antioxydants, les extraits peuvent également contenir les triterpènes et les matières extractibles au solvant organique définis dans la spécification suivante.
EINECS	283-291-9
Dénomination chimique	Extrait de romarin (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Description	L'antioxydant qu'est l'extrait de feuille de romarin est obtenu par extraction à partir de feuilles de <i>Rosmarinus officinalis</i> au moyen d'un système de solvants autorisé pour les aliments. Les extraits peuvent ensuite être désodorisés et décolorés; ils peuvent être normalisés.
Identification	
Composés antioxydants de référence : diterpènes phénoliques	Acide carnosique (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) et carnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) (représentant pas moins de 90 % du total des diterpènes phénoliques)
Matières volatiles de référence	Bornéol, acétate de bornyle, camphre, 1,8-cinéol, verbénone
Densité	> 0,25 g/ml
Solubilité	Insoluble dans l'eau
Pureté	
Perte par déshydratation	< 5 %
Arsenic	Pas plus de 3 mg/kg
Plomb	Pas plus de 2 mg/kg
1 – Extraits de romarin obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction à l'acétone	
Description	Les extraits de romarin sont obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction à l'acétone, filtration, purification, évaporation du solvant puis séchage et tamisage pour obtenir une poudre fine ou un liquide.
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 10 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence)* (* exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par chromatographie en phase gazeuse – spectrométrie de masse, « CPG-SM »)
Solvants résiduels	Acétone : pas plus de 500 mg/kg
2 — Extraits de romarin préparés par extraction à partir de feuilles de romarin séchées au moyen d'anhydride carbonique supercritique	
Extraits de romarin obtenus à partir de feuilles de romarin séchées par extraction au moyen d'anhydride carbonique supercritique accompagné d'une faible quantité d'éthanol en tant que solvant.	

Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 13 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence)* (* exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par chromatographie en phase gazeuse – spectrométrie de masse, « CPG-SM »)
Solvants résiduels	Éthanol : pas plus de 2 %
3 – Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin	
Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin. Les extraits peuvent être purifiés davantage, par exemple par un traitement au charbon actif ou par distillation moléculaire; ils peuvent être mis en suspension dans des milieux appropriés et approuvés ou atomisés.	
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 5 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence)* (* exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par chromatographie en phase gazeuse – spectrométrie de masse, « CPG-SM »)
Solvants résiduels	Éthanol : pas plus de 500 mg/kg
4 – Extraits de romarin décolorés et désodorisés obtenus par une extraction en deux phases au moyen d'hexane et d'éthanol	
Extraits de romarin préparés à partir d'extrait éthanolique désodorisé de romarin soumis à une extraction à l'hexane. Les extraits peuvent être purifiés davantage, par exemple par un traitement au charbon actif ou par distillation moléculaire; ils peuvent être mis en suspension dans des milieux appropriés et approuvés ou atomisés.	
Identification	
Teneur en composés antioxydants de référence	≥ 5 % m/m (total de l'acide carnosique et du carnosol)
Rapport antioxydants/matières volatiles	(% total m/m d'acide carnosique et de carnosol) ≥ 15 (% m/m de matières volatiles de référence)* (* exprimé en pourcentage de matières volatiles totales dans l'extrait, mesuré par chromatographie en phase gazeuse – spectrométrie de masse, « CPG-SM »)
Solvants résiduels	Hexane : pas plus de 25 mg/kg Éthanol : pas plus de 500 mg/kg

3) Dans la section « E 426 Hémicellulose de soja » :

a) Les rubriques « Définition » et « Description » sont remplacées par ce qui suit :

« Définition	L'hémicellulose de soja est un polysaccharide raffiné hydrosoluble obtenu à partir de souches naturelles de fibre de soja par extraction à l'eau chaude. Aucun précipitant organique ne peut être utilisé à l'exception de l'éthanol.
Description	Poudre fluide blanche ou blanc jaunâtre »

b) Dans la rubrique « Pureté », la sous-rubrique suivante est ajoutée :

« Éthanol	Pas plus de 2 % »
-----------	-------------------

- 4) Le texte concernant « Gomme cassia », est remplacée par ce qui suit :

« E 427 Gomme cassia »	
Synonymes	
Définition	La gomme cassia est l'endosperme moulu et purifié des graines de <i>Cassia tora</i> et de <i>Cassia obtusifoli</i> (<i>Leguminosae</i>) contenant moins de 0,05 % de <i>Cassia occidentalis</i> . Elle consiste essentiellement en polysaccharides de masses moléculaire élevées principalement composés d'une chaîne linéaire d'unités de 1,4-β-D-mannopyranose auxquelles se rattachent des unités de 1,6-α-D-galactopyranose. Le rapport mannose/galactose est d'environ 5/1. Pendant la fabrication, les graines sont décortiquées et dégermées par traitement thermique mécanique puis par mouture et criblage de l'endosperme. L'endosperme moulu est purifié davantage par extraction à l'isopropanol.
Composition	Pas moins de 75 % de galactomannane
Description	Poudre inodore de couleur jaune pâle à blanc cassé
Identification	
Solubilité	Insoluble dans l'éthanol. Se disperse bien dans l'eau froide en formant une solution colloïdale.
Gélification à l'aide de borate	Ajouter suffisamment de solution d'essai de borate de sodium à la dispersion aqueuse de l'échantillon pour élever le pH au-dessus de 9. Il y a gélification.
Gélification à l'aide de gomme xanthane	Peser 1,5 g de l'échantillon et 1,5 g de gomme xanthane puis mélanger. Verser le mélange (en remuant vivement) dans 300 ml d'eau à 80 °C contenus dans un bécher de 400 ml. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit dissous et continuer de remuer pendant 30 minutes supplémentaires après la dissolution (maintenir la température au-dessus de 60 °C pendant le remuement). Arrêter de remuer et laisser refroidir le mélange à température ambiante pendant au moins 2 heures. Il y a formation d'un gel viscoélastique ferme quand la température baisse au-dessous de 40 °C, mais aucun gel de ce type ne se forme dans une solution de contrôle à 1 % de gomme cassia ou de gomme xanthane seulement, préparée d'une manière semblable.
Viscosité	Moins de 500 mPa.s (25 °C, 2 heures, solution à 1 %) correspondant à une masse moléculaire moyenne de 200 000-300 000 Da
Pureté	
Matières insolubles dans l'acide	Pas plus de 2 %
pH	5,5-8 (solution aqueuse à 1 %)
Matières grasses brutes	Pas plus de 1 %
Protéines	Pas plus de 7 %
Cendres totales	Pas plus de 1,2 %
Perte par déshydratation	Pas plus de 12 % (5 heures, 105 °C)
Anthraquinones totaux	Pas plus de 0,5 mg/kg (limite de détection)
Solvants résiduels	Pas plus de 750 mg/kg d'alcool isopropyle
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 5 000 unités formant colonie par gramme

