

F. 99 — 2654

[C — 99/22162]

**8 FEVRIER 1999. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants**

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, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants;

Vu la directive 98/72/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 octobre 1998 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

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

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'urgence, motivée par la nécessité d'adapter l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 précité aux dispositions de la directive 98/72/CE précitée afin de permettre aux opérateurs économiques de s'y conformer dans les délais prescrits;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Dans l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages, l'article 5, e), est abrogé.

**Art. 2.** Dans l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, l'article 3, § 3, 1<sup>er</sup>, e) et k) sont remplacés par :

« e) au lait (entier, écrémé et demi-écrémé) pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) et à la crème entière pasteurisée, »;

« k) aux pâtes sèches, à l'exclusion des pâtes sans gluten et/ou destinées à un régime hypoprotidique, ».

**Art. 3.** Dans l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 précité les tableaux de l'annexe sont modifiés conformément à l'annexe du présent arrêté.

**Art. 4.** Les produits mis dans le commerce ou étiquetés avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté et qui ne satisfont pas aux dispositions de celui-ci, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, pour autant qu'ils répondent aux dispositions de l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 précité.

**Art. 5.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 6.** Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 8 février 1999.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
M. COLLA

N. 99 — 2654

[C — 99/22162]

**8 FEBRUARI 1999. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen**

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, § 1;

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

Gelet op de richtlijn 98/72/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 15 oktober 1998 tot wijziging van richtlijn 95/2/EG betreffende levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement van de kaashandel;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door de noodzaak om het voornoemde koninklijk besluit van 1 maart 1998 aan te passen aan de voornoemde richtlijn 98/72/EG teneinde de economische operatoren de gelegenheid te geven om zich binnen de voorgeschreven termijn aan te passen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** In het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement van de kaashandel, wordt artikel 5, e), opgeheven.

**Art. 2.** In het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen worden artikel 3, § 3, 1<sup>er</sup>, e) en k) vervangen door :

« e) gepasteuriseerde en gesteriliseerde (inclusief UHT) melk (inclusief volle, halfvolle en magere melk) en volle gepasteuriseerde room, »;

« k) droge deegwaren met uitzondering van glutenvrije deegwaren en/of deegwaren voor diëten met een laag proteïnegehalte, ».

**Art. 3.** In het voornoemde koninklijk besluit van 1 maart 1998 worden de tabellen van de bijlage gewijzigd overeenkomstig de bepalingen van de bijlage bij dit koninklijk besluit.

**Art. 4.** Producten die vóór de datum van inwerkingtreding van dit besluit in de handel worden gebracht of geëtiketteerd zijn, en die niet aan de bepalingen van dit besluit beantwoorden, mogen verder in de handel blijven zolang de voorraad strekt, voorzover ze beantwoorden aan de bepalingen van het voornoemde koninklijk besluit van 1 maart 1998.

**Art. 5.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

**Art. 6.** Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 8 februari 1999.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
M. COLLA

## Annexe

1. Au chapitre Ier, les additifs suivants sont ajoutés :

E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique
E 920	L-cystéine (1)
E 1103	Invertase
E 1451	Amidon oxydé acétylé

(1) Ne peut être utilisée que comme agent de traitement de la farine.

2. Au chapitre II :

a) la liste des additifs et des quantités maximales pour les «confitures, gelées et marmelades et autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits, y compris les produits à valeur énergétique réduite» est complétée comme suit :

	E 471 Mono- en diglycérides d'acides gras	quantum satis
--	---	---------------

b) la désignation «Crème stérilisée, pasteurisée et UHT, crème à valeur énergétique réduite et crème pasteurisée à faible teneur en matières grasses» est remplacée par le tableau suivant :

Crème entière pasteurisée	E 401 Alginate de sodium	quantum satis
	E 402 Alginate de potassium	
	E 407 Carraghénanes	
	E 466 Carboxyméthylcellulose de sodium	
	E 471 Mono- en diglycérides d'acides gras	

c) la désignation «Fruits et légumes non transformés, congelés, et surgelés» est remplacée par la disposition suivante :

«Fruits et légumes non transformés, congelés et surgelés; fruits et légumes non transformés, réfrigérés et pré-emballés, prêts à la consommation et pommes de terre non transformées, pelées et pré-emballées».

d) le tableau suivant est inséré après le tableau concernant les «Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive)» :

