

ROYAUME DE BELGIQUE

KONINKRIJK BELGIE

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE,
P.M.E., CLASSES MOYENNES ET
ENERGIEFEDERALE OVERHEIDSDIENST
ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN
ENERGIE

Arrêté royal relatif aux jus de fruits, aux
nectars de fruits et à certains produits
similaires.

Koninklijk besluit betreffende
vruchtensappen, vruchtennectars en bepaalde
soortgelijke producten

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

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

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du
Parlement européen et du Conseil du 28
janvier 2002 établissant les principes
généraux et les prescriptions générales de la
législation alimentaire, instituant l'Autorité
européenne de sécurité des aliments et
fixant des procédures relatives à la sécurité
des denrées alimentaires;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 178/2002
van het Europees Parlement en de Raad van 28
januari 2002 tot vaststelling van de algemene
beginselen en voorschriften van de
levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van
een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid
en tot vaststelling van procedures voor
voedselveiligheidsaangelegenheden;

Vu le règlement (CE) n° 1924/2006 du
Parlement européen et du Conseil du 20
décembre 2006 concernant les allégations
nutritionnelles et de santé portant sur les
denrées alimentaires;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 1924/2006
van het Europees Parlement en de Raad van
20 december 2006 inzake voedings- en
gezondheidsclaims voor levensmiddelen;

Vu le règlement (CE) n° 1925/2006 du
Parlement européen et du Conseil du 20
décembre 2006 concernant l'adjonction de
vitamines, de minéraux et de certaines autres
substances aux denrées alimentaires;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 1925/2006
van het Europees Parlement en de Raad van 20
december 2006 betreffende de toevoeging van
vitaminen en mineralen en bepaalde andere
stoffen aan levensmiddelen;

Vu le règlement (CE) n° 1332/2008 du
Parlement européen et du Conseil du 16
décembre 2008 concernant les enzymes
alimentaires et modifiant la
directive 83/417/CEE du Conseil,
le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil,
la directive 2000/13/CE, la
directive 2001/112/CE du Conseil et le
règlement (CE) n° 258/97;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 1332/2008
van het Europees Parlement en de Raad van 16
december 2008 inzake voedingsenzymen en
tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de
Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de
Raad, Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn
2001/112/EG van de Raad en Verordening (EG)
nr. 258/97;

Vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du
Parlement européen et du Conseil du 16
décembre 2008 sur les additifs alimentaires;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 1333/2008
van het Europees Parlement en de Raad van
16 december 2008 inzake
levensmiddelenadditieven;

Vu le règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, du règlement (CE) n° 2232/96, du règlement (CE) n° 110/2008 et de la directive 2000/13/CE;

Vu le règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE;

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission;

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, les articles 2, alinéa 1er et 4, § 1er;

Vu le Code de droit économique, l'article VI.9, § 1er;

Vu l'arrêté royal du 22 novembre 2013 relatif aux jus et nectars de fruits et à certaines denrées similaires;

Vu l'avis de la Commission consultative spéciale Consommation, donné le 5 septembre 2025;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingredienten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG;

Gelet op de Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG;

Gelet op de Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie;

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, de artikelen 2, eerste lid, en 4, § 1;

Gelet op het Wetboek van economisch recht, artikel VI.9, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 november 2013 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars en bepaalde soortgelijke producten;

Gelet op het advies van de bijzondere raadgevende commissie Verbruik, gegeven op 5 september 2025;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des PME, donné le 5 septembre 2025;

Vu l'avis [ref advies] du Conseil d'Etat, donné le [DATUM], en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition du Ministre de l'Economie et de l'Agriculture, du Ministre de la Santé publique, du Ministre de la Protection des consommateurs et de la Ministre des Classes moyennes, des Indépendants et des P.M.E.,

Gelet op het advies van de Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 5 september 2025;

Gelet op advies [ref advies] van de Raad van State, gegeven op [DATUM], met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Economie en Landbouw, de Minister van Volksgezondheid, de Minister van Consumentenbescherming, en de Minister van Middenstand, Zelfstandigen en KMO's,

Nous avons arrêté et arrêtons:

Hebben Wij besloten en besluiten Wij:

Article 1er. Disposition générale

Le présent arrêté transpose partiellement la Directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

Art. 2. Champ d'application

§ 1er. Le présent arrêté s'applique aux produits définis au paragraphe 2 qui sont mis sur le

Artikel 1. Algemene bepaling

Dit besluit voorziet in de gedeeltelijke omzetting van Richtlijn 2024/1438/EU van het Europees Parlement en de Raad van 14 mei 2024 tot wijziging van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad inzake honing, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, Richtlijn 2001/113/EG van de Raad inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtenjam of -confituur, -gelei en -marmelade, alsmede kastanjepasta en Richtlijn 2001/114/EG van de Raad inzake bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk.

