

2. pour permettre, dans des conditions strictement contrôlées et de manière sélective, la détention ou toute autre exploitation judicieuse de certains oiseaux en petites quantités.

§ 2. Les dérogations doivent mentionner :

1. les espèces qui font l'objet des dérogations;

2. les conditions de risque et les circonstances de temps et de lieu dans lesquelles ces dérogations peuvent être prises;

3. les contrôles qui seront opérés;

4. dans quelles conditions et par quelles personnes sont autorisés le transport et la détention des espèces d'oiseaux concernées.

§ 3. Le ministre fixe le modèle de la dérogation visée au § 1<sup>er</sup>.

**Art. 5.** Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les animaux et certains produits d'origine animale importés de Pays tiers, dans le cas d'une importation ou d'un transit de spécimens d'espèces non indigènes en provenance d'un pays tiers ou d'une exportation à destination d'un pays tiers, la dérogation visée à l'article 4, § 1<sup>er</sup> doit être présentée au(x) bureau(x) de douane concerné(s).

**Art. 6.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies conformément à l'article 44 de la loi du 12 juillet 1973 sur la conservation de la nature.

**Art. 7.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 8.** Notre Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement et notre Ministre des Finances sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 26 octobre 2001.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la Consommation,  
de la Santé publique et de l'Environnement,

M. AELVOET

Le Ministre des Finances,

D. REYNERS

2. ten einde het houden of elke andere wijze van verstandig gebruik van bepaalde vogels in kleine hoeveelheden selectief en onder strikt gecontroleerde omstandigheden toe te staan.

§ 2. In de afwijkende bepalingen moet worden vermeld :

1. voor welke soorten mag worden afgeweken;

2. onder welke voorwaarden met betrekking tot het risico en onder welke omstandigheden van tijd en plaats deze afwijkende maatregelen mogen worden genomen;

3. welke controles zullen worden uitgevoerd;

4. onder welke voorwaarden en door welke personen het voeren en het houden van de betrokken vogelsoorten toegestaan zijn.

§ 3. De minister bepaalt het model van de afwijking bedoeld in § 1.

**Art. 5.** Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de veterinaire controles voor dieren en bepaalde producten van dierlijke oorsprong ingevoerd uit derde landen, in het geval van een invoer of doorvoer van specimen van niet-inheemse soorten die uit een derde land afkomstig zijn of een uitvoer met bestemming van een derde land, moet de afwijking zoals bedoeld in artikel 4, § 1 voorgelegd worden aan het (de) betrokken douanebureau(s).

**Art. 6.** De overtredingen op de bepalingen van dit besluit worden gestraft overeenkomstig artikel 44 van de wet van 12 juli 1973 op het natuurbewoud.

**Art. 7.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt gepubliceerd.

**Art. 8.** Onze Minister van Consumentenzaken, Volksgezondheid en Leefmilieu en Onze Minister van Financiën zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 26 oktober 2001.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken,  
Volksgezondheid en Leefmilieu,

Mevr. M. AELVOET

De Minister van Financiën,

D. REYNERS

## MINISTRE DES AFFAIRES SOCIALES, DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 2001 — 3407

[C — 2001/22794]

**28 SEPTEMBRE 2001.** — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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

Vu l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux du 1<sup>er</sup> décembre 1998, 15 février 1999 et 25 janvier 2000;

Vu la directive 2000/51/CE de la Commission du 26 juillet 2000 modifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu l'avis 30.870/3 du Conseil d'Etat, donné le 17 mai 2001;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Dans l'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, le texte relatif aux E 421 mannitol et E 965 (ii) sirop de maltitol est remplacé par le texte de l'annexe du présent arrêté.

## MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN, VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 2001 — 3407

[C — 2001/22794]

**28 SEPTEMBER 2001.** — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt

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, inzonderheid op artikel 4;

Gelet op 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 en 25 januari 2000;

Gelet op de richtlijn 2000/51/EG van de Commissie van 26 juli 2000 tot wijziging van richtlijn 95/31/EG tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor zoetstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt;

Gelet op het advies 30.870/3 van de Raad van State, gegeven op 17 mei 2001;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** In de bijlage van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, wordt de tekst betreffende E 421 mannitol en E 965 (ii) maltitolstroop vervangen door de tekst van de bijlage van dit besluit.