Huiles et matières grasses non émulsionnées d'origine animale ou végétale (à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive), spécifiquement destinées à la cuisson et/ou à la friture ou à la préparation de sauces	E 270 Acide lactique	quantum satis
	E 300 Acide ascorbique	
	E 304 Esters d'acides gras d'acide ascorbique	
	E 306 Extrait riche en tocophérols	
	E 307 Alpha-tocophérol	
	E 308 Gamma-tocophérol	
	E 309 Delta-tocophérol	
	E 322 Lécithines	30 g/l
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	10 g/l
	E 472c Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	quantum satis
	E 330 Acide citrique	quantum satis
	E 331 Citrates de sodium	
	E 332 Citrates de potassium	
	E 333 Citrates de calcium	

e) la liste des additifs et des quantités maximales pour la «Mozzarella et les fromages obtenus à partir de lactosérum» est complétée avec le tableau suivant :

	E 260 acide acétique	quantum satis
--	----------------------	---------------

f) la liste des additifs et des quantités maximales pour les «fruits et légumes en conserve» est complétée avec le tableau suivant :

	E 296 Acide malique	quantum satis
--	---------------------	---------------

g) la liste des additifs et des quantités maximales pour le «*Gehakt*» est complétée avec le tableau suivant :

	E 300 Acide ascorbique E 301 Ascorbate de sodium E 302 Ascorbate de calcium	quantum satis
--	---	---------------

h) le tableau suivant est ajouté à la fin de l'annexe :

Jus et nectars d'ananas et de fruits de la passion	E 440 Pectines	3 g/l
Fromage affiné, râpé et en tranches	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone E 460 Cellulose	quantum satis
Beurre de crème acide	E 500 Carbonates de sodium	quantum satis

3. Au chapitre III, partie A :

a) Les quantités maximales concernant la désignation «Olives et préparations à base d'olives», «Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est d'au moins 60 %» et «Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 % » sont remplacées par le tableau suivant :

Olives et préparations à base d'olives	1000	500		1000		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est au moins 60 %	1000	500		1000		
Sauces émulsionnées dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %	2000	1000		2000		

b) à la fin de la partie A, le tableau suivant est ajouté :

DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE (mg/kg ou mg/l, selon le cas)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
... <i>Mehu en Makeutettu</i> ... <i>Mehu</i>	500	200				
Succédanés de viande, de poisson, de crustacés et céphalopodes et de fromage à base de protéines	2000					
<i>Dulce de membrillo</i>		1000				
<i>Marmelada</i>				1500		
<i>Ostkaka</i>	2000					
<i>Pasha</i>	1000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2000					
Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement)	quantum satis					
Betteraves rouges cuites		2000				
Boyaux à base de collagène dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,6	quantum satis					

4. Au chapitre III, partie B :

a) la présentation des denrées alimentaires et quantités maximales suivantes :

Crustacés et céphalopodes :	
- frais, congelés et surgelés	150 (1)
Crustacés, famille penaeidae solencherides, aristeidae :	
- moins de 80 unités	150 (1)
- entre 80 et 120 unités	200 (1)
- plus de 120 unités	300 (1)
- cuits	50 (1)

(1) pour les parties comestibles.

est remplacée par les dispositions suivantes :

Crustacés et céphalopodes :	
— frais, congelés et surgelés	150 (1)
— Crustacés, famille penaeidae solencherides, aristeidae :	
- moins de 80 unités	150 (1)
- entre 80 et 120 unités	200 (1)
- plus de 120 unités	300 (1)
— cuits	50 (1)

(1) pour les parties comestibles.

b) la quantité maximale de la rubrique «Sucres, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non» est remplacée par la disposition suivante :

Sucres, à l'exception du sirop de glucose, déshydraté ou non	10
--	----

c) les denrées alimentaires et quantités maximales suivantes :

Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines végétales ou de céréales	200
---	-----

sont remplacées par les dispositions suivantes :

Succédanés de viande, de poisson et de crustacés à base de protéines	200
--	-----

d) à la fin de cette partie, le tableau suivant est ajouté :

Fruits à coques marinés	50
Maïs doux emballé sous vide	100
Boissons alcoolisées distillées contenant des poires entières	50

5. A l'annexe III, partie C :

a) le tableau suivant est ajouté au E 234 :

E 234	Nisine (1)	Mascarpone	10 mg/kg
-------	------------	------------	----------

b) le tableau suivant est ajouté aux E 251 et E 252 :