Art. 2. Toepassingsgebied

§ 1. Dit besluit is van toepassing op de in paragraaf 2 omschreven producten die

marché dans l'Union conformément au Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Les produits définis au paragraphe 2 sont soumis aux dispositions du droit de l'Union applicable aux denrées alimentaires, notamment au Règlement (CE) n° 178/2002 précité, sauf dispositions contraires prévues par le présent arrêté.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° jus de fruits: le produit fermentescible mais non fermenté obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par réfrigération ou congélation, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier.

Lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication.

Le mélange de jus de fruits et de purée de fruits est autorisé dans la production de jus de fruits;

2° jus de fruits à base de concentré: le produit obtenu par reconstitution du jus de fruits concentré défini au 3°, avec de l'eau potable répondant aux critères établis par l'arrêté royal du 4 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les

overeenkomstig Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, in de Unie op de markt worden gebracht.

De in paragraaf 2 omschreven producten zijn onderworpen aan de bepalingen van het uniale recht die gelden voor levensmiddelen, met name aan voornoemde Verordening (EG) nr. 178/2002, tenzij in dit besluit anders wordt bepaald.

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

1° vruchtensap: het vergistbare maar niet gegiste product verkregen uit de eetbare delen van de gezonde en rijpe, verse of door koeling of bevriezing verduurzaamde vruchten van één of meer soorten, doorengemengd, dat de kleur, het aroma en de smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten waaruit het is gewonnen.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap is toegestaan.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen mag evenwel worden gewonnen uit de hele vrucht.

Wanneer sappen worden verkregen uit vruchten die pitten, zaden en schillen bevatten, mogen er geen stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen in het sap worden verwerkt. Deze bepaling is niet van toepassing wanneer stukken of bestanddelen van pitten, zaden of schillen niet met goede fabricagemethoden kunnen worden verwijderd.

Bij de productie van vruchtensap is het toegestaan vruchtensap met vruchtenmoes te mengen;

2° vruchtensap uit sapconcentraat: het product dat wordt verkregen door geconcentreerd vruchtensap als gedefinieerd in 3°, te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van het koninklijk besluit van 4 februari 2024 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat

établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

La teneur en matière sèche soluble du produit fini correspond à la valeur Brix minimale du jus reconstitué, spécifiée à l'annexe au présent arrêté.

Si un jus à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe au présent arrêté, la valeur Brix minimale du jus reconstitué équivaut à la valeur Brix du jus extrait à partir du fruit utilisé pour produire le concentré.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré.

Le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le mélange de jus de fruits et/ou de jus de fruits concentré avec de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits concentrée est autorisé dans la production de jus de fruits à base de concentré;

3° jus de fruits concentré: le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins cinquante pour cent de l'eau de constitution.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré;

4° jus de fruits obtenu par extraction à l'eau: le produit obtenu par diffusion à l'eau:

a) du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique; ou

b) du fruit entier déshydraté;

5° jus de fruits déshydraté/en poudre: le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution;

in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

Het gehalte oplosbare vaste stof van het eindproduct strookt met de in bijlage bij dit besluit vermelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd sap.

Als voor de bereiding van vruchtensap uit sapconcentraat gebruik wordt gemaakt van een vrucht die niet in de bijlage bij dit besluit is vermeld, is de minimumbrixwaarde van het gereconstitueerde sap de brixwaarde van het sap dat is geëxtraheerd uit de voor de bereiding van het concentraat gebruikte vrucht.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het vruchtensap is toegestaan.

Het vruchtensap uit sapconcentraat wordt bereid via geschikte productieprocessen die ervoor zorgen dat de essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten waaruit het is gewonnen, worden behouden.

Bij de productie van vruchtensap uit sapconcentraat is het toegestaan vruchtensap en/of geconcentreerd vruchtensap te mengen met vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes;

3° geconcentreerd vruchtensap: het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, wordt ten minste vijftig procent van het daarin aanwezige water verwijderd.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan het geconcentreerde vruchtensap is toegestaan;

4° door waterextractie verkregen vruchtensap: het product verkregen door diffusie met water van:

a) vlezige hele vruchten waarvan het sap via geen enkel fysisch proces kan worden geëxtraheerd; of

b) gedehydrateerde hele vruchten;

5° gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder: het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten vruchten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water;

6° nectar de fruits: le produit fermentescible mais non fermenté:

a) qui est obtenu en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel, aux produits définis aux 1° à 5°, à de la purée de fruits et/ou à de la purée de fruits concentrée et/ou à un mélange de ces produits, et

b) qui est conforme aux dispositions de l'article 8, § 2.

Sans préjudice du Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans sucres ajoutés ou à valeur énergétique réduite, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants conformément au Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits ;

7° jus de fruits à teneur réduite en sucres: le produit obtenu à partir de jus de fruits, dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins trente pour cent par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans l'article 5, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

Le jus de fruits à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits, de la purée de fruits ou les deux ;

8° jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres: le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré, dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins trente pour cent par un procédé autorisé dans les conditions prévues à l'article 5, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, ou le produit obtenu par reconstitution de jus de fruits concentré

6° vruchtennectar: het vergistbare maar niet gegiste product dat:

a) wordt verkregen door water met of zonder toevoeging van suikers en/of honing toe te voegen aan de in de bepalingen onder 1° tot en met 5°, omschreven producten, aan vruchtenmoes en/of geconcentreerde vruchtenmoes en/of aan een mengsel van deze producten; en

b) in overeenstemming is met het bepaalde in artikel 8, § 2.

