

375

Besluit van 9 juni 1978, houdende wijziging van het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet), het Visbesluit (Warenwet) en het Kaasbesluit (Warenwet).

Wij Juliana, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz., enz., enz.

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne van 23 februari 1978, DG Vgz/VA, nr. 194405, van Onze Minister van Landbouw en Visserij en van de Staatssecretaris van Economische Zaken, Th. M. Hazekamp;

Overwegende, dat regelen moeten worden gesteld ter uitvoering van de Richtlijnen van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1973, houdende negende wijziging van de richtlijn 64/54/EEG betreffende de aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, nr. 74/62/EEG (Pb. E.G. L 38), en van 4 mei 1976, houdende elfde wijziging van Richtlijn 64/54/EEG betreffende de aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten inzake conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, nr. 76/462/EEG (Pb. E.G. L 126), alsmede ter uitvoering van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 4 mei 1976, tot tweede wijziging van Richtlijn 65/66/EEG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, nr. 76/463/EEG (Pb. E.G. L 126);

Gelet op de artikelen 14 en 16 van de Warenwet (Stb. 1935, 793);

Gezien het advies van de Adviescommissie Warenwet van 23 mei 1977, nr. 12647/115;

De Raad van State gehoord (advies van 22 maart 1978, No. 13);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne van 25 mei 1978, DG Vgz/VA, nr. 194818, van Onze Minister van Landbouw en Visserij en van voornoemde Staatssecretaris van Economische Zaken;

Hebben goedgevonden en verstaan:

ARTIKEL I

Het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet) (Stb. 1967, 691)¹ wordt gewijzigd als volgt:

A

Artikel 3 wordt gewijzigd als volgt:

a. in het bepaalde onder A, onder c, wordt na «25 mg per kg» de puntkomma vervangen door een komma en ingevoegd «behoudens het in de bijzondere zuiverheidseisen onder B bepaalde»;

b. het bepaalde onder A, onder d, wordt gelezen:

«d. uit toxicologisch oogpunt gevaarlijke gehalten aan bestanddelen, met name aan andere zware metalen, mogen niet aanwezig zijn;».

B

Artikel 9 wordt gelezen:

«**Artikel 9.** In afwijking van artikel 1, eerste lid mag hexamethyleentetramine (E 239) aanwezig zijn in waren, waarop het Visbesluit (Warenwet) of het Kaasbesluit (Warenwet) van toepassing zijn, voor zover zulks volgens die besluiten geoorloofd is.».

ARTIKEL II

Bijlage I van het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet) wordt gewijzigd als volgt:

A

Onder «I Conserveermiddelen» wordt na het gestelde onder E 218 ingevoegd:

onder de kolom «EEG nummering»: «E 219»;

onder de kolom «Benaming»: «Methylester van p-hydroxybenzoëzuur-natriumverbinding».

B

Onder «II Producten die in hoofdzaak bestemd zijn voor ander gebruik doch die daarnaast ook conserverend kunnen werken» wordt ingevoegd:

a. na het gestelde onder E 232:

onder de kolom «EEG nummering»: «E 236»;

onder de kolom «Benaming»: «Mierenzuur»;

b. na het gestelde onder E 236 (nieuw):

onder de kolom «EEG nummering»: «E 237»;

onder de kolom «Benaming»: «Natriumformiaat (natriumzout van mierenzuur)»;

c. na het gestelde onder E 237 (nieuw):

onder de kolom «EEG nummering»: «E 238»;

onder de kolom «Benaming»: «Calciumformiaat (calciumzout van mierenzuur)»;

d. na het gestelde onder E 238 (nieuw):

onder de kolom «EEG nummering»: «E 239»;

onder de kolom «Benaming»: «Hexamethyleentetramine»;

e. na het gestelde onder E 239 (nieuw):

onder de kolom «EEG nummering»: «E 249»;

onder de kolom «Benaming»: «Kaliumnitriet»;

onder de kolom «Gebruikswijze»: «Uitsluitend gemengd met natriumchloride»;

f. na het gestelde onder E 282:

onder de kolom «EEG nummering»: «E 283»;

onder de kolom «Benaming»: «Kaliumpropionaat (kaliumzout van propionzuur)».

ARTIKEL III

Bijlage II van het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet) wordt gewijzigd als volgt:

A

Na het gestelde onder «E 217 Natriumderivaat van p-hydroxybenzoëzure n-propylester» wordt ingevoegd:

«E 218 p-hydroxybenzoëzure methylester.

