

**KONINKLIJK BESLUIT van 24 JANUARI 1990 betreffende aroma's voor gebruik in voedingsmiddelen
(Stbl. 24.IV.1990)**

Wijzigingen:

K.B. 3 maart 1992 (Stbl. 15.IV.1992)

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, gewijzigd door de wet van 22 maart 1989, inzonderheid op artikel 1, 2°, a), artikel 6, § 1, b), artikel 7, § 1, 2°, artikel 18 en artikel 22, § 3;

Gelet op de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 22 juni 1988 (88/388/EEG) betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Statens inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat deze bepalingen binnen de door de voornoemde richtlijn 88/388/EEG bepaalde termijn moeten vastgesteld worden door aan de fabrikanten een voldoende termijn toe te kennen ten einde hen toe te laten er zich in overeenstemming mee te brengen,

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

1° *aroma*: een aromastof, een aromatiserend preparaat, een verwerkingsaroma, een rookaroma of mengsels daarvan;

2° *aromastof*: een gedefinieerde chemische stof met aromatiserende eigenschappen.

Onder de aromastoffen worden de volgende stoffen onderscheiden:

a) *natuurlijke aromastof*: de stof die is verkregen door geschikte fysische procédés (met inbegrip van distillatie en vloeistofextractie) of enzymatische of microbiologische procédés uit een product van plantaardige of dierlijke oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen (met inbegrip van drogen, roosten en fermenteren);

b) *natuuridentieke aromastof*: de stof die is verkregen door chemische synthese of geïsoleerd door chemische procédés en die chemisch identiek is met een stof die van nature voorkomt in een product van plantaardige of dierlijke oorsprong als omschreven onder a);

c) *kunstmatige aromastof*: de stof die is verkregen door chemische synthese, maar die chemisch niet identiek is met een stof die van nature voorkomt in een product van plantaardige of dierlijke oorsprong als omschreven onder a);

3° *aromatiserend preparaat*: een ander product dan de stoffen als bedoeld onder 2°, a), al dan niet geconcentreerd, met aromatische eigenschappen, verkregen door geschikte fysische procédés (met inbegrip van distillatie en vloeistofextractie) of enzymatische of microbiologische procédés uit producten van plantaardige of dierlijke oorsprong hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen (met inbegrip van drogen, roosten en fermenteren);

4° *verwerkingsaroma*: een product dat via deugdelijke fabricageprocédés wordt verkregen door verhitting, op een temperatuur van ten hoogste 180 °C gedurende ten hoogste 15 minuten, van een mengsel van bestanddelen die niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezitten en waarvan er ten minste één stikstof (amino) bevat en een ander een reducerende suiker is;

5° *rookaroma*: een rooextract dat wordt gebruikt in de traditionele procédés voor het roken van voedingsmiddelen.

§ 2. Aroma's mogen de volgende stoffen bevatten:

- voedingsmiddelen;
- toegelaten toevoegsels die voor de opslag en het gebruik ervan noodzakelijk zijn;
- stoffen die voor oplossing en verdunning ervan worden gebruikt;
- technologische hulpstoffen die bij de bereiding noodzakelijk zijn.

§ 3. Dit besluit is van toepassing op aroma's, gebruikt of bestemd voor gebruik in of op voedingsmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven en op uitgangsmaterialen die worden gebruikt bij de bereiding van aroma's.

§ 4. Dit besluit is niet van toepassing op:

- eetbare stoffen en producten bestemd om als zodanig te worden gebruikt, al of niet na reconstitutie;
- stoffen die uitsluitend een zoete, zure of zoute smaak hebben;
- stoffen van plantaardige of dierlijke oorsprong met intrinsieke aromatiserende eigenschappen wanneer zij niet worden gebruikt als uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's.

Art. 2. Het is verboden te fabriceren, in de handel te brengen, naar de Lid-Staten van de Europese Gemeenschap uit te voeren:

1° aroma's die een uit toxicologisch oogpunt gevaarlijke hoeveelheid van enig element of enige stof bevatten;

2° aroma's bevattende meer dan:

- 3 mg/kg arseen;
- 10 mg/kg lood;
- 1 mg/kg cadmium;
- 1 mg/kg kwik;

3° voedingsmiddelen, voor de bereiding waarvan aroma's worden gebruikt, die één of meer in bijlage, punt I, voorkomende ongewenste stoffen bevatten in een hoeveelheid die de aldaar vastgestelde hoeveelheden overschrijden;

4° voedingsmiddelen, voor de bereiding waarvan aroma's en andere ingrediënten van voedingsmiddelen met aromatiserende eigenschappen werden gebruikt, die één of meer in bijlage, punt II, voorkomende stoffen bevatten die de aldaar vastgestelde hoeveelheden overschrijdt.