Onverminderd Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen kunnen bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suikers of met verminderde energiewaarde, de suikers volledig of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven.

Toevoeging van met passende fysische procedés uit dezelfde vruchtensoort verkregen aroma's, pulp en cellen aan de vruchtennectar is toegestaan;

7° vruchtensap met verlaagd suikergehalte: het product dat wordt verkregen uit het vruchtensap waaruit ten minste dertig procent van de hoeveelheid van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procédé dat is toegestaan onder de voorwaarden van artikel 5, waarbij alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van de vruchten waarvan het afkomstig is, behouden blijven.

Bij de productie van vruchtensap met verlaagd suikergehalte is het toegestaan vruchtensap met verlaagd suikergehalte te mengen met vruchtensap en/of vruchtenmoes;

8° vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit sapconcentraat: het product dat wordt verkregen uit vruchtensap uit sapconcentraat waaruit ten minste dertig procent van de hoeveelheid van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procédé dat is toegestaan onder de voorwaarden van artikel 5, waarbij alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van de vruchten waarvan het afkomstig is, behouden blijven, of het product dat wordt

à teneur réduite en sucres tel qu'il est défini au 9° avec de l'eau potable répondant aux critères énoncés dans l'arrêté royal du 4 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

Le jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec un ou plusieurs des produits suivants: jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits à teneur réduite en sucres, purée de fruits à base de concentré et purée de fruits;

9° jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres;

le produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré, dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins trente pour cent par un procédé autorisé dans les conditions prévues dans l'article 5, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de produit ou un produit obtenu à partir de jus de fruits à teneur réduite en sucres par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, l'élimination est d'au moins cinquante pour cent de l'eau de constitution.

Art. 3. Matières premières autorisées

Les matières premières suivantes sont autorisées:

1° fruits: tous les fruits. Aux fins du présent arrêté, la tomate est également considérée comme étant un fruit.

Le fruit est sain, suffisamment mûr, et frais ou conservé par des moyens physiques ou par des traitements, y compris des traitements post-récolte appliqués conformément aux dispositions en vigueur dans l'Union européenne;

2° purée de fruits: le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par des procédés physiques appropriés tels que tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible de

verkegen door geconcentreerd vruchtensap met verminderde suikers als gedefinieerd in de bepaling onder 9° te reconstitueren met drinkwater dat voldoet aan de criteria van het koninklijk besluit van 4 februari 2024 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt. Bij de productie van vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat is het toegestaan vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit concentraat te mengen met één of meer van de volgende producten: vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, vruchtensap met verlaagd suikergehalte, geconcentreerd vruchtenmoes en vruchtenmoes;

9° geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte: het product dat wordt verkregen uit geconcentreerd vruchtensap waaruit ten minste dertig procent van de hoeveelheid van nature aanwezige suikers is verwijderd door middel van een procédé dat is toegestaan onder de voorwaarden van artikel 5, waarbij alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort product, behouden blijven, of het product dat wordt verkregen uit vruchtensap met verlaagd suikergehalte door middel van de fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Als het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, wordt ten minste vijftig procent van het daarin aanwezige water verwijderd.

Art. 3. Toegestane grondstoffen

De volgende grondstoffen zijn toegelaten:

1° vruchten: alle vruchten. Voor de toepassing van dit besluit worden tomaten ook als vruchten beschouwd.

De vrucht is gezond, heeft de juiste mate van rijpheid en is vers of is houdbaar gemaakt door middel van fysische procedés of behandeling(en), met inbegrip van behandeling(en) na de oogst die overeenkomstig de voorschriften van de Europese Unie zijn uitgevoerd;

2° vruchtenmoes: het vergistbare maar niet gegiste product dat via passende fysische procedés als zeven, pletten of malen is verkregen uit de eetbare delen van de hele of

fruits entiers ou épluchés, sans élimination de jus;

3° purée de fruits concentrée: le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

Des arômes obtenus par des moyens physiques appropriés, tels que définis à l'article 5 et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués à la purée de fruits concentrée;

4° arôme: sans préjudice du Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE, les arômes à restituer sont obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces procédés physiques peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration.

L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composants provenant de noyaux;

5° sucres:

a) les sucres tels que définis par l'arrêté royal du 19 mars 2004 concernant les sucres,

b) le sirop de fructose,

c) les sucres dérivés de fruits;

6° miel: le produit défini par l'arrêté royal du

relatif au miel;

7° pulpes ou cellules: les produits obtenus à partir des parties comestibles de fruits de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant les jus tirés de l'endocarpe.

geschilde vrucht, zonder verwijdering van het sap;

3° geconcentreerde vruchtenmoes: het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water.