Levures et moisissures	Pas plus de 100 unités formant colonie par gramme
<i>Salmonella</i> spp	Absence dans 25 g
<i>E Coli</i>	Absence dans 1 g »

- 5) Dans la section « E 463 Hydroxylpropylcellulose », la sous-rubrique « Composition » est remplacée par ce qui suit :

« Composition	Pas plus de 80,5 % de groupements hydroxypropoxyles (-OCH ₂ CHOHCH ₃), équivalent à 4,6 groupements hydropropoxyles au plus par unité d'anhydroglucose sur la substance anhydre »
---------------	--

- 6) Dans la rubrique « Pureté » de la section « E 949 Hydrogène », la sous-rubrique « Azote » est remplacée par ce qui suit :

« Azote	Pas plus de 0,07 % v/v »
---------	--------------------------

- 7) Après la section relative à l'additif E 1201, la section suivante est insérée :

« E 1203 Alcool polyvinylique	
Synonymes	Polymère d'alcool vinylique, PVOH
Définition	L'alcool polyvinylique est une résine synthétique préparée par la polymérisation d'acétate de vinyle, puis l'hydrolyse partielle de l'ester en présence d'un catalyseur alcalin. Les caractéristiques physiques du produit dépendent du degré de polymérisation et du degré d'hydrolyse.
Dénomination chimique	Homopolymère d'éthanol
Formule chimique	(C ₂ H ₃ OR) _n où R = H ou COCH ₃
Description	Poudre granuleuse blanche ou de couleur crème, inodore, insipide et translucide
Identification	
Solubilité	Soluble dans l'eau; faiblement soluble dans l'éthanol
Réaction de précipitation	Dissoudre 0,25 g de l'échantillon dans 5 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. L'ajout de 10 ml d'éthanol à cette solution entraîne un précipité blanc, trouble ou floconneux.
Réaction colorée	Dissoudre 0,01 g de l'échantillon dans 100 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. Une couleur bleue apparaît si l'on ajoute (à 5 ml de solution) une goutte de solution d'essai d'iode et quelques gouttes de solution d'acide borique. Dissoudre 0,5 g de l'échantillon dans 10 ml d'eau, chauffer et laisser la solution refroidir à température ambiante. Une couleur rouge foncé à bleue apparaît après le versement d'une goutte de solution d'essai d'iode dans 5 ml de solution.
Viscosité	De 4,8 à 5,8 mPa.s (solution à 4 % à 20 °C) correspondant à une masse moléculaire moyenne de 26 000-30 000 Da
Pureté	
Matières insolubles dans l'eau	Pas plus de 0,1 %
Indice d'ester	Entre 125 et 153 mg KOH/g
Degré d'hydrolyse	De 86,5 à 89,0 %
Indice d'acidité	Pas plus de 3,0

Solvants résiduels	Pas plus de 1,0 % de méthanol et de 1,0 % d'acétate de méthyle
pH	De 5,0 à 6,5 (solution à 4 %)
Perte par déshydratation	Pas plus de 5,0 % (105 °C, 3 heures)
Résidu lors de l'ignition	Pas plus de 1,0 %
Plomb	Pas plus de 2,0 mg/kg »

8) La section « Polyéthylène glycol 6000 » est remplacée par ce qui suit :

« E 1521 Polyéthylènes glycols »	
Synonymes	PEG, macrogol, oxyde de polyéthylène
Définition	Polymères d'addition d'oxyde d'éthylène et d'eau habituellement désignés par un nombre correspondant approximativement à la masse moléculaire
Dénomination chimique	alpha-Hydro-omega-hydroxypoly (oxy-1,2 éthanediol)
Formule chimique	$\text{HOCH}_2 - (\text{CH}_2 - \text{O} - \text{CH}_2)_n - \text{CH}_2\text{OH}$
Masse moléculaire moyenne	De 380 à 9 000 Da
Composition	PEG 400 : pas moins de 95 % et pas plus de 105 % PEG 3000 : pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 3350 : pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 4000 : pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 6000 : pas moins de 90 % et pas plus de 110 % PEG 8000 : pas moins de 87,5 % et pas plus de 112,5 %
Description	Le PEG 400 est un liquide hygroscopique limpide, visqueux, incolore ou presque incolore. Le PEG 3000, le PEG 3350, le PEG 4000, le PEG 6000 et le PEG 8000 sont des solides blancs ou presque blancs ayant l'aspect de la cire ou de la paraffine.
Identification	
Point de fusion	PEG 400 : 4-8 °C PEG 3000 : 50-56 °C PEG 3350 : 53-57 °C PEG 4000 : 53-59 °C PEG 6000 : 55-61 °C PEG 8000 : 55-62 °C
Viscosité	PEG 400 : de 105 à 130 mPa.s à 20 °C PEG 3000 : de 75 à 100 mPa.s à 20 °C PEG 3350 : de 83 à 120 mPa.s à 20 °C PEG 4000 : de 110 à 170 mPa.s à 20 °C PEG 6000 : de 200 à 270 mPa.s à 20 °C PEG 8000 : de 260 à 510 mPa.s à 20 °C Pour les polyéthylènes glycols dont la masse moléculaire moyenne est supérieure à 400, la viscosité est déterminée à partir d'une solution à 50 % m/m de la substance candidate dans l'eau.
Solubilité	Le PEG 400 est miscible à l'eau, très soluble dans l'acétone, dans l'alcool et dans le chlorure de méthylène, pratiquement insoluble dans les huiles grasses et les huiles minérales. Le PEG 3000 et le PEG 3350 sont très solubles dans l'eau et dans le chlorure de méthylène, très légèrement solubles dans l'alcool, pratiquement insolubles dans les huiles grasses et les huiles minérales. Le PEG 4000, le PEG 6000 et le PEG 8000 sont très solubles dans l'eau et dans le chlorure de méthylène, pratiquement insolubles dans l'alcool, les huiles grasses et les huiles minérales.