Art. 3. § 1. Het is verboden aroma's, die niet voor de verkoop aan de eindverbruiker bestemd zijn, in de handel te brengen indien op de verpakkingen, recipiënten of etiketten de volgende vermeldingen niet zijn aangebracht:

a) de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of verpakker, of van een in de Gemeenschap gevestigde verkoper;

b) de verkoopbenaming: ofwel het woord "aroma" ofwel een meer specifieke naam of een beschrijving van het aroma;

c) hetzij de vermelding "voor levensmiddelen" hetzij een meer specifieke verwijzing naar het voedingsmiddel waarvoor het aroma is bestemd;

d) de opsomming, in dalende volgorde van de gewichtshoeveelheid van de aanwezige aromastoffen en aromatiserende preparaten volgens onderstaande indeling:

- natuurlijke aromastoffen voor de in artikel 1, § 1, 2°, a), omschreven aromastoffen;
- natuuridentieke aromastoffen voor de in artikel 1, § 1, 2°, b), omschreven aromastoffen;

- kunstmatige aromastoffen voor de in artikel 1, § 1, 2°, c), omschreven aromastoffen;
- aromatiserende preparaten voor de in artikel 1, § 1, 3°, omschreven aromastoffen;
- verwerkingsaroma's, voor de in artikel 1, § 1, 4°, omschreven aroma's;
- rookaroma's, voor de in artikel 1, § 1, 5°, omschreven aroma's;

e) in geval van een mengsel van aroma's met andere stoffen of materialen bedoeld in artikel 1, § 2, tweede en derde streepje, de opsomming, in dalende volgorde van de gewichtshoeveelheid, in het mengsel:

- van de categorieën aroma's volgens de indeling onder d), van deze paragraaf;
- van de naam van de andere stoffen of materialen of, in voorkomend geval, het "EEG" nummer daarvan;

f) de vermelding van de maximumhoeveelheid van elk bestanddeel of elke groep van bestanddelen waarvoor een kwantitatieve beperking in een voedingsmiddel geldt, of adequate informatie, op grond waarvan de koper de voor dat voedingsmiddel geldende voorschriften kan naleven;

g) een vermelding ter identificatie van de partij.

§ 2. Onverminderd de bepalingen van § 1, d), mag de term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking die in wezen dezelfde betekenis heeft, alleen worden gebruikt voor aroma's waarvan de aromatiserende component uitsluitend aromatiserende preparaten en/of natuurlijke aromastoffen bevat.

Indien de verkoopbenaming van het aroma een verwijzing naar een voedingsmiddel of een uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's bevat, mag de term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking die in wezen dezelfde betekenis heeft alleen worden gebruikt wanneer de aromatiserende component is geïsoleerd door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés of door traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen, uitsluitend of vrijwel uitsluitend uitgaande van het betrokken voedingsmiddel of het betrokken uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's.

§ 3. In afwijking van § 1, behoeven de in § 1, onder d), e) en f), genoemde aanduidingen alleen in de vóór of bij levering te verstrekken handelsdocumenten betreffende de partij te worden vermeld, mits de aanduiding "bestemd voor de vervaardiging van levensmiddelen, niet voor de verkoop in het klein" op een goed zichtbare plaats van de verpakking, de recipiënt of het etiket van het betrokken product voorkomt.

§ 4. De in dit artikel bedoelde vermeldingen moeten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn.

Ze moeten in een voor de koper gemakkelijk te begrijpen taal zijn gesteld, tenzij andere maatregelen zijn getroffen om te waarborgen dat deze wordt ingelicht.

Art. 3bis. § 1. Aroma's die bestemd zijn voor de verkoop aan de eindverbruiker mogen slechts in de handel worden gebracht indien de etikettering de volgende verplichte vermeldingen bevat die gemakkelijk zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar moeten zijn:

- a) hetzij de term "aroma" hetzij een meer specifieke aanduiding of een beschrijving van het aroma;
- b) hetzij de vermelding "voor levensmiddelen" hetzij een meer specifieke verwijzing naar het voedingsmiddel waarvoor het aroma is bestemd;
- c) de datum van minimale houdbaarheid overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen;
- d) de bijzondere voorwaarden voor bewaring en gebruik;
- e) een gebruiksaanwijzing, indien het aroma zonder deze gebruiksaanwijzing niet op de juiste manier zou kunnen worden gebruikt;

f) de naam of de handelsnaam en het adres van de fabrikant of van de verpakker of van een in één van de lid-Staten van de Europese Gemeenschappen gevestigde verkoper;

g) een aanduiding of merkteken waarmee de partij kan worden geïdentificeerd overeenkomstig het koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort;

h) indien het een mengsel van een of meer aroma's en andere stoffen betreft, een opsomming, in dalende volgorde van gewicht in het mengsel:

- van het aroma of de betreffende aroma's overeenkomstig het onder a) bepaalde;
- van de naam van alle andere stoffen, of, in voorkomend geval, van het betreffende EEG-nummer.