Geconcentreerde vruchtenmoes mag gereconstitueerde aroma's bevatten die door middel van passende fysische procedés als omschreven in artikel 5, zijn verkregen en allemaal afkomstig zijn van dezelfde vruchtensoort;

4° aroma: onverminderd Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in en op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG, worden te reconstitueren aroma's tijdens de verwerking van de vruchten verkregen door middel van passende fysische procedés. Deze fysische procedés mogen worden toegepast om de kwaliteit van het aroma te behouden, te verduurzamen of te stabiliseren; tot deze procedés behoren onder meer persing, extractie, distillering, filtrering, adsorptie, evaporatie, fractionering en concentrering.

Het aroma wordt verkregen uit de eetbare delen van de vrucht; het kan evenwel ook gaan om koudgeperste olie uit schillen van citrusvruchten of om samenstellingen op basis van pitten;

5° suikers:

a) de suikers zoals omschreven in het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende suikers;

b) fructosestroop;

c) van vruchten afkomstige suikers;

6° honing: het in het koninklijk besluit van

betreffende honing

omschreven product;

7° pulp of cellen: de producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat de sapzakjes die worden verkregen uit het endocarpium, als pulp of cellen worden beschouwd.

Art. 4. Ingrédients autorisés et composition

§ 1 Composition: les espèces correspondant aux noms botaniques figurant à l'annexe au présent arrêté sont utilisées dans la préparation des jus de fruits, des purées de fruits et des nectars de fruits portant la dénomination du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe au présent arrêté, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

La valeur Brix pour le jus de fruits est celle du jus tel qu'il est extrait du fruit et ne peut être modifiée, sauf par mélange avec le jus d'un fruit de la même espèce.

La valeur Brix minimale figurant à l'annexe au présent arrêté pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée ne tient pas compte des matières sèches solubles de tout ingrédient ou additif ayant éventuellement été ajouté.

§ 2. Ingrédients autorisés: les ingrédients suivants sont autorisés:

1° les vitamines et les minéraux autorisés par le Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires;

2° les additifs alimentaires autorisés en vertu du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires: seuls peuvent être ajoutés aux produits visés à l'article 2, § 2; toutefois, les édulcorants ne sont pas autorisés dans la fabrication des produits énumérés dans l'article 2, § 2, à l'exception des nectars de fruits;

3° pour les jus de fruits, jus de fruits à base de concentré, jus de fruits concentrés, jus de fruits à teneur réduite en sucres, jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres: les arômes, les pulpes et les cellules restitués;

4° dans le cas du jus de raisin: les sels d'acides tartriques restitués;

Art. 4. Toegestane ingrediënten en samenstelling

§ 1. Samenstelling: de onder "botanische naam" in de bijlage bij dit besluit vermelde soorten worden gebruikt bij de bereiding van vruchtensap, vruchtenmoes en vruchtennectar waarop de productbenaming van de desbetreffende vrucht of de gebruikelijke naam van het product is aangebracht. Voor vruchtensorten die niet in de bijlage bij dit besluit zijn vermeld, wordt de correcte botanische of gebruikelijke naam gebruikt.

De brixwaarde voor vruchtensap is die van het sap zoals dat uit de vrucht is geëxtraheerd; deze waarde mag niet worden gewijzigd, behalve als er wordt gemengd met sap van dezelfde vruchtensort.

Bij de in de bijlage bij dit besluit vastgestelde minimumbrixwaarde voor gereconstitueerd vruchtensap en gereconstitueerde vruchtenmoes wordt geen rekening gehouden met de oplosbare vaste stof van eventuele toegevoegde facultatieve ingrediënten of additieven.

§ 2. Toegestane ingrediënten: de volgende ingrediënten zijn toegelaten:

1° vitamines en mineralen die bij Verordening (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 betreffende de toevoeging van vitamines en mineralen en bepaalde andere stoffen aan levensmiddelen zijn toegestaan;

2° levensmiddelenadditieven die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven zijn toegestaan, mogen uitsluitend aan de in artikel 2, § 2, vermelde producten worden toegevoegd; zoetstoffen mogen echter niet worden gebruikt voor de vervaardiging van de in artikel 2, § 2, vermelde producten, met uitzondering van vruchtennectars;

3° voor vruchtensap, vruchtensap uit sapconcentraat, geconcentreerd vruchtensap, vruchtensap met verlaagd suikergehalte, vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit sapconcentraat en geconcentreerd vruchtensap met een verlaagd suikergehalte: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen;

5° pour les nectars de fruits: les arômes, les pulpes et les cellules restitués; les sucres et/ou le miel jusqu'à vingt pour cent du poids total des produits finis visés à l'article 8, § 2, 1°, quinze pour cent du poids total des produits finis visés à l'article 8, § 2, 2°, et dix pour cent du poids total des produits finis visés à l'article 8, § 2, 3°; et/ou les édulcorants.