Pureté	
Acidité ou alcalinité	Dissoudre 5 g dans 50 ml d'eau sans anhydride carbonique et ajouter 0,15 ml de solution de bleu de bromothymol. La solution est jaune ou verte. Il ne faut pas plus de 0,1 ml d'hydroxyde de sodium 0,1 M pour changer la couleur de l'indicateur en bleu.
Indice d'hydroxyle	PEG 400 : 264-300 PEG 3000 : 34-42 PEG 3350 : 30-38 PEG 4000 : 25-32 PEG 6000 : 16-22 PEG 8000 : 12-16
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,2 %
1,4-dioxane	Pas plus de 10 mg/kg
Oxyde d'éthylène	Pas plus de 0,2 mg/kg
Éthylène glycol et diéthylène glycol	Pas plus de 0,25 % m/m au total, seuls ou combinés
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg »

Partie II

Les chapitres II à VI de l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants sont modifiées comme suit :

- 1) Chapitre II est modifiée comme suit :
 - a) Le texte de la mention concernant les « préparations de viande hachée fraîche préemballées » est remplacé par ce qui suit :

« Préparations de viande hachée fraîche préemballées »	E 261	Acétate de potassium	<i>quantum satis</i> »
	E 262i	Acétate de sodium	
	E 262ii	Diacétate de sodium	
	E 300	Acide ascorbique	
	E 301	Ascorbate de sodium	
	E 302	Ascorbate de calcium	
	E 325	Lactate de sodium	
	E 326	Lactate de potassium	
	E 330	Acide citrique	
	E 331	Citrates de sodium	
	E 332	Citrates de potassium	
	E 333	Citrates de calcium	

b) À la fin du chapitre II, le texte suivant est ajouté :

« Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution, ayant une teneur en matière grasse inférieure à 20 % »	E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i> »
	E 407	Carraghénanes	
	E 410	Farine de graines de caroube	
	E 412	Gomme guar	
	E 415	Gomme xanthane	
	E 440	Pectines	
	E 460	Cellulose	
	E 466	Carboxyméthylcellulose	
	E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
	E 1404	Amidon oxydé	
	E 1410	Phosphate de monoamidon	
	E 1412	Phosphate de diamidon	
	E 1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
	E 1414	Phosphate de diamidon acétylé	
	E 1420	Amidon acétylé	
	E 1422	Adipate de diamidon acétylé	
	E 1440	Amidon hydroxypropylé	
	E 1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	
	E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
	E 1451	Amidon oxydé acétylé	

2) Chapitre III est modifiée comme suit :

a) À la fin de la partie A, les mentions suivantes sont ajoutées :

« Substituts de produits de la pêche à base d'algues marines	1 000	500				
Bières en fût contenant plus de 0,5 % de sucre fermentescible ajouté et/ou de jus ou de concentrés de fruits ajoutés	200	200		400		
Agrumes non pelés (traitement en surface uniquement)	20					
Compléments alimentaires sous forme déshydratée contenant des préparations de vitamine A et des combinaisons de vitamines A et D				1 000 dans le produit prêt à la consommation »		

b) À la fin de la partie B, les mentions suivantes sont ajoutées :

« Myrtilles (<i>Vaccinium corymbosum</i> uniquement)	10
Cannelle (<i>Cinnamomum ceylanicum</i> uniquement)	150 »

c) La partie C est modifiée comme suit :

i) Le texte de la mention concernant l'additif E 234 est remplacé par ce qui suit :

« E 234	Nisine ⁽¹⁾	Gâteaux de semoule et de tapioca et produits similaires	3 mg/kg
		Fromage affiné et fromage fondu	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		(Eufs liquides pasteurisés (blanc, jaune ou œuf entier)	6,25 mg/l

⁽¹⁾ La présence de cette substance est admise dans certains fromages obtenus par un processus de fermentation. »

ii) Le texte de la mention concernant l'additif E 242 est remplacé par ce qui suit :

« E 242	Dicarbonate de diméthyle	Boissons aromatisées sans alcool	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables
		Vins sans alcool Concentré liquide de thé	
		Cidre, poiré, vins de fruits Vins à teneur réduite en alcool Boissons à base de vin et produits régis par le règlement (CEE) n° 1601/91	250 mg/l de dose d'incorporation, résidus non détectables »

d) Dans la partie D, la mention suivante est insérée après la mention relative à l'additif E 316 :

« E 392	Extraits de romarin	Huiles végétales (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive) et matières grasses dont la teneur en acides gras polyinsaturés est supérieure à 15 % m/m du total des acides gras, pour une utilisation dans les produits alimentaires non traités thermiquement	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Huiles de poisson et huile d'algue	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Saindoux, graisses de bœuf, de volaille, de mouton et de porc Matières grasses et huiles pour la fabrication professionnelle de denrées alimentaires subissant un traitement thermique Huiles et matières grasses destinées à la friture, excepté l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive	exprimée par rapport à la matière grasse

Amuse-gueules (à base de céréales, de pommes de terre ou d'amidon)	
Sauces	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
Produits de boulangerie fine	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
Compléments alimentaires	400 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
Pommes de terre déshydratées Ovoproduits Chewing-gum	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
Lait en poudre pour distributeurs automatiques Assaisonnements et condiments Fruits à coque transformés	200 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
Soupes, potages et bouillons déshydratés	50 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
Viande déshydratée	150 mg/kg (exprimée en somme du carnosol et de l'acide carnosique)