<p><b>Art. 2.</b> Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au <i>Moniteur belge</i>.</p> <p><b>Art. 3.</b> Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.</p> <p>Donné à Bruxelles, le 28 septembre 2001.</p> <p style="text-align: center;"><b>ALBERT</b></p> <p style="text-align: center;">Par le Roi :</p> <p style="text-align: center;">La Ministre de la Santé publique, Mme M. AELVOET</p> <hr style="width: 10%; margin: auto;"/>	<p><b>Art. 2.</b> Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het <i>Belgisch Staatsblad</i> wordt bekendgemaakt.</p> <p><b>Art. 3.</b> Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.</p> <p>Gegeven te Brussel, 28 september 2001.</p> <p style="text-align: center;"><b>ALBERT</b></p> <p style="text-align: center;">Van Koningswege :</p> <p style="text-align: center;">De Minister van Volksgezondheid, Mevr. M. AELVOET</p> <hr style="width: 10%; margin: auto;"/>
--	--

ANNEXE

E 421 MANNITOL

1. Mannitol

Synonymes

Définition

Dénomination chimique

Einecs

Formule chimique

Poids moléculaire

Composition

Description

Identification

A. Solubilité

B. Intervalle de fusion

C. Chromatographie sur couche mince

D. Rotation spécifique

E. pH

Pureté

Perte par déshydratation

Sucres réducteurs

Sucres totaux

Cendres sulfatées

Chlorures

Sulfate

Nickel

Plomb

2. Mannitol obtenu par fermentation

Synonymes

Définition

Dénomination chimique

Einecs

Formule chimique

Poids moléculaire

Composition

Description

D-mannitol

Le mannitol est obtenu par hydrogénation catalytique d'un mélange de glucose et de fructose réalisé à partir se sucre inversi

D-mannitol

200-711-8

C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>

182,2

Pas moins de 96 % de D-mannitol et pas plus de 102 % sur la base de la matière sèche

Poudre cristalline blanche, inodore

Soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther

Entre 164 et 169 °C

Test positif

[α]<sup>20</sup><sub>D</sub> : + 23° à + 25° (solution boratée)

Entre 5 et 8

Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH

Pas plus de 0,3 % (105 °C 4 heures)

Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)

Pas plus de 1 % (exprimé en glucose)

Pas plus de 0,1 %

Pas plus de 70 mg/kg

Pas plus de 100 mg/kg

Pas plus de 2 mg/kg

Pas plus de 1 mg/kg

D-mannitol

Le mannitol peut aussi être obtenu par fermentation discontinue sous conditions d'aérobie en utilisant une souche conventionnelle de la levure *Zygosaccharomyces rouxii*

D-mannitol

200-711-8

C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>

182,2

Pas moins de 99 % sur la base de la matière sèche

Poudre cristalline blanche, inodore

**Identification**

A. Solubilité	Soluble dans l'eau, très faiblement soluble dans l'éthanol, pratiquement insoluble dans l'éther
B. Intervalle de fusion	Entre 164 et 169 °C
C. Chromatographie sur couche mince	Test positif
D. Rotation spécifique	$[\alpha]_D^{20}$ : + 23° à + 25° (solution boratée)
E. pH	Entre 5 et 8 Ajouter 0,5 ml d'une solution saturée de chlorure de potassium à 10 ml d'une solution à 10 % en poids ou en volume de l'échantillon, puis mesurer le pH

**Pureté**

Arabitol	Pas plus de 0,3 %
Perte à la dessiccation	Pas plus de 0,3 % (105 °C, 4 heures)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)
Sucres totaux	Pas plus de 1 % (exprimé en glucose)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Chlorures	Pas plus de 70 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 100 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg
Bactéries mésophiles aérobies	Pas plus de 10 <sup>3</sup> /g
Coliformes	Absents dans 10 g
<i>Salmonella</i>	Absents dans 10 g
<i>E. coli</i>	Absents dans 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absents dans 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Absents dans 10 g
Moisissures	Pas plus de 100/g
Levures	Pas plus de 100/g

**E 965 (ii) SIROP DE MALTITOL****Synonymes**

Sirop de glucose à haute teneur en maltose hydrogéné, sirop de glucose hydrogéné

**Définition**

Mélange composé principalement de maltitol et de sorbitol oligo- et polysaccharides hydrogénés. Ce mélange est produit par hydrogénation catalytique de sirops de glucose à haute teneur en maltose. Le produit commercialisé se présente indifféremment sous la forme de sirops ou de produits solides

*Composition*

Ne contient pas moins de 99 % de saccharides totaux hydrogénés sur la base anhydre et pas moins de 50 % de maltitol sur la base anhydre

**Description**

Liquide visqueux, clair, incolore et inodore ou masse cristalline blanche

**Identification**

A. Solubilité	Très soluble dans l'eau, faiblement soluble dans l'éthanol
B. Chromatographie sur couche mince	Test positif

**Pureté**

Eau	Pas plus de 31 % (Karl Fischer)
Sucres réducteurs	Pas plus de 0,3 % (exprimé en glucose)
Cendres sulfatées	Pas plus de 0,1 %
Chlorures	Pas plus de 50 mg/kg
Sulfate	Pas plus de 100 mg/kg
Nickel	Pas plus de 2 mg/kg
Plomb	Pas plus de 1 mg/kg

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 28 septembre 2001.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,  
Mme M. AELVOET

## BIJLAGE

## E 421 MANNITOL

## 1. Mannitol

**Synoniemen**

D-mannitol

**Definitie**

Mannitol wordt vervaardigd door katalytische hydrogenering van een mengsel van glucose en fructose, bereid uit invertsuiker