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Lorsqu'une telle allégation est faite, l'indication suivante figure également sur l'étiquette: « contient des sucres naturellement présents »;

6° pour le produit « vruchtendrank », figurant à l'article 6, alinéa 1er, 1°, et pour le produit « Süßmost », figurant à l'article 6, alinéa 1er, 1°:

a) les sucres et/ou le miel;

7° pour les produits définis à l'article 2, § 2, 1° à 9°, dans le but de corriger le goût acide: le jus de citron et/ou le jus de limette et/ou le jus concentré de citron et/ou le jus concentré de limette jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre;

8° pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré: le sel, les épices et les herbes aromatiques;

9° pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres et les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres: de l'eau, dans la mesure strictement nécessaire pour restaurer l'eau perdue en raison du procédé de réduction du sucre.

Art. 5. Traitements et substances autorisés

Seuls les traitements suivants peuvent être appliqués et seules les substances suivantes peuvent être ajoutées aux produits visés à l'article 2, § 2:

1° procédés mécaniques d'extraction;

4° pour druvensap: gereconstitueerde wijnsteenzure zouten;

5° voor vruchtennectars: gereconstitueerde aroma's, pulp en cellen; suikers en/of honing tot twintig procent van het totale gewicht van de in artikel 8, § 2, 1°, bedoelde eindproducten, vijftien procent van het totale gewicht van de in artikel 8, § 2, 2°, bedoelde eindproducten en tien procent van het totale gewicht van de in artikel 8, § 2, 3°, bedoelde eindproducten; en/of zoetstoffen.

De claim dat aan vruchtennectar geen suikers zijn toegevoegd, en elke andere claim die voor de consument waarschijnlijk dezelfde betekenis zou hebben, is alleen toegestaan als aan het product geen mono- of disacchariden of andere vanwege hun zoetkracht gebruikte levensmiddelen zijn toegevoegd, met inbegrip van zoetstoffen als gedefinieerd in Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven. Indien een dergelijke claim wordt gemaakt, staat ook de volgende vermelding op het etiket: "bevat van nature aanwezige suikers";

6° voor het product "vruchtendrank", als vermeld in artikel 6, eerste lid, 1°, en "Süßmost", als vermeld in artikel 6, eerste lid, 1°:

a) suikers en/of honing;

7° voor de in artikel 2, § 2, 1° tot en met 9°, omschreven producten, om de zure smaak te corrigeren: citroen- en/of limoensap en/of geconcentreerd citroen- en/of limoensap tot een in watervrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 g per liter sap;

8° voor tomatensap en tomatensap uit sapconcentraat: zout, specerijen en aromatische kruiden;

9° voor vruchtensap met verlaagd suikergehalte en geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte: water, tot de mate die strikt noodzakelijk is om het water dat verloren is gegaan als gevolg van het procedé voor de verlaging van het suikergehalte, weer aan te vullen.

Art. 5. Toegestane behandelingen en stoffen

De in artikel 2, § 2, vermelde producten mogen uitsluitend aan de volgende behandelingen worden onderworpen en aan deze producten mogen uitsluitend de volgende stoffen worden

2° procédés physiques usuels, y compris les procédés d'extraction hydrique (procédé « in line » - diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits ainsi obtenus soient conformes à l'article 2, § 2, 1° et 2°;

3° pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des moyens physiques est autorisé à condition que le produit fini ne contienne pas plus de 10 mg/l de SO₂;

4° les préparations enzymatiques: pectinases (pour fragmentation de la pectine), protéinases (pour fragmentation des protéines) et amylases (pour fragmentation de l'amidon) conformes aux exigences du Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97;

5° gélatine alimentaire;

6° tanins;

7° silice colloïdale;

8° charbons;

9° azote;

10° bentonite en tant qu'argile adsorbante;

11° adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE;

12° adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 précité et utilisés pour réduire les teneurs en limonoïdes et en naringine des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux;

13° protéines végétales provenant du blé, de pois, de pommes de terre ou de graines de tournesol pour la clarification;

toegevoegd:

1° mechanische extractieprocedures;

2° de gebruikelijke fysische procedures, inclusief waterextractie (diffusie - "in line"-procedé) uit de eetbare delen van vruchten, met uitzondering van druiven voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen vruchtensap voldoet aan artikel 2, § 2, 1° en 2°;

3° voor druivensap, waarbij druiven gezwaveld werden door middel van zwaveldioxide, is ontzwavelen door middel van fysische processen toegestaan op voorwaarde dat het eindproduct niet meer dan 10 mg/l SO₂ bevat;

4° enzympreparaten: pectinasen (voor de afbraak van pectine), proteïnasen (voor de afbraak van eiwitten) en amylasen (voor de afbraak van zetmeel) die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen en tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad, Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad en Verordening (EG) nr. 258/97;

5° voedingsgelatine;

6° tannine;

7° silicasol;

8° houtskool;

9° stikstof;

10° bentoniet als adsorberende klei;

11° chemisch inerte filtermedia en precipitatiestoffen (met inbegrip van perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinylpyrrolidon, polystyreen) die voldoen aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG;

12° chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan voornoemde Verordening (EG) nr. 1935/2004 en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosacchariden) of mineralen wordt aangetast;

14° uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres: les procédés de réduction de la quantité de sucres naturellement présents, dans la mesure où ils conservent toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.