E 251	Nitrate de sodium	<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	50 (4)
E 252	Nitrate de potassium		

(4) Exprimé en  $\text{NaNO}_3$

c) le tableau suivant est ajouté aux E 280, E 281, E 282 et E 283 :

E 280	Acide propionique	<i>Pølsebrød, boller et dansk flutes</i> préemballés	2000 mg/kg exprimé en acide propionique
E 281	Propionate de sodium		
E 282	Propionate de calcium	Fromages et succédanés de fromages (traitement en surface uniquement)	quantum satis
E 283	Propionate de potassium		

d) les dispositions suivantes sont supprimées :

E 233	Thiabendazole	Traitement en surface : - des agrumes - des bananes	6 mg/kg 3 mg/kg
-------	---------------	---	--------------------

6. La désignation «Granules de pommes de terre déshydratés», figurant dans le tableau du chapitre III, parties B et D, colonne des denrées alimentaires, est remplacée par la désignation «Pommes de terre déshydratées».

7. Au chapitre IV :

a) la désignation «Thé instantané en poudre» concernant l'acide fumarique (E 297) et la quantité maximale de 1 g/l, sont remplacées par : «Préparations instantanées pour thé aromatisé et infusions», avec une quantité maximale de «1 g/kg»;

b) le tableau concernant les E 338 à E 452 est remplacé par le tableau suivant :

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
	Dans les utilisations suivantes, la quantité maximale indiquée (exprimée en $\text{P}_2\text{O}_5$ ) d'acide phosphorique et des phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 et E 452 peut être additionnée seule ou en mélange :		
E 338	Acide phosphorique	Boissons aromatisées sans alcool	0,7 g/l
E 339	Phosphates de sodium	Lait stérilisé et UHT	1 g/l
	i) Phosphate monosodique	Fruits confits	0,8 g/kg
	ii) Phosphate disodique	Préparations à base de fruits	0,8 g/kg
	iii) Phosphate trisodique	Lait partiellement déshydraté contenant moins de 28 % de matière sèche	1 g/kg
E 340	Phosphates de potassium		
	i) Phosphate monopotassique	Lait partiellement déshydraté contenant plus de 28 % de matière sèche	1,5 g/kg
	ii) Phosphate dipotassique	Lait en poudre et lait écrémé en poudre	2,5 g/kg
	iii) Phosphate trisodique	Crème de lait pasteurisée, stérilisée et UHT	5 g/kg
E 341	Phosphates de calcium	Crème de lait fouettée et produits similaires à base de matières grasses végétales	5 g/kg
	i) Phosphate monocalcique	Fromages non affinés (à l'exception de la <i>MOZZARELLA</i> )	2 g/kg

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
E 343	ii) Phosphate dicalcique	Fromages fondus et succédanés de fromages fondus	20 g/kg
	iii) Phosphate tricalcique	Produits de viande	5 g/kg
	Phosphates de magnésium	Boissons destinées aux sportifs et eaux de table préparées	0,5 g/l
	i) Phosphate monomagnésique	Compléments alimentaires	quantum satis
	ii) Phosphate dimagnésique	Sel et produits de remplacement du sel	10 g/kg
E 450	Diphosphates	Boissons à base de protéines végétales	20 g/l
	i) Diphosphate disodique	Blanchisseurs de boissons	30 g/kg
	ii) Diphosphate trisodique	Blanchisseurs de boissons pour distributeurs automatiques	50 g/kg
	iii) Disphosphate tétrasodique	Glaces de consommation	1 g/kg
	v) Diphosphate tétrapotassique	Desserts	3 g/kg
	vi) Diphosphate dicalcique	Mélanges déshydratés prêts à l'emploi pour desserts	7 g/kg
	vii) Dihydrogéo-diphosphate de calcium	Produits de boulangerie fine	20 g/kg
	Triphosphates	Farine	2,5 g/kg
	i) Triphosphate pentasodique	Farine fermentante	20 g/kg
	ii) Triphosphate pentasodique	<i>SODA BREAD</i>	20 g/kg
E 452	Polyphosphates	(Eufs liquides (blancs, jaunes, ou œufs entiers)	10 g/kg
	i) Polyphosphate sodique	Sauces	5 g/kg
	ii) Polyphosphate potassique	Soupes, potages et bouillons	3 g/kg
	iii) Polyphosphate calcosodique	Thé instantané et infusions instantanées	2 g/kg
	iv) Polyphosphates calciques	Cidre et poiré	2 g/l
		Chewing-gum	quantum satis
		Denrées alimentaires en poudre	10 g/kg
		Boissons chocolatées et maltées à base de produits laitiers	2 g/l
		Boissons alcoolisées, à l'exception du vin et de la bière	1 g/l
		Céréales pour petit déjeuner	5 g/kg
		Amusegueule	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Pâté de poissons et de crustacés	5 g/kg