*Chemische naam*

D-mannitol

*Einecs-nummer*

200-711-8

*Molecuulformule* $C_6H_{14}O_6$ *Relatieve molecuulmassa*

182,2

*Gehalte*

Minimaal 96 % en maximaal 102 % D-mannitol (gedroogd)

**Beschrijving**

Wit reukloos kristallijn poeder

**Eigenschappen**

## A. Oplosbaarheid

Oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol en vrijwel onoplosbaar in ether

## B. Smelttraject

164 °C — 169 °C

## C. Dunnelaagchromatografie

Positief

## D. Specifieke draaiing

 $[\alpha]^{20}_D$  : tussen + 23° en + 25° in een geboreerde oplossing

## E. pH

Tussen 5 en 8

Voeg 0,5 ml van een verzadigde kaliumchlorideoplossing toe aan 10 ml van een 10 %-oplossing (g/v) van het monster en meet vervolgens de pH

**Zuiverheid**

## Gewichtsverlies bij drogen

Maximaal 0,3 % (105 °C, vier uur)

## Reducerende suikers

Maximaal 0,3 % uitgedrukt als glucose

## Suikers totaal

Maximaal 1 % uitgedrukt als glucose

## Sulfaatas

Maximaal 0,1 %

## Chloride

Maximaal 70 mg/kg

## Sulfaat

Maximaal 100 mg/kg

## Nikkel

Maximaal 2 mg/kg

## Lood

Maximaal 1 mg/kg

## 2. Door middel van fermentatie vervaardigde mannitol

**Synoniemen**

D-mannitol

**Definitie**Mannitol kan ook worden vervaardigd door middel van batchfermentatie onder aërobe omstandigheden met behulp van conventionele stammen van de gist *Zygosaccharomyces rouxii**Chemische naam*

D-mannitol

*Einecs-nummer*

200-711-8

*Molecuulformule* $C_6H_{14}O_6$ *Relatieve molecuulmassa*

182,2

*Gehalte*

Minimaal 99 % (gedroogd)

**Beschrijving**

Wit reukloos kristallijn poeder

**Eigenschappen**

## A. Oplosbaarheid

Oplosbaar in water, zeer slecht oplosbaar in ethanol en vrijwel onoplosbaar in ether

## B. Smelttraject

164 °C — 169 °C

## C. Dunnelaagchromatografie

Positief

## D. Specifieke draaiing

 $[\alpha]^{20}_D$  : tussen + 23° en + 25° in een geboreerde oplossing

E. pH	Tussen 5 en 8 Voeg 0,5 ml van een verzadigde kaliumchlorideoplossing toe aan 10 ml van een 10 %-oplossing (g/v) van het monster en meet vervolgens de pH
<b>Zuiverheid</b>	
Arabitol	Maximaal 0,3 %
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 0,3 % (105 °C, vier uur)
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 % uitgedrukt als glucose
Suikers totaal	Maximaal 1 % uitgedrukt als glucose
Sulfaatas	Maximaal 0,1 %
Chloride	Maximaal 70 mg/kg
Sulfaat	Maximaal 100 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg
Aërobe mesofiele bacteriën	Maximaal 10 <sup>3</sup> /g
Colibacteriën	Afwezig in 10 g
<i>Salmonella</i>	Afwezig in 10 g
<i>E. coli</i>	Afwezig in 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Afwezig in 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Afwezig in 10 g
Schimmels	Maximaal 100/g
Gisten	Maximaal 100/g
<b>E 965 (ii) SIROP DE MALTITOL</b>	
<b>Synoniemen</b>	Gehydrogeneerde glucosestroop (met een hoog maltosegehalte)
<b>Definitie</b>	Een mengsel dat bestaat uit voornamelijk maltitol en daarnaast sorbitol en gehydrogeneerde oligo- en polysachariden. Het wordt vervaardigd door katalytische hydrogenering van glucosestroop met een hoog maltosegehalte. Het wordt in de handel als stroop en als vaste stof geleverd
<b>Gehalte</b>	Voor de watervrije stof minimaal 99 % gehydrogeneerde sachariden totaal en minimaal 50 % maltitol
<b>Beschrijving</b>	Kleur- en reukloze heldere viskeuze vloeistof of witte kristalijne massa
<b>Eigenschappen</b>	
A. Oplosbaarheid	Zeer goed oplosbaar in water, slecht oplosbaar in ethanol
B. Dunnelaagchromatografie	Positief
<b>Zuiverheid</b>	
Water	Maximaal 31 % (methode Karl Fischer)
Reducerende suikers	Maximaal 0,3 % uitgedrukt als glucose
Sulfaatas	Maximaal 0,1 %
Chloride	Maximaal 50 mg/kg
Sulfaat	Maximaal 100 mg/kg
Nikkel	Maximaal 2 mg/kg
Lood	Maximaal 1 mg/kg

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 28 september 2001.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
Mevr. M. AELVOET