Art. 6. Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission s'applique aux produits définis à l'article 2, § 2, sous réserve des conditions suivantes:

1° les dénominations visées à l'article 2, § 2, sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

À titre de solution de substitution, les appellations particulières suivantes peuvent être utilisées.

En français, néerlandais et allemand, les dénominations « eau de coco », « kokoswater » ou « Kokosnusswasser » peuvent être employées pour le produit qui est directement extrait de la noix de coco et non pas pressé de la chair de la noix de coco, en tant que synonyme de « jus de coco ».

En néerlandais, la dénomination « vruchtendrank » peut être employée pour « vruchtennectars ».

En allemand la dénomination « Süßmost » ne

13° plantaardige eiwitten uit tarwe, erwten, aardappelen of zonnebloempitten voor het klaren;

14° alleen voor vruchtensap met verlaagd suikergehalte, vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit sapconcentraat en geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte: procédés om de hoeveelheid van nature aanwezige suikers te verminderen, voor zover alle andere essentiële fysische, chemische, organoleptische en nutritionele kenmerken van een gemiddelde soort sap van vruchten waarvan het afkomstig is, behouden blijven, namelijk membraanfiltratie en gistfermentatie.

Art. 6. Bepalingen inzake de etikettering en de handelspraktijken

Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie is op de in artikel 2, § 2, omschreven producten van toepassing, met inachtneming van volgende voorwaarden:

1° de in artikel 2, § 2, genoemde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en worden in de handel gebruikt ter aanduiding van die producten.

Als alternatief kunnen de volgende specifieke benamingen worden gebruikt.

In het Frans, Nederlands en Duits kunnen de benamingen "eau de coco", "kokoswater" of "Kokosnusswasser" worden gebruikt voor het product dat rechtstreeks uit de kokosnoot wordt geëxtraheerd zonder het kokosvlees te persen, als synoniem van "kokossap".

peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations « Fruchtsaft » ou « Fruchtnektar »:

a) pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, jus de fruits à teneur réduite en sucres de jus de fruits concentrés, jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres ou d'un mélange de ces produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;

b) pour les jus de fruits ou jus de fruits à teneur réduite en sucres obtenus à partir de pommes ou de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

2° lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot « fruit »;

3° pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron et/ou de limette dans les conditions fixées à l'article 4, § 2, 7°, la dénomination est composée de l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre, tels qu'ils figurent dans la liste des ingrédients.

Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « plusieurs fruits », par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés;

4° la mention « les jus de fruits ne contiennent que des sucres naturellement présents » peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que la dénomination des produits visés à l'article 2, § 2, 1° et 2°;

5° la reconstitution dans leur état d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'article 2, § 2, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin. L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'article 3, est indiquée sur l'étiquetage;

In het Nederlands mag de benaming "vruchtendrank" gebruikt worden voor vruchtennectar.

In het Duits mag "Süßmost" alleen in samenhang met de productbenamingen "Fruchtsaft" of "Fruchtnektar" worden gebruikt:

a) voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, vruchtensap met verlaagd suikergehalte, geconcentreerde vruchtensappen, geconcentreerd vruchtensap met verlaagd suikergehalte of een mengsel van die producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

b) voor vruchtensap of vruchtensap met verlaagd suikergehalte dat verkregen is uit appels of peren, waar passend met toevoeging van appels, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

2° wanneer het product afkomstig is van één enkele soort vruchten, komt de aanduiding van deze laatste in de plaats van het woord "vruchten";

3° voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroen- en/of limoensap onder de voorwaarden van artikel 4, § 2, 7°, bestaat de productbenaming uit de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes, zoals vermeld in de lijst van ingrediënten.

Voor uit drie of meer vruchtensoorten bereide producten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding "verscheidene vruchten", een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten;

4° de vermelding "vruchtensappen bevatten alleen van nature aanwezige suikers" kan op het etiket in hetzelfde gezichtsveld verschijnen als de naam van de producten als bedoeld in artikel 2, § 2, 1° en 2°;

5° reconstitutie in de oorspronkelijke toestand van de in artikel 2, § 2, omschreven producten door middel van de daartoe strikt noodzakelijke stoffen, heeft niet de verplichting tot gevolg een lijst van de voor dit doel gebruikte ingrediënten op het etiket te vermelden.