N° E	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
		Nappages (sirops pour crêpes, sirops aromatisés pour lait frappé aromatisé et glaces; produits similaires)	3 g/kg
		Préparation spéciale destinée à une alimentation particulière	5 g/kg
		Enrobages pour viandes et produits végétaux	4 g/kg
		Confiseries	5 g/kg
		Sucre de glace	10 g/kg
		Nouilles	2 g/kg
		Pâte à frire	12 g/kg
		Filets de poisson non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg
		Molusques et crustacés non transformé, congelés et surgelés	5 g/kg
		Produits de pommes de terre transformés (y compris les produits congelés, surgelés, réfrigérés et séchés) et pommes de terre pécuities, congelés et surgelées	5 g/kg
		Matière grasses tartinables, à l'exclusion du beurre	5 g/kg
		Beurre de crème acide	2 g/kg
		Produits de crustacés en conserves	1 g/kg
		Emulsion aqueuse en aérosol pour le revêtement des moules à pâtisserie	30 g/kg
		Boissons à base de café pour distributeurs automatiques	2 g/l

c) l'additif suivant est ajouté :

E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	Compléments alimentaires solides	30 g/kg
-------	--	----------------------------------	---------

d) la désignation concernant la «Minarine» concernant le E 385 est remplacée par :

		Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94 du 5 décembre 1994, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	100 mg/kg
--	--	--	-----------

e) le tableau suivant est ajouté au E 405 :

E 405	Alginate de propane-1,2-diol	Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	100 mg/l
-------	------------------------------	--------------------------------------	----------

f) la désignation à la douzième section, troisième colonne, concernant le E 442 est modifiée comme suit :

«Produits à base de chocolat et de cacao, au sens de l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat, y compris fourrages»

«Confiserie à base de ces produits»:

g) le tableau suivant est ajouté au E 445 :

E 445	Esters glycériques de résine de bois	Traitement en surface des agrumes	50 mg/kg
-------	--------------------------------------	-----------------------------------	----------

h) Le tableau suivant est ajouté aux E 473 et E 474 :

E 473 E 474	Sucroesters d'acides gras Sucroglycérides	Succédanés de crème Crème stérilisée et crème stérilisée à faible teneur en matières grasses	5 g/kg 5 g/kg
----------------	--	---	------------------

i) la désignation «Pâtes à tartiner et assaisonnements à faible et très faible teneur en matières grasses» concernant le E 476 est remplacée par :

E 476	Polyricinoléate de polyglycérol	Matières grasses tartinables, au sens des annexes A, B et C du règlement (CE) n° 2991/94, d'une teneur en matières grasses n'excédant pas 41 %	4 g/kg
		Produits tartinables analogues d'une teneur en matières grasses inférieure à 10 %	4 g/kg
		Sauces pour salades	4 g/kg

j) le tableau suivant concernant les E 551 à E 559 est ajouté :

		Assaisonnements Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement) (1) Matières grasses tartinables pour enduire les moules à pâtisserie	30 g/kg quantum satis 30 g/kg
--	--	--	-------------------------------------

(1) La désignation «Confiseries à l'exclusion du chocolat (traitement en surface uniquement)» remplace «Bonbons moulés à base de gélifiants (traitement en surface uniquement)» dans l'arrêté royal du 1.03.98.

k) la désignation «Fromage à pâte dure en tranches et fromage fondu en tranches» concernant les E 551 à E 559 est remplacée par le tableau suivant :

		Fromage à pâte dure, à pâte demi-dure et fondu, râpé ou en tranches Succédanés de fromage râpé ou en tranches et succédanés de fromage fondu	10 g/kg
--	--	---	---------

l) le tableau suivant est ajouté au E 900 :