		Produits à base de viande et de poisson, à l'exception de la viande déshydratée et des saucissons secs	150 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) exprimée par rapport à la matière grasse
		Saucissons secs	100 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Arômes	1 000 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique)
		Lait en poudre pour la fabrication de crèmes glacées	30 mg/kg (exprimant la somme du carnosol et de l'acide carnosique) »

3) Chapitre IV est modifiée comme suit :

- a) À la mention relative aux additifs E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452, la ligne suivante est insérée après la ligne concernant les « boissons à base de protéines végétales » :

		« Boissons contenant des protéines de lactosérum destinées aux sportifs	4 g/kg »
--	--	---	----------

- b) La mention concernant la gomme cassia est remplacée par ce qui suit et est mise avant celle relative aux additifs E 432, E 433, E 434, E 435 et E 436 :

« E 427	Gomme cassia	Glaces de consommation	2 500 mg/kg
		Produits à base de lait fermenté à l'exception des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants non aromatisés	
		Desserts à base de produits laitiers et produits similaires	
		Fourrages, nappages et enrobages pour boulangerie fine et desserts	
		Fromage fondu	
		Sauces et sauces pour salades	
		Soupes, potages et bouillons déshydratés	

		Produits à base de viande ayant subi un traitement thermique	1 500 mg/kg »
--	--	--	---------------

- c) À la mention relative aux additifs E 901, E 902 et E 904, dans la troisième colonne, dans la case dont les premiers mots sont « Comme agents d'enrobage uniquement pour », le tiret suivant est ajouté :

		« Gaufrettes préemballées contenant de la crème glacée (uniquement pour l'additif E 901)	<i>quantum satis</i> »
--	--	--	------------------------

- d) À la mention relative aux additifs E 901, E 902 et E 904, dans la troisième colonne, sous les cases concernant les « Pêches et ananas (traitement en surface uniquement) », les cases suivantes sont ajoutées :

		« Arômes dans les boissons aromatisées sans alcool (uniquement pour l'additif E 901)	0,2 g/kg dans la boisson aromatisée »
--	--	--	---------------------------------------

- e) La mention suivante est insérée après celle relative à l'additif E 959 :

« E 961	Néotame	Boissons aromatisées à base d'eau, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût
		Boissons à base de lait et produits dérivés du lait ou boissons à base de jus de fruits, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	2 mg/l en tant qu'exhausteur de goût
		« Snacks » : amuse-gueules salés et secs à base d'amidon ou de fruits à coque enrobés, prêts à être consommés, préemballés et contenant certains arômes	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Micro-confiserie pour rafraîchir l'haleine, sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Pastilles rafraîchissantes pour la gorge fortement aromatisées sans sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Chewing-gum avec sucres ajoutés	3 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Confitures, gelées et marmelades à valeur énergétique réduite	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût

		Sauces	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires fournis sous forme liquide	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires fournis sous forme solide	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût
		Compléments alimentaires à base de vitamines et/ou d'éléments minéraux et fournis sous forme de sirop ou sous forme à ne pas mâcher	2 mg/kg en tant qu'exhausteur de goût »

f) La mention suivante est insérée après celle relative à l'additif E 1202 :

« E 1203	Alcool polyvinylique	Compléments alimentaires, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	18 g/kg »
----------	----------------------	--	-----------

g) Après la mention relative à l'additif E 1202, le texte de la mention concernant uniquement l'additif alimentaire E 1505 est remplacé par ce qui suit :

« E 1505	Citrate de triéthyle	Compléments alimentaires, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	3,5 g/kg
		Blanc d'œuf séché	<i>quantum satis</i> »

h) La mention suivante est insérée après celle relative à l'additif E 1452 :

« E 1521	Polyéthylène glycol	Compléments alimentaires, présentés sous forme de capsules ou de comprimés	10 g/kg »
----------	---------------------	--	-----------

4) Au chapitre V, la mention relative à l'additif « Polyéthylène glycol 6000 » est remplacée par ce qui suit :

« E 1521	Polyéthylène glycol	Édulcorants »
----------	---------------------	---------------

5) Au chapitre VI, troisième partie, la mention suivante est ajoutée après celle relative à l'additif E 526 :

« E 920	L-cystéine	Biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge	1 g/kg »
---------	------------	---	----------

Vu pour être annexé à notre arrêté du 13 mars 2011 modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, en transposant la Directive 2010/67/UE, et l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, en transposant la Directive 2010/69/UE.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

Bijlage bij het koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, ter omzetting van Richtlijn 2010/67/EU en van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, ter omzetting van Richtlijn 2010/69/EU

Deel I

De bijlage bij het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, wordt als volgt gewijzigd :

1. In het gedeelte betreffende kooldioxide (E 290) wordt de regel die begint met « Olie » vervangen als volgt :

“Olie	Maximaal 5 mg/kg”
-------	-------------------

2. Na het gedeelte betreffende additief E 385 wordt het volgende gedeelte betreffende extracten van rozemarijn (E 392) ingevoegd :