De toevoeging van extra pulp of cellen aan het

6° sans préjudice de l'article 22 du règlement (UE) n° 1169/2011 précité, pour les mélanges de jus de fruits à base de concentré ou pour les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec des jus de fruits ou avec des jus de fruits à teneur réduite en sucres, ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention « à base de concentré(s) » ou « partiellement à base de concentré(s) », selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles;

7° pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention « teneur en fruits: ... % minimum ». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Art. 7. L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'article 2, § 2, 3°, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final porte une mention indiquant la présence et la quantité ajoutée de jus de citron, de jus de limette ou d'acidifiants ajoutés conformément au Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires. Cette mention figure sur un des supports suivants: l'emballage, une étiquette attachée à l'emballage, ou un document d'accompagnement.

Art. 8, § 1er. Pour la fabrication des produits définis à l'article 2, § 2, que les matières premières conformes à l'article 3, les ingrédients visés à l'article 4, les traitements et les substances visés à l'article 5.

§ 2. En outre, les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions particulières suivantes:

vruchtensap, zoals omschreven in artikel 3, wordt op de etikettering vermeld;

6° onverminderd artikel 22 van voornoemde Verordening (EU) nr. 1169/2011 wordt voor mengsels van vruchtensap uit sapconcentraat of vruchtensap met verlaagd suikergehalte uit sapconcentraat met vruchtensap of met vruchtensap met verlaagd suikergehalte, alsmede voor vruchtennectar die geheel of gedeeltelijk uit een of meer geconcentreerde producten is verkregen, op de etikettering, al naar het geval, de vermelding "uit sapconcentraat (concentraten)" dan wel "gedeeltelijk uit sapconcentraat (sapconcentraten)" aangebracht. Die vermelding wordt in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de productbenaming aangebracht;

7° voor vruchtennectars omvat de etikettering de aanduiding van het minimumgehalte aan vruchtensap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door middel van de vermelding "vruchtgehalte: ten minste ...%". Deze vermelding wordt in hetzelfde gezichtsveld als de productbenaming aangebracht.

Art. 7. De etikettering van het in artikel 2, § 2, 3°, bedoelde geconcentreerde vruchtensap dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, vermeldt de aanwezigheid en de hoeveelheid van toegevoegd citroensap, limoensap of op grond van Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 betreffende levensmiddelenadditieven toegelaten voedingszuren. Deze vermelding wordt aangebracht op een van de volgende plaatsen: op de verpakking, op een aan de verpakking gehecht etiket, of op een begeleidend document.

Art. 8, § 1. Voor de bereiding van de in artikel 2, § 2, omschreven producten worden uitsluitend de met artikel 3 in overeenstemming zijnde grondstoffen, de in artikel 4 genoemde ingrediënten en de in artikel 5 genoemde behandelingen en stoffen gebruikt.

1° le nectar des fruits suivants à jus acide non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini:

Fruits de la passion	25
Morelles de Quito	25
Cassis	25
Groseilles blanches	25
Groseilles rouges	25
Groseilles à maquereau	30
Fruits de l'argousier	25
Prunelles	30
Prunes	30
Quetsches	30
Sorbes	30
Cynorhodons	40
Cerises aigres (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies de sureau	50
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mûres	40
Airelles rouges	30
Coings (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25

2° le nectar de fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, à jus non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini:

Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles (nêfles de Naples)	25
Corossol	25
Cœur de boeuf ou cachiman	25
Cherimoles	25

§ 2. Vruchtennectars voldoen bovendien aan de volgende bijzondere bepalingen:

1° nectar van de hieronder vermelde vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is, bevat het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct:

Passievruchten	25
Gele terongs (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Zwarte bessen	25
Witte bessen	25
Rode bessen	25
Kruisbessen	30
Duindoornbessen	25
Sleepruimen	30
Pruimen	30
Kwetsen	30
Lijsterbessen	30
Rozenbottels	40
Zure kersen (morellen)	35
Andere kersen	40
Bosbessen	40
Vlierbessen	50
Frambozen	40
Abrikozen	40
Aardbeien	40
Braambessen	40
Veenbessen	30
Kweeperen (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
Citroenen en limoenen	25
Andere vruchten van deze categorie	25

2° nectar van zuurarme vruchten of vlezig vruchten of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is, bevat het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct:

Mango's	25
Bananen	25
Guaves	25
Papaja's	25
Lychees	25
Azarolmispels	25

Grenades	25
Anacardes ou noix cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25

3° le nectar de fruits à jus consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini:

Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Tomates	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50

Art. 9. Disposition abrogatoire

L'arrêté royal du 22 novembre 2013 relatif aux jus et nectars de fruits et à certaines denrées similaires, est abrogé.

Art. 10. Dispositions transitoires

La mise sur le marché des produits visés à l'article 2, § 2 à partir du 14 juin 2026 est autorisée, pour autant qu'ils soient conformes aux définitions et exigences prévues par le présent arrêté.

La mise sur le marché des produits visés à l'article 2, § 2 qui ne sont pas conformes aux définitions et exigences prévues par le présent arrêté est interdite à partir du 14 juin 2026.

