

Ontwerp van Koninklijk Besluit betreffende kaas

Projet d'arrêté royal relatif aux fromages

ALBERT II, Koning der Belgen

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen,
Onze Groet.

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous présents et à venir,
Salut.

Gelet op de wet van 6 april 2010 betreffende marktpraktijken en consumentenbescherming, artikel 11, § 1 ;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisseryproducten, artikel 3, § 1, 2°;

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 en 4, § 1 ;

Gelet op het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen ;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het règlement op de kaashandel, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 13 november 1986, 1 maart 1998 en 8 februari 1999;

Gelet op het ministerieel besluit van 16 augustus 1947 betreffende het merken van de harde of half-harde kaassoorten naar gelang het vetgehalte, gewijzigd door de ministeriële Besluiten van 4 april 1961 en 16 februari 1962 ;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 februari 1971 tot inrichting van een controle op harde kaas, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 26 april 1990 en 1 maart 1998 ;

Overwegende dat voldaan is aan de formaliteiten voorgeschreven door de Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 22 juni 1998 betreffende de informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en van de regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij ;

Vu la loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur, l'article 11, § 1^{er} ;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1^{er}, 2° ;

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 et 4 § 1^{er} ;

Vu l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ;

Vu l'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages, modifié par les arrêtés royaux des 13 novembre 1986, 1^{er} mars 1998 et 8 février 1999 ;

Vu l'arrêté ministériel du 16 août 1947 relatif au marquage des fromages à pâte dure ou demi-dure, suivant leur teneur en matière grasse, modifié par les arrêtés ministériels des 4 avril 1961 et 16 février 1962 ;

Vu l'arrêté royal du 1er février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure, modifié par les arrêtés royaux des 26 avril 1990 et 1^{er} mars 1998 ;

Considérant qu'il a été satisfait aux formalités prescrites par la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op ... ;

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

Gelet op het advies nr ... van de Raad van State, gegeven op ... , in toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State ;

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

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le ... ;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E. donné le ... ;

Vu l'avis n° ... du Conseil d'Etat, donné le en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat ;

Sur la proposition du Ministre de l'Economie et des Consommateurs, de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre de l'Agriculture,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Nous avons arrêté et arrêtons :

Artikel 1. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op producten die wettelijk gefabriceerd en/of in de handel gebracht zijn in de andere lidstaten van de Europese Unie of in Turkije of in de landen - medeondertekenaars van het akkoord van de Europese Economische Ruimte, onvermindert artikel 36 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie.

Article 1er. Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux produits légalement fabriqués et/ou commercialisés dans les autres Etats membres de l'Union européenne ou en Turquie ou dans les Etats signataires de l'Accord sur l'Espace économique européen, sans préjudice de l'article 36 du Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Art. 2. § 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

Art. 2. § 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° kaas: het al dan niet gerijpte product van een zachte, halfharde, harde of extra harde consistentie dat mogelijk omhuld is, waarin de verhouding weiproteïne/caseïne niet hoger is dan bij melk, en dat verkregen is :

1° fromage : le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé, dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu :

a) door geheel of gedeeltelijk stremmen van melk en/of producten uitsluitend afkomstig van melk, met behulp van stremsel of andere geschikte stremmende enzymen en door gedeeltelijk uitlekken van de wei die het resultaat is van deze stremming en/of

a) par coagulation complète ou partielle du lait et/ou des produits dérivés exclusivement du lait, à l'aide de l'action de la présure ou d'autres enzymes coagulantes appropriées et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation et/ou

b) door het gebruik van filtratietechnieken die de stremming van melk, en/of de stremming van producten uitsluitend afkomstig van melk veroorzaken, teneinde een eindproduct te bekomen met fysische, chemische en

b) par l'emploi de techniques de filtration entraînant la coagulation du lait et/ou la coagulation des produits dérivés exclusivement du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

organoleptische kenmerken gelijkaardig als deze van het product gedefinieerd onder alinea a) ;

2° smeltkaas: het product verkregen door het smelten en emulgeren van kaas of van een mengsel van kazen op een temperatuur van minstens 70°C gedurende 30 seconden, of elke andere equivalente combinatie van temperatuur en tijd, al of niet met toevoeging van:
 - producten uitsluitend afkomstig van melk en/of
 - andere voedingsmiddelen.

§ 2. De benaming "kaas" kan gebruikt worden voor elk mengsel of onderlinge samenstelling van producten zoals hierboven gedefinieerd, voor zover dat het mengsel of de samenstelling geen andere ingrediënten bevat dan deze die in deze kazen en/of smeltkazen zijn toegestaan.

Art. 3. De bepalingen van het huidige besluit zijn van toepassing :

- a) op de voorverpakte producten vermeld in artikel 2, die aan de eindverbruiker en aan grootcateraars te koop worden aangeboden ;
- b) op de niet - voorverpakte producten vermeld in artikel 2, die aan de eindverbruiker en aan grootcateraars te koop worden aangeboden en op dezelfde producten die op verzoek van de koper op de plaats van verkoop worden verpakt of die zijn voorverpakt met het oog op onmiddellijke verkoop.