“E 392 Extracten van rozemarijn	
ALGEMENE SPECIFICATIES	
Synoniemen	Rozemarijnbladextract (antioxidant)
Definitie	Extracten van rozemarijn bevatten diverse bestanddelen met bewezen antioxidantwerking. Dit zijn in hoofdzaak fenolzuren, flavonoiden en diterpenoiden. Naast deze antioxidanten kunnen extracten van rozemarijn ook triterpenen en met organische oplosmiddelen extraheerbaar materiaal bevatten, zoals hieronder gespecificeerd.
Einecs-nummer	283-291-9
Chemische naam	Extracten van rozemarijn (<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Beschrijving	Extracten van rozemarijn worden bereid door extractie van de bladeren van <i>Rosmarinus officinalis</i> met een voor levensmiddelen goedgekeurd oplosmiddelsysteem. Vervolgens kunnen de extracten ontgeurd en ontkleurd worden. De extracten kunnen gestandaardiseerd zijn.
Eigenschappen	
Referentieantioxidanten : fenolische diterpenen	Carnosinezuur (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) en carnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) (samen minimaal 90 % van de totale fenolische diterpenen)
Belangrijkste vluchtige stoffen	Borneol, bornylacetaat, kamfer, 1,8-cineol, verbenon
Dichtheid	> 0,25 g/ml
Oplosbaarheid	Onoplosbaar in water
Zuiverheid	
Gewichtsverlies bij drogen	< 5 %
Arseen	Maximaal 3 mg/kg
Lood	Maximaal 2 mg/kg
1 – Extracten van rozemarijn verkregen door acetonextractie uit gedroogde rozemarijnbladeren	
Beschrijving	Extracten van rozemarijn worden bereid door extractie van gedroogde rozemarijnbladeren met aceton, filtratie, zuivering en verdamping van het oplosmiddel, gevolgd door drogen en zeven zodat een fijn poeder of een vloeistof wordt verkregen.
Eigenschappen	
Gehalte referentieantioxidanten :	≥ 10 % (m/m), uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol
Verhouding antioxidant/vluchtige stoffen	(Totaal % (m/m) carnosinezuur en carnosol) ≥ 15 (% (m/m) belangrijkste vluchtige stoffen)* [* als percentage van het totaalgehalte vluchtige stoffen in het extract, zoals gemeten met gaschromatografie met massaspectrometrische detectie (GC-MSD)]
Oplosmiddelresiduen	Aceton : maximaal 500 mg/kg

2 – Extracten van rozemarijn verkregen door extractie met superkritisch kooldioxide uit gedroogde rozemarijnbladeren	
Door extractie met superkritisch kooldioxide en een kleine hoeveelheid ethanol als entrainer uit gedroogde rozemarijnbladeren verkregen extracten	
Eigenschappen	
Gehalte referentieantioxidanten :	$\geq 13\%$ (m/m), uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol
Verhouding antioxidant/vluchtige stoffen	(Totaal % (m/m) carnosinezuur en carnosol) ≥ 15 (% (m/m) belangrijkste vluchtige stoffen)* [* als percentage van het totaalgehalte vluchtige stoffen in het extract, zoals gemeten met gaschromatografie met massaspectrometrische detectie (GC-MSD)]
Oplosmiddelresiduen	Ethanol : maximaal 2 %
3 – Extracten van rozemarijn verkregen uit een ontgeurd ethanolextract van rozemarijn	
Uit een ontgeurd ethanolextract van rozemarijn verkregen extracten van rozemarijn. De extracten kunnen verder gezuiverd worden, bijvoorbeeld door behandeling met actieve kool en/of moleculaire destillatie. Zij kunnen worden gesuspenderd in geschikte, goedgekeurde draagstoffen of worden gesproeidroogd.	
Eigenschappen	
Gehalte referentieantioxidanten :	$\geq 5\%$ (m/m), uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol
Verhouding antioxidant/vluchtige stoffen	(Totaal % (m/m) carnosinezuur en carnosol) ≥ 15 (% (m/m) belangrijkste vluchtige stoffen)* [* als percentage van het totaalgehalte vluchtige stoffen in het extract, zoals gemeten met gaschromatografie met massaspectrometrische detectie (GC-MSD)]
Oplosmiddelresiduen	Ethanol : maximaal 500 mg/kg
4 – Extracten van rozemarijn, verkregen door tweetrapsextractie met hexaan en ethanol, ontleurd en ontgeurd	
Uit een ontgeurd ethanolextract van rozemarijn dat een hexaanextractie heeft ondergaan verkregen extracten van rozemarijn. De extracten kunnen verder gezuiverd worden, bijvoorbeeld door behandeling met actieve kool en/of moleculaire destillatie. Zij kunnen worden gesuspenderd in geschikte, goedgekeurde draagstoffen of worden gesproeidroogd.	
Eigenschappen	
Gehalte referentieantioxidanten :	$\geq 5\%$ (m/m), uitgedrukt als de som van carnosinezuur en carnosol
Verhouding antioxidant/vluchtige stoffen	(Totaal % (m/m) carnosinezuur en carnosol) ≥ 15 (% (m/m) belangrijkste vluchtige stoffen)* [* als percentage van het totaalgehalte vluchtige stoffen in het extract, zoals gemeten met gaschromatografie met massaspectrometrische detectie (GC-MSD)]
Oplosmiddelresiduen	Hexaan : maximaal 25 mg/kg Ethanol : maximaal 500 mg/kg »

3. In het gedeelte betreffende hemicellulose van soja (E 426) :

a) wordt de tekst die begint met « Definitie », respectievelijk « Beschrijving » vervangen als volgt :

« Definitie	Hemicellulose van soja is een geraffineerde, wateroplosbare polysacharide, verkregen door extractie van sojavezels van natuurlijke stammen met heet water. Er mogen geen andere organische neerslagmiddelen worden gebruikt dan ethanol
Beschrijving	Vrijstromend wit of geelwit poeder »

b) wordt onder “Zuiverheid” de volgende regel toegevoegd :