§ 2. De term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking, die in wezen dezelfde betekenis heeft, mag alleen worden gebruikt voor aroma's waarvan de aromatiserende component uitsluitend aromastoffen bevat zoals bepaald in artikel 1, § 1, 2°, onder a), en/of aromatiserende preparaten zoals bepaald in artikel 1, § 1, 3°.

Indien de verkoopbenaming van het aroma een verwijzing bevat naar een voedingsmiddel of een uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's, mag de term "natuurlijk" of elke andere uitdrukking, die in wezen dezelfde betekenis heeft alleen worden gebruikt wanneer de aromatiserende component is geïsoleerd door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procédés of door traditionele voedingsmiddelenbereidingswijzen, uitsluitend of vrijwel uitsluitend uitgaande van het betrokken voedingsmiddel of het betrokken uitgangsmateriaal voor de bereiding van aroma's.

Art. 4. De in artikel 2 bedoelde aroma's en voedingsmiddelen worden schadelijk verklaard.

Art. 5. Overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de bepalingen van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

Art. 6. Dit besluit treedt in werking op 22 juni 1990.

Bij wijze van overgangsregel evenwel, en dit tot 22 juni 1991, mogen aroma's, die aan de bepalingen van dit besluit niet voldoen, in de handel gebracht worden.

Art. 7. Onze Minister van Sociale Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

BIJLAGE

I. Maximumgehalten voor bepaalde ongewenste stoffen die in voedingsmiddelen zoals deze worden verbruikt, aanwezig zijn als resultaat van het gebruik van aroma's

Stof	Voedingsmiddelen	Dranken
3,4-Benzopyreen	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg

II. Maximumgehalten voor bepaalde stoffen die afkomstig zijn van aroma's en andere ingrediënten van voedingsmiddelen met aromatiserende eigenschappen en die aanwezig zijn in voedingsmiddelen, zoals deze worden verbruikt, waarin aroma's zijn gebruikt

Stoffen	Voedingsmiddelen mg/kg	Dranken mg/kg	Uitzonderingen en/of bijzondere beperkingen
Agarinezuur (1)	20	20	100 mg/kg in alcoholische dranken en voedingsmiddelen die champignons bevatten
Aloïne (1)	0,1	0,1	50 mg/kg in alcoholische dranken
Beta-asaron (1)	0,1	0,1	1 mg/kg in alcoholische dranken en in voor snacks gebruikte kruiden
Berberine (1)	0,1	0,1	10 mg/kg in alcoholische dranken
Cumarine (1)	2	2	10 mg/kg in bepaalde soorten caramelsuikerwerk 50 mg/kg in kauwgom 10 mg/kg in alcoholische dranken
Cyaanwaterstofzuur (1)	1	1	50 mg/kg in nouga, marsepein en vervangingsmiddelen ervan of gelijkaardige producten 1 mg/% vol alcohol in alcoholische dranken 5 mg/kg in conserven van steenvruchten
Hypericine (1)	0,1	0,1	10 mg/kg in alcoholische dranken 1 mg/kg in suikerwerk
Pulegon (1)	25	100	250 mg/kg in dranken die met pepermunt of munt zijn gearomatiseerd 350 mg/kg in muntsuikerwerk
Quassine (1)	5	5	10 mg/kg in suikerwerk in de vorm van pastilles 50 mg/kg in alcoholische dranken
Safrol en isosafrol (1)	1	1	2 mg/kg in alcoholische dranken met een alcoholgehalte tot 25 % vol. 5 mg/kg in alcoholische dranken met een alcoholgehalte van meer dan 25 % vol. 15 mg/kg in voedingsmiddelen die foelie of notemuskaat bevatten
Santonine (1)	0,1	0,1	1 mg/kg in alcoholische dranken met een alcoholgehalte van meer dan 25 % vol.
Thyon (alfa en beta) (1)	0,5	0,5	5 mg/kg in alcoholische dranken met een alcoholgehalte tot 25 % vol. 10 mg/kg in alcoholische dranken met een

			alcoholgehalte van meer dan 25 % vol. 25 mg/kg in voedingsmiddelen die preparaten op basis van salie bevatten 35 mg/kg in bitters
--	--	--	--

(1) Mag niet als zodanig aan voedingsmiddelen of aan aroma's worden toegevoegd. Mag in het voedingsmiddel aanwezig zijn, hetzij van nature, hetzij door toevoeging van uit natuurlijke stoffen bereide aroma's.