Les produits non conformes aux définitions et exigences prévues par le présent arrêté, mais étiquetés avant le 14 juin 2026 conformément à l'arrêté royal du 22 mars 2013 relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires, peuvent être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

Zuurzakken	25
Boeah nona's	25
Cherimoya's	25
Granaatappelen	25
Acajounoten of cashewnoten	25
Rode mombinpruimen	25
Umbu	25
Andere vruchten van deze categorie	25

3° nectar van vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is, bevat het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct:

Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, m.u.v. citroenen en limoenen	50
Ananassen	50
Tomaten	50
Andere vruchten van deze categorie	50

Art. 9. Opheffingsbepaling

Het koninklijk besluit van 22 november 2013 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars en bepaalde soortgelijke producten, wordt opgeheven.

Art. 10. Overgangsbepaling

Het in de handel brengen van de in artikel 2, § 2, omschreven producten vanaf 14 juni 2026 is toegestaan, voor zover zij aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit voldoen.

Het in de handel brengen van de in artikel 2, § 2, omschreven producten die niet voldoen aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit, wordt verboden met ingang van 14 juni 2026.

Producten die niet aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit voldoen, maar die vóór 14 juni 2026, overeenkomstig het koninklijk besluit van 22 november 2013

Art. 11. Disposition d'exécution

Le ministre qui a l'Economie dans ses attributions, le ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions, le ministre qui a la Santé publique dans ses attributions, le ministre qui a la Protection des consommateurs dans ses attributions et le ministre qui a Classes moyennes dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à

betreffende vruchtensappen, vruchtennectars en bepaalde soortgelijke producten zijn geëtiketteerd, mogen in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

Art. 11. Uitvoeringsbepaling

De minister bevoegd voor Economie, de minister bevoegd voor Landbouw, de minister bevoegd voor Volksgezondheid, de minister bevoegd voor Consumentenbescherming, de minister bevoegd voor Middenstand zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te

Par le Roi:

Le Ministre de l'Economie et de l'Agriculture,

Van Koningswege:

De Minister van Economie en Landbouw,

David CLARINVAL



Le Ministre de la Santé Publique,

De Minister van Volksgezondheid,

Frank VANDENBROUCKE

Le Ministre de la Protection des
Consommateurs,

De Minister van Consumentenbescherming,

Rob BEENDERS

La Ministre des Classes moyennes, des
Indépendants et des P.M.E.,

De Minister van Middenstand, Zelfstandigen
en KMO's,

Eléonore SIMONET

Annexe

Bijlage

VALEURS BRIX MINIMALES POUR LE JUS DE
FRUITS RECONSTITUE ET LA PUREE DE
FRUITS RECONSTITUEE

MINIMUMBRIXWAARDEN VOOR
GERECONSTITUEERD VRUCHTENSAP EN
GERECONSTITUEERDE VRUCHTENMOES

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales
Pomme (*)	Malus domestica Borkh.	11,2
Abricot (**)	Prunus armeniaca L.	11,2
Banane (**)	Musa x paradisiaca L. (à l'exclusion des bananes et plantains »)	21,0
Cassis (*)	Ribes nigrum L.	11,0
Noix de coco (*)	Cocos nucifera L.	4,5
Raisin (*)	Vitis vinifera ou ses hybrides, Vitis labrusca L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	Citrus x paradisi Macfad.	10,0
Goyave (**)	Psidium guajava L.	8,5
Citron (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	8,0
Mangue (**)	Mangifera indica L.	13,5
Orange (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	Passiflora edulis Sims	12,0
Pêche (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,0
Poire (**)	Pyrus communis L.	11,9
Ananas (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12,8

Gewone naam van de vrucht	Botanische naam	Minimum-brixwaarden
Appel (*)	Malus domestica Borkh.	11,2
Abrikoos (**)	Prunus armeniaca L.	11,2
Banaan (**)	Musa x paradisiaca L. (met uitzondering van "plantains")	21,0
Zwarte bes (*)	Ribes nigrum L.	11,0
Kokosnoot (*)	Cocos nucifera L.	4,5
Druif (*)	Vitis vinifera L. of hybriden daarvan, Vitis labrusca L. of hybriden daarvan	15,9
Pompelmoes (*)	Citrus x paradisi Macfad.	10,0
Guave (**)	Psidium guajava L.	8,5
Citroen (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	Mangifera indica L.	13,5
Sinaasappel (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2
Passievrucht (*)	Passiflora edulis Sims	12,0
Perzik (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. Persica	10,0
Peer (**)	Pyrus communis L.	11,9
Ananas (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12,8
Framboos (*)	Rubus idaeus L.	7,0
Zure kers (*)	Prunus cerasus L.	13,5
Aardbei (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7,0

Frank VANDENBROUCKE

Le Ministre de la Protection des
Consommateurs,

De Minister van Consumentenbescherming,

Rob BEENDERS

La Ministre des Classes moyennes, des
Indépendants et des P.M.E.,

De Minister van Middenstand, Zelfstandigen
en KMO's,

Eléonore SIMONET