« Ethanol	Maximaal 2 % »
-----------	----------------

4. De tekst betreffende cassiagom wordt vervangen door volgende tekst :

« E 427 Cassiagom	
Synoniemen	
Definitie	Cassiagom is het gemalen, gezuiverde endosperm van de zaden van <i>Cassia tora</i> en <i>Cassia obtusifoli</i> (<i>Leguminosae</i>) met minder dan 0,05 % <i>Cassia occidentalis</i> . Het bestaat voornamelijk uit polysachariden met een hoog molecuulgewicht, hoofdzakelijk gevormd door een lineaire keten van 1,4-gekoppelde β -D-mannopyranose-eenheden met 1,6-gekoppelde α -D-galactopyranose-eenheden. De verhouding mannose :galactose is ongeveer 5 :1. Bij de vervaardiging worden de zaden op thermisch-mechanische wijze van zaadhuid en kiem ontdaan, waarna het endosperm wordt gemalen en gezeefd. Het gemalen endosperm wordt verder gezuiverd door extractie met isopropanol
Gehalte	Minimaal 75 % galactomannaan
Beschrijving	Lichtgeel tot gebroken wit, geurloos poeder
Eigenschappen	
Oplosbaarheid	Onoplosbaar in ethanol. Dispergeert goed in water, waarbij een colloïdale oplossing ontstaat
Gelvorming met boraat	Voeg aan een waterige dispersie van het monster zoveel natriumboraat-testoplossing toe dat de pH boven de 9 komt; er ontstaat een gel
Gelvorming met xanthaangom	Weeg 1,5 g monster en 1,5 g xanthaangom af en meng beide. Giet het mengsel onder snel roeren in 300 ml water van 80 °C in een bekersglas van 400 ml. Roer tot het mengsel is opgelost en blijf vervolgens nog 30 minuten roeren (zorg ervoor dat de temperatuur tijdens het roeren hoger dan 60 °C blijft). Stop met roeren en laat het mengsel minimaal 2 uur bij kamertemperatuur afkoelen. Als de temperatuur onder de 40 °C daalt, ontstaat een stevige visco-elastische gel, terwijl geen gel ontstaat bij een op dezelfde wijze bereide 1 %-controleoplossing van alleen cassiagom of alleen xanthaangom
Viscositeit	Minder dan 500 mPa.s (25 °C, 2 uur, 1 %-oplossing), overeenkomend met een gemiddeld molecuulgewicht van 200 000-300 000 D
Zuiverheid	
In zuur onoplosbaar residu	Maximaal 2,0 %
pH	5,5-8 (1 %-oplossing in water)
Ruw vet	Maximaal 1 %
Eiwit	Maximaal 7 %
As (totaal)	Maximaal 1,2 %
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 12 % (5 uur bij 105 °C)
Totaal antrachinonen	Maximaal 0,5 mg/kg (aantoonbaarheidsgrens)
Oplosmiddelresiduen	Maximaal 750 mg/kg isopropylalcohol
Lood	Maximaal 1 mg/kg
Microbiologische criteria	
Totaal kiemgetal	Maximaal 5 000 kolonievormende eenheden per gram
Gisten en schimmels	Maximaal 100 kolonievormende eenheden per gram
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g
<i>E. coli</i>	Afwezig in 1 g »

5. In het gedeelte betreffende hydroxypropylcellulose (E 463) wordt de tekst die begint met « Gehalte » vervangen als volgt :

« Gehalte »	Maximaal 80,5 % hydroxypropoxygroepen (-OCH ₂ CHOHCH ₃), overeenkomend met maximaal 4,6 hydroxypropylgroepen per anhydroglucose-eenheid op basis van de watervrije stof »
-------------	--

6. In het gedeelte betreffende waterstof (E 949) wordt onder « Zuiverheid » de regel die begint met « Stikstof » vervangen als volgt :

« Stikstof »	Maximaal 0,07 % v/v »
--------------	-----------------------

7. Na het gedeelte betreffende nummer E 1201 wordt de volgende tekst ingevoegd :

« E 1203 Polyvinylalcohol »	
Synoniemen	Vinylalcohol-polymeer, PVOH
Definitie	Polyvinylalcohol is een kunsthar, bereid door polymerisatie van vinylacetaat, gevolgd door gedeeltelijke hydrolyse van de ester in aanwezigheid van een basische katalysator. De fysische kenmerken van het product hangen af van de polymerisatie- en hydrolysegraad
Chemische naam	Ethenol-homopolymeer
Brutoformule	(C ₂ H ₃ OR) _n waarbij R = H of COCH ₃
Beschrijving	Geurloos, smaakloos, doorschijnend, wit of roomkleurig korrelig poeder
Eigenschappen	
Oplosbaarheid	Oplosbaar in water; matig oplosbaar in ethanol
Neerslagreactie	Los 0,25 g monster onder verwarmen op in 5 ml water en laat de oplossing afkoelen tot kamertemperatuur. Bij toevoegen van 10 ml ethanol aan de oplossing ontstaat een wit, troebel of vlokkig neerslag.
Kleurreactie	Los 0,01 g monster onder verwarmen op in 100 ml water en laat de oplossing afkoelen tot kamertemperatuur. Bij toevoegen van een druppel jood-testoplossing en enkele druppels boorzuuroplossing aan 5 ml van deze oplossing ontstaat een blauwe kleur. Los 0,5 g monster onder verwarmen op in 10 ml water en laat de oplossing afkoelen tot kamertemperatuur. Bij toevoegen van een druppel jood-testoplossing aan 5 ml van deze oplossing ontstaat een donkerrode tot blauwe kleur
Viscositeit	4,8-5,8 mPa.s (4 %-oplossing bij 20 °C), overeenkomend met een gemiddeld molecuulgewicht van 26 000-30 000 D
Zuiverheid	
In water onoplosbaar residu	Maximaal 0,1 %
Estergetal	Tussen 125 en 153 mg KOH/g
Hydrolysegraad	86,5-89,0 %
Zuurgetal	Maximaal 3,0
Oplosmiddelresiduen	Maximaal 1,0 % methanol en 1,0 % methylacetaat
pH	5,0-6,5 (4 %-oplossing)
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 5,0 % (3 uur bij 105 °C)
Gloeirest	Maximaal 1,0 %
Lood	Maximaal 2,0 mg/kg »