Art. 4. Behalve melk en de producten uitsluitend afkomstig van melk, zijn de basisingrediënten voor de productie van kaas en smeltkaas de volgende :

1° voor de kaasproductie :

- in geval van art. 2, §1, punt 1° a) :
 - stremsel en/of andere geschikte onschadelijke stremmende enzymen ;
 - culturen van onschadelijke melkzuurbacteriën en/of van onschadelijke aromaproducerende bacteriën en/of culturen van andere onschadelijke micro-organismen ;
- in geval van art. 2, § 1, punt 1° b):

similaires à celles du produit défini à l'alinéa a) ;

2° fromage fondu : le produit obtenu par la fonte et l'émulsification de fromage ou d'un mélange de fromages à une température d'eau moins 70°C pendant 30 secondes, ou toute autre combinaison équivalente de température et durée, additionné ou non:
 - des produits dérivés exclusivement du lait et/ou
 - d'autres denrées alimentaires.

§2. La dénomination "fromage" peut être utilisée pour tout mélange ou assemblage entre eux de produits définis ci-dessus pour autant que le mélange ou l'assemblage n'incorpore pas d'autres ingrédients que ceux qui sont autorisés dans ces fromages et/ou fromages fondu.

Art. 3. Les dispositions du présent arrêté sont d'application :

- a) aux produits préemballés visés à l'article 2, présentés à la vente au consommateur final et aux collectivités ;
- b) aux produits non préemballés visés à l'article 2 présentés à la vente au consommateur final et aux collectivités et aux mêmes produits emballés sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur ou préemballés en vue de leur vente immédiate.

Art. 4. Outre le lait et les produits dérivés exclusivement du lait, les ingrédients de base pour la production de fromage et de fromage fondu sont :

1° pour la fabrication de fromage :

- dans le cas de l'art. 2, § 1, point 1° a) :
 - la présure et/ou d'autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
 - les cultures de bactéries lactiques inoffensives et/ou de bactéries productrices d'arômes inoffensives et/ou les cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- dans le cas de l'art. 2, § 1, point 1° b):

- culturen van onschadelijke melkzuurbacteriën en/of van onschadelijke aromaproducerende bacteriën en/of culturen van andere onschadelijke micro-organismen ;
- en eventueel stremsel en/of andere geschikte onschadelijke stremmende enzymen;
- les cultures de bactéries lactiques inoffensives et/ou de bactéries productrices d'arômes inoffensives et/ou les cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- et éventuellement la présure et/ou d'autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;

2° voor de smeltkaasproductie :

- de kazen,
- de emulgatoren.

2° pour la fabrication de fromage fondu :

- les fromages,
- les agents émulsifiants.

Art. 5. Het vetgehalte van de kaas moet aangeduid worden in gram vetstof per 100 grammen product.

Deze vermelding is nochtans niet verplicht wanneer het product een voedingswaarde-etikettering bevat conform aan de bepalingen van het Koninklijk Besluit van 8 januari 1992 aangaande de voedingswaarde- etikettering van levensmiddelen.

Bovendien mag het vetgehalte van de kaas eveneens worden aangeduid in verhouding tot de droge stof.

Art. 6. Het koninklijk besluit van 15 december 1932 betreffende het reglement op de kaashandel, het ministerieel besluit van 16 augustus 1947 betreffende het merken van harde of halfharde kaassoorten naargelang het vetgehalte en het koninklijk besluit van 1 februari 1971 tot inrichting van een controle op harde kaas, worden opgeheven.

Art. 7. Onze Minister van Economie en Consumenten kan bepalen welke stoffen gebruikt kunnen worden voor het bedekken van de korst van de kazen.

Art. 8. Dit besluit treedt in werking de dag van de publicatie in het Belgisch Staatsblad.

De commercialisering van kazen die evenwel vóór 31 december 2012 geëtiketteerd zijn maar die niet voldoen aan de bepalingen van artikel 4 van dit besluit, is toegestaan tot het einde van de 6^{de} maand die volgt op de maand van publicatie van

Art. 5. La teneur en matière grasse du fromage doit être indiquée en gramme de matière grasse par 100 grammes de produit.

Cette mention n'est toutefois pas obligatoire si le produit porte un étiquetage nutritionnel conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

En outre la teneur en matière grasse du fromage peut également être indiquée par rapport à la matière sèche.

Art. 6. L'arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages, l'arrêté ministériel du 16 août 1947 relatif au marquage des fromages à pâte dure ou demi-dure, suivant leur teneur en matière grasse et l'arrêté royal du 1^{er} février 1971 organisant un contrôle du fromage à pâte dure sont abrogés.

Art. 7. Notre Ministre de l'Economie et des Consommateurs peut déterminer les matières pouvant servir à recouvrir la croûte des fromages.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Toutefois la mise dans le commerce de fromages étiquetés avant le 31 décembre 2012 mais qui ne répondent pas aux dispositions de l'article 4 de cet arrêté, est autorisée jusqu'à la fin du 6^{ème} mois qui suit le mois de la publication du présent

dit besluit.

Art. 9. De Minister bevoegd voor Economie en Consumenten, de Minister bevoegd voor Volksgezondheid, de Minister bevoegd voor Landbouw, zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

arrêté pour les fromages.

Art. 9. Le Ministre ayant l'Economie et les Consommateurs dans ses attributions, la Ministre ayant la Santé publique dans ses attributions, la Ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Gegeven te Brussel,

Donné à Bruxelles, le ..

ALBERT
Van Koningswege :

ALBERT
Par le Roi :

De Minister van
Economie en Consumenten,
J. VANDE LANOTTE

Le Ministre de
l'Economie et des Consommateurs,
J. VANDE LANOTTE

De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

La Ministre de l'Agriculture,
Mme. S. LARUELLE