E 900	Diméthyl-polysiloxane	Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	10 mg/l
-------	-----------------------	--------------------------------------	---------

m) le tableau suivant est ajouté aux E 901, E 902, E 903 et E 904 :

E 901 E 902 E 903 E 904	Cire d'abeille blanche et jaune Cire de candelilla Cire de carnauba Shellac	Pêches et ananas (traitement en surface uniquement)	quantum satis
----------------------------------	--	---	---------------

n) le tableau suivant est ajouté aux E 912 et E 914 :

E 912	Esters de l'acide montanique	Melons, mangues, papayes, avocats et ananas frais (traitement en surface uniquement)	quantum satis
E 914	Cire de polyéthylène oxydée		

o) le tableau suivant est ajouté au E 957 :

E 957	Thaumatine	Boissons aromatisés sans alcool à base d'eau Desserts – laitiers et non laitiers	0,5 mg/l 5 mg/kg (comme exhausteur de goût uniquement)
-------	------------	---	--

p) la désignation «Margarine, minarine» concernant le E 959 est remplacée par :

E 959	Néohesperidine-DC	Matières grasses tartinables, au sens des annexes B et C du règlement (CE) n° 2991/94	5 mg/kg
-------	-------------------	---	---------

q) le tableau suivant est ajouté au E 999 :

E 999	Extraits de quillaia	Cidre, à l'exclusion du cidre bouché	200 mg/l calculée en extrait anhydre
-------	----------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

r) le tableau suivant est ajouté :

E 905	Cire microcristalline	Traitement en surface de : - Confiseries, à l'exclusion du chocolat - Chewing-gum - Melon, papayes, mangues et avocats	quantum satis
E 1518	Triacétate de glycéryle (Triacétine)	Chewing-gum	quantum satis

s) le tableau suivant est ajouté :

E 459	Bêta-cyclodextrine	Denrées alimentaires en comprimés et en dragées	quantum satis
E 425	Konjac (1) i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	Denrées alimentaires en général (à l'exclusion de celles visées à l'article 2, paragraphe 3)	10 g/kg seul ou en mélange

(1) Ces substances ne peuvent être employées pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.

8. Au chapitre V, le tableau suivant est ajouté :

E 322 E 432 - E 436 E 470 a  E 471 E 491 - E 495 E 570 E 900	Lécithines Polysorbates Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras Mono- en diglycérides d'acides gras Sorbitanes Acides gras Diméthylpolysiloxane	Agents d'enrobage pour fruits
	Polyéthylèneglycol 6000	Édulcorants
E 425	Konjac i) Gomme de konjac ii) Glucomannane de konjac	
E 459	Bêta-cyclodextrine	1 g/kg
E 1451	Amidon oxydé acétylé	
E 468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée	Édulcorants
E 469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique	

9. Au chapitre VI :

a) le premier alinéa de «Notes» est remplacé par :

«Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir les substances E 414 (gomme d'acacia ou gomme arabique) et E 551 (dioxyde de silicium) résultant de l'addition de préparations de nutriments contenant au maximum 150 g/kg de la substance E 414 et 10 g/kg de la substance E 551, ainsi que la substance E 421 (mannitol) lorsque celle-ci est utilisée comme support de la vitamine B12 (pas moins de 1 part de B12 pour 1000 parts de mannitol). La quantité de E 414 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 10 mg/kg.

Les préparations et les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge peuvent contenir la substance E 301 (L-ascorbate de sodium) utilisée au niveau quantum satis dans des enrobages de préparations de nutriments contenant des acides gras polyinsaturés. La quantité de E 301 passant dans le produit prêt à la consommation ne devrait pas dépasser 75 mg/l.»;

b) à la partie A de «Notes», point 2 est remplacée par :

«2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée.»;

c) à la partie A, le tableau suivant est ajouté :

E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331 E 332	Citrates de sodium Citrates de potassium	2 g/l seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 339 E 340	Orthophosphates de sodium Orthophosphates de potassium	1 g/l exprimé en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 412	Gomme guar	1 g/l dans le cas où le produit liquide contient des protéines en partie hydrolysées et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

d) à la partie B, point 2 de «Notes» est remplacée par :

«2. Si plus d'une des substances E 322, E 471, E 472c et E 473 est ajoutée à une denrée alimentaire, la quantité maximale établie pour chacune de ces substances dans cette denrée est abaissée au prorata de la présence cumulée des autres substances dans la denrée.»;

e) à la partie B, le tableau suivant est ajouté :