8. De tekst met betrekking tot polyethyleenglycol 6000 wordt vervangen als volgt :

« E 1521 Polyethyleenglycolen	
Synoniemen	PEG, macrogol, polyethyleenoxide
Definitie	Additiepolymeren van ethyleenoxide en water, doorgaans aangeduid met een nummer dat bij benadering het molecuulgewicht aangeeft
Chemische naam	α -Hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethaandiol)
Brutoformule	$\text{HOCH}_2(\text{CH}_2\text{OCH}_2)_n\text{CH}_2\text{OH}$
Gemiddeld molecuulgewicht	380-9 000 D
Gehalte	PEG 400 : minimaal 95 % en maximaal 105 % PEG 3000 : minimaal 90 % en maximaal 110 % PEG 3350 : minimaal 90 % en maximaal 110 % PEG 4000 : minimaal 90 % en maximaal 110 % PEG 6000 : minimaal 90 % en maximaal 110 % PEG 8000 : minimaal 87,5 % en maximaal 112,5 %
Beschrijving	PEG 400 is een heldere, viskeuze, kleurloze of vrijwel kleurloze hygroscopische vloeistof. PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 en PEG 8000 zijn witte of vrijwel witte vaste stoffen met een was- of paraffineachtig voorkomen
Eigenschappen	
Smeltpunt	PEG 400 : 4-8 °C PEG 3000 : 50-56 °C PEG 3350 : 53-57 °C PEG 4000 : 53-59 °C PEG 6000 : 55-61 °C PEG 8000 : 55-62 °C
Viscositeit	PEG 400 : 105-130 mPa.s bij 20 °C PEG 3000 : 75-100 mPa.s bij 20 °C PEG 3350 : 83-120 mPa.s bij 20 °C PEG 4000 : 110-170 mPa.s bij 20 °C PEG 6000 : 200-270 mPa.s bij 20 °C PEG 8000 : 260-510 mPa.s bij 20 °C Voor polyethyleenglycolen met een gemiddeld molecuulgewicht groter dan 400 wordt de viscositeit bepaald met een 50 % (m/m)-oplossing van de desbetreffende stof in water
Oplosbaarheid	PEG 400 is mengbaar met water, zeer goed oplosbaar in aceton, alcohol en methyleenchloride en vrijwel onoplosbaar in vette en minerale oliën. PEG 3000 en PEG 3350 : zeer goed oplosbaar in water en methyleenchloride, zeer slecht oplosbaar in alcohol en vrijwel onoplosbaar in vette en minerale oliën. PEG 4000, PEG 6000 en PEG 8000 : zeer goed oplosbaar in water en methyleenchloride en vrijwel onoplosbaar in alcohol, vette en minerale oliën.

Zuiverheid	
Zuurgraad	Los 5,0 g op in 50 ml water dat vrij is van koolstofdioxide en voeg 0,15 ml broomthymolblauwoplossing toe. De oplossing is geel of groen. Er mag niet meer dan 0,1 ml natriumhydroxide 0,1 M nodig zijn om de indicator te doen omslaan in blauw
Hydroxylgetal	PEG 400 : 264-300 PEG 3000 : 34-42 PEG 3350 : 30-38 PEG 4000 : 25-32 PEG 6000 : 16-22 PEG 8000 : 12-16
Sulfaatas	Maximaal 0,2 %
1,4-Dioxaan	Maximaal 10 mg/kg
Ethyleenoxide	Maximaal 0,2 mg/kg
Ethyleenglycol en diethyleenglycol	In totaal maximaal 0,25 % (m/m), afzonderlijk of in combinatie
Lood	Maximaal 1 mg/kg »

Deel II

De hoofdstukken II tot en met VI van de bijlage bij het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, worden als volgt gewijzigd :

1. Hoofdstuk II wordt als volgt gewijzigd :
 - a) de vermelding betreffende « Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees » wordt vervangen door :

« Voorverpakte bereidingen van vers gehakt vlees	E 261	Kaliumacetaat	<i>quantum satis</i> »
	E 262 i)	Natriumacetaat	
	E 262 ii)	Natriumwaterstofacetaat	
	E 300	Ascorbinezuur	
	E 301	Natriumascorbaat	
	E 302	Calciumascorbaat	
	E 325	Natriumlactaat	
	E 326	Kaliumlactaat	
	E 330	Citroenzuur	
	E 331	Natriumcitraten	
	E 332	Kaliumcitraten	
	E 333	Calciumcitraten	

b) aan het eind van hoofdstuk II wordt de volgende vermelding toegevoegd :

« Niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde roomproducten en vervangingsproducten, met een vetgehalte van minder dan 20 %	E 406	Agar-agar	<i>quantum satis</i> »
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannesbroodpitmeel	
	E 412	Guarpitmeel	
	E 415	Xanthaangom	
	E 440	Pectinen	
	E 460	Cellulose	
	E 466	Carboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- en diglyceriden van vetzuren	
	E 1404	Geoxideerd zetmeel	
	E 1410	Monozetmeelfosfaat	
	E 1412	Dizetmeelfosfaat	
	E 1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	
	E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	
	E 1420	Geacetyleerd zetmeel	
	E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	
	E 1440	Hydroxypropylzetmeel	
	E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	
	E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat	
	E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel	

2. Hoofdstuk III wordt als volgt gewijzigd :

a) aan het eind van III.A worden de volgende vermeldingen toegevoegd :

« Imitatie-visproducten op basis van zeewier	1 000	500				
Bier in vaten met meer dan 0,5 % toegevoegde vergistbare suikers en/of vruchtensappen of -concentraten	200	200		400		
Ongeschilde verse citrusvruchten (uitsluitend oppervlaktebehandeling)	20					
Voedingssupplementen, verstrekt in vaste vorm, met preparaten van vitamine A of van combinaties van vitamine A en D				1 000 in het gebruiksklare product »		

b) aan het eind van III.B worden de volgende vermeldingen toegevoegd :

« Blauwe bessen (alleen <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Kaneel (alleen <i>Cinnamomum zeylanicum</i>)	150 »

c) III.C wordt als volgt gewijzigd :

i) de tekst met betrekking tot het additief E 234 wordt vervangen als volgt :

"E 234	Nisine ⁽¹⁾	Griesmeel-, tapiocapudding en soortgelijke producten	3 mg/kg
		Gerijpte kaas en smeltkaas	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		Mascarpone	10 mg/kg
		Gepasteuriseerd vloeibaar ei (eiwit, eigeel of hele eieren)	6,25 mg/l

⁽¹⁾ Deze stof kan in bepaalde kaassoorten voorkomen ten gevolge van het gistingsproces."

ii) de tekst met betrekking tot het additief E 242 wordt vervangen als volgt :

« E 242	Dimethyldicarbonaat	Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar
		Alcoholvrije wijn	
		Vloeibaar theeconcentraat	