E 304	Palmitate de L-ascorbyle	10 mg/l
E 331 E 332	Citrates de sodium Citrates de potassium	2 g/l seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 339 E 340	Orthophosphates de sodium Orthophosphates de potassium	1 g/l exprimé en $P_2O_5$ seuls ou en mélange et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras	7,5 g/l vendus en poudre 9 g/l vendus sous forme liquide, dans le cas où les produits contiennent des protéines, peptides ou acides aminés en partie hydrolysés et conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 473	Sucroesters d'acides gras	120 mg/l dans des produits contenant des protéines, peptides ou acides aminés hydrolysés

f) à la partie C, le tableau suivant est ajouté :

E 333	Citrates de calcium (1)	Produits à base de fruits à faible teneur en sucre	quantum satis
E 341	Orthophosphates tricalciques (1)	Desserts à base de fruits	1 g/kg exprimé en $P_2O_5$
E 1451	Amidon oxydé acétylé	Aliments de sevrage	50 g/kg

(1) La note figurant au chapitre VI, partie D n'est pas applicable.

g) à la partie D, le tableau suivant est ajouté :

N° E	Nom	Quantité maximale	Conditions particulières
E 401	Alginate de sodium	1 g/l	À partir de quatre mois, dans des produits alimentaires spéciaux à composition adaptée, requis pour traiter des troubles métaboliques et pour une alimentation par sonde gastrique
E 405	Alginate de propane-1,2-diol	200 mg/l	À partir de douze mois, dans le cadre de régimes spéciaux destinés à de jeunes enfants souffrant d'une intolérance au lait de vache ou d'erreurs innées du métabolisme
E 410	Farine de graines de caroube	10 g/l	À partir de la naissance, dans des produits destinés à réduire le reflux gastro-œsophagien
E 412	Gomme guar	10 g/l	À partir de la naissance, dans des produits sous forme de préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés, conformément aux limites prévues à l'annexe, point 5 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière
E 415	Gomme xanthane	1,2 g/l	À partir de la naissance, pour utilisation dans des produits à base d'acides aminés ou de peptides destinés à des patients souffrant de problèmes de malabsorption des protéines, d'insuffisance du tractus gastro-intestinal ou d'erreurs innées du métabolisme

N° E	Nom	Quantité maximale	Conditions particulières
E 440	Pectines	10 g/l	À partir de la naissance, dans des produits utilisés en cas de troubles gastro-intestinaux
E 466	Carboxyméthylcellulose de sodium	10 g/l ou kg	À partir de la naissance, dans des produits destinés au traitement diététique des troubles du métabolisme
E 471	Mono- en diglycerides d'acides gras	5 g/l	À partir de la naissance, dans le cadre de régimes spécialisés, et notamment de régimes sans protéines
E 1450	Octényle succinate d'amidon sodique	20 g/l	Dans des préparations pour nourrissons et des préparations de suite pour nourrissons

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 8 février 1999.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
M. COLLA

—

#### Bijlage

1. Aan hoofdstuk I worden de volgende additieven toegevoegd :

E 469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose
E 920	L-Cysteïne (1)
E 1103	Invertase
E 1451	Geacetyleerd geoxideerd zetmeel

(1) Mag alleen worden gebruikt als meelverbeteraar.

2. In hoofdstuk II :

a) wordt de lijst van additieven en toegestane maximumconcentraties voor «Jam, gelei en marmelade en dergelijke smeerbare vruchtenproducten met inbegrip van producten met verminderde energie» aangevuld met :

	E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
--	--	---------------

b) worden de benaming «Gesteriliseerde, gepasteuriseerde en UHT-room, room met verminderde energie en gepasteuriseerde room met laag vetgehalte» en de tabel vervangen door :

Volle gepasteuriseerde room	E 401 Natriumalginaat E 402 Kaliumalginaat E 407 Carrageen E 466 Natriumcarboxymethylcellulose E 471 Mono- en diglyceriden van vetzuren	quantum satis
-----------------------------	---	---------------

c) wordt de benaming «Bevroren of diepgevroren onbewerkte groenten en vruchten» vervangen door :

«Bevroren of diepgevroren onbewerkte groenten en vruchten: gebruiksklare voorverpakte gekoelde onbewerkte groenten en vruchten; voorverpakte onbewerkte en geschilde aardappelen»;