		Cider, perencider, vruchtenwijn Alcoholarme wijn Dranken op wijnbasis en producten die onder Verordening (EEG) nr. 1601/91 vallen	250 mg/l gebruikt gehalte, residuen niet waarneembaar »
--	--	---	---

d) in III.D wordt na de vermelding betreffende additief E 316 de volgende vermelding ingevoegd :

« E 392	Extracten van rozemarijn	Plantaardige oliën (met uitzondering van olie van eerste persing en olijfolie) en vetten waarin het aandeel meervoudig onverzadigde vetzuren hoger is dan 15 % (m/m) van het totale vetzuurgehalte, voor gebruik in niet- warmtebehandelde levensmiddelen	30 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Visolie en algenolie	50 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
		Reuzel, runder-, pluimvee-, schapen- en varkensvet Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen Bakolie en -vet, behalve olijfolie en olie van afvallen van olijven Snacks (op basis van granen, aardappelen of zetmeel)	uitgedrukt op basis van het vetgehalte
		Sauzen	100 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte

	Banketbakkerswaren	200 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
	Voedingssupplementen	400 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
	Gedehydrateerde aardappelen Eiproducten Kauwgom	200 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
	Melkpoeder voor automaten Pikante sauzen en kruidenbereidingen Verwerkte noten	200 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
	Gedehydrateerde soep en bouillon	50 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
	Gedehydrateerd vlees	150 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
	Vlees- en visproducten, behalve gedehydrateerd vlees en gedroogde worst	150 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) uitgedrukt op basis van het vetgehalte
	Gedroogde worst	100 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
	Aroma's	1 000 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur)
	Melkpoeder voor de bereiding van consumptie-ijs	30 mg/kg (uitgedrukt als de som van carnosol en carnosinezuur) »

3. Hoofdstuk IV wordt als volgt gewijzigd :

- a) in de vermelding betreffende de additieven E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 en E 452 wordt de volgende rij ingevoegd na de rij voor « Plantaardige eiwitdranken » :

		« Wei-eiwit bevattende sportdranken »	4 g/kg »
--	--	---------------------------------------	----------

- b) vóór de vermelding betreffende de additieven E 432, E 433, E 434, E 435 en E 436 wordt de tekst met betrekking tot cassiagom geplaatst en vervangen als volgt :

« E 427	Cassiagom	Consumptie-ijs	2 500 mg/kg
		Gefermenteerde melkproducten behalve niet-gearomatiseerde, met levende fermenten gefermenteerde melkproducten	
		Desserts op basis van zuivelproducten en soortgelijke producten	
		Vullingen en afdeklaag voor banketbakkerswaren en desserts	
		Smeltkaas	
		Sauzen en slasauzen	
		Gedehydrateerde soep en bouillon	
		Warmtebehandelde vleesproducten	1 500 mg/kg »

- c) in de vermelding betreffende E 901, E 902 en E 904 wordt in de derde kolom bij de toepassing « Als glansmiddel uitsluitend voor » de volgende vermelding toegevoegd :

		« voorverpakte wafels met consumptie-ijs (alleen voor E 901) »	<i>quantum satis</i> »
--	--	--	------------------------

- d) in de vermelding betreffende E 901, E 902 en E 904 wordt in de derde kolom na de toepassing « Perziken en ananassen (alleen oppervlaktebehandeling) » de volgende vermelding toegevoegd :

		« Aroma's in niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken (alleen voor E 901) »	0,2 g/kg in de gearomatiseerde dranken »
--	--	---	--

e) na de vermelding betreffende additief E 959 wordt de volgende vermelding ingevoegd :

« E 961	Neotaam	Gearomatiseerde dranken op basis van water, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers	2 mg/l als smaakversterker
		Dranken op basis van melk en daarvan afgeleide producten of op basis van vruchtensap, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers	2 mg/l als smaakversterker
		“Snacks” : bepaalde smaken voorverpakte gezouten, gedroogde hapjes op basis van zetmeel en omhulde noten	2 mg/kg als smaakversterker
		Snoepgoed op basis van zetmeel, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem, zonder toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Sterk gearomatiseerde keelpastilles zonder toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Kauwgom met toegevoegde suikers	3 mg/kg als smaakversterker
		Jam, gelei en marmelade, met verminderde verbrandingswaarde	2 mg/kg als smaakversterker
		Sauzen	2 mg/kg als smaakversterker
		Voedingssupplementen, verstrekt in vloeibare vorm	2 mg/kg als smaakversterker
		Voedingssupplementen, verstrekt in vaste vorm	2 mg/kg als smaakversterker
		Voedingssupplementen op basis van vitaminen en/of mineraal-elementen in de vorm van siroop of in niet-kauwbare vorm	2 mg/kg als smaakversterker »

f) na de vermelding betreffende het additief E 1202 wordt de volgende vermelding ingevoegd :

« E 1203	Polyvinylalcohol	Voedingssupplementen, in capsule- of tabletvorm	18 g/kg »
----------	------------------	--	-----------

g) na de vermelding betreffende het additief E 1202 wordt de vermelding betreffende uitsluitend het levensmiddelenadditief E 1505 vervangen door :

« E 1505	Triethylcitraat	Voedingssupplementen, in capsule- of tabletvorm	3,5 g/kg
		Gedroogd eiwit	<i>quantum satis</i> »

h) na de vermelding betreffende additief E 1452 wordt de volgende vermelding ingevoegd :

« E 1521	Polyethyleenglycol	Voedingssupplementen, in capsule- of tabletvorm	10 g/kg
----------	--------------------	--	---------

4. In hoofdstuk V wordt de vermelding met betrekking tot het additief « Polyethyleenglycol 6000 » vervangen door :

« E 1521	Polyethyleenglycol	Zoetstoffen »
----------	--------------------	---------------

5. In hoofdstuk VI, deel 3, wordt na de vermelding betreffende additief E 526 de volgende vermelding ingevoegd :

« E 920	L-cysteïne	Koekjes voor zuigelingen en peuters	1 g/kg »
---------	------------	--	----------

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 13 maart 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, ter omzetting van Richtlijn 2010/67/EU, en van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, ter omzetting van Richtlijn 2010/69/EU.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,

Mevr. S. LARUELLE