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Wit nagenoeg reukloos kristallijn poeder |
| Smelttraject: | 125-128°C |
| Gehalte: | Niet minder dan 99,0% uitgedrukt als $C_8H_8O_3$ na droging gedurende 2 uur bij 80°C |
| Sulfaatas: | Niet meer dan 0,05% |
| Vrije zuren: | Niet meer dan 0,7%, uitgedrukt als p-hydroxybenzoëzure |
| Salicylzuur: | Niet meer dan 0,1% |
| Verlies door droging: | Niet meer dan 0,5% na droging gedurende 2 uur bij 80°C |

E 219 Natriumderivaat van de methylester van p-hydroxybenzoëzure

| | |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Wit hygroscopisch poeder |
| Smelttraject van methylester: | Het witte neerslag dat wordt gevormd wanneer een waterige oplossing van 10% (gewicht/volume) van het natriumderivaat van methyl p-hydroxybenzoaat met zoutzuur zuur wordt gemaakt (met lakmoespapier als indicator) moet na wassen met water en drogen gedurende 2 uur bij 80°C een smelttraject van 125-128°C vertonen. |
| Gehalte: | Niet minder dan 99,5% $C_8H_7O_3NA$ berekend over de droge stof |
| Water: | Niet meer dan 5,0% (Karl-Fischer) |
| Sulfaatas: | 40,0-44,5% berekend over de droge stof |
| pH (0,1%-oplossing in koolzuurvrij water): | Niet minder dan 9,7 en niet meer dan 10,3 |
| Salicylzuur: | Niet meer dan 0,1%.». |

B

Na het gestelde onder «E 224 Kaliumdisulfiet» wordt ingevoegd:

«E 226 Calciumsulfiet

| | |
|------------|------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Witte kristallen of wit kristallijn poeder |
| Gehalte: | Niet minder dan 95% $CaSO_3 \cdot 2H_2O$ en niet minder dan 39% SO_2 |
| Sulfaten: | Niet meer dan 0,1% uitgedrukt als SO_4 |
| Chloriden: | Niet meer dan 0,05% uitgedrukt als Cl |
| IJzer: | Niet meer dan 0,005% |
| Selenium: | Niet meer dan 10 mg/kg betrokken op het SO_2 -gehalte |

E 227 Calciumbisulfiet

| | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Heldere groenachtig-gele waterige oplossing met een scherpe zwaveldioxydegeur |
| Gehalte: | 6 tot 8% (g/v) zwaveldioxyde en 2,5 tot 3,5% (g/v) calciumoxyde overeenkomende met 10-14% (g/v) calciumbisulfiet [$Ca(HSO_3)_2$] |
| IJzer: | Niet meer dan 30 mg/kg |
| Selenium: | Niet meer dan 10 mg/kg betrokken op het SO_2 -gehalte.». |

C

Na het gestelde onder «E 232 Natriumorthofenylfenolaat» wordt ingevoegd:

«E 233 2-(4-thiazoly)benzimidazool (thiabendazol)

| | |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Wit of nagenoeg wit reukloos poeder |
| Smelttraject: | 296-303°C |
| Gehalte: | Niet minder dan 98% C ₁₀ H ₇ N ₃ S uitgedrukt in waternvrij produkt |
| Sulfaat: | Niet meer dan 0,2% |
| Water: | Niet meer dan 0,5% (Karl-Fischer) |

| | | |
|-----------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Absorptie in het UV (0,0005 % g/v in 0,1 N HCl): | E 1% 1 cm | bij 302 ± 2 nm: ongeveer 1230 |
| | E 1% 1 cm | bij 258 ± 2 nm: ongeveer 200 |
| | E 1% 1 cm | bij 243 ± 2 nm: ongeveer 620 |

$$\text{Verhouding} \frac{\text{absorptie bij 241-245 nm}}{\text{absorptie bij 300-304 nm}} = 0,47-0,53$$

$$\text{Verhouding} \frac{\text{absorptie bij 256-260 nm}}{\text{absorptie bij 300-304 nm}} = 0,14-0,18$$

Selenium: Niet meer dan 10 mg/kg

E 236 Mierenzuur

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Heldere, kleurloze en zeer corroderende vloeistof met een karakteristieke scherpe geur |
| Gehalte: | Niet minder dan 98,0 % CH ₂ O ₂ |
| Azijnsuur: | Niet meer dan 0,5 % |
| Sulfaten: | Niet meer dan 40 mg/kg, uitgedrukt als SO ₄ |
| Sulfiet: | 25 ml mierenzuur verdunnen met 25 ml water. Hieraan 0,1 ml 0,1 N jodiumoplossing toevoegen. De oplossing moet een uitgesproken gele kleur vertonen. |
| Chloriden: | Niet meer dan 50 mg/kg, uitgedrukt als Cl. |
| Soortelijk gewicht: | 1,216-1,220 (20°/20°) |
| Niet-vluchtige stoffen: | Niet meer dan 0,05 % |
| Aldehyden: | Een licht alkalische 5 %-oplossing mag bij verwarming geen scherpe geur of brandreuk verspreiden |
| Formaldehyde: | Niet meer dan 0,1 % van het gehalte aan mierenzuur, bepaald door middel van chromotroopzuur |
| Oxaalzuur: | Niet meer dan 0,5 % van het gehalte aan mierenzuur bepaald als calciumoxalaat en uitgedrukt als oxaalzuur |

E 237 Natriumformiaat

| | |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Wit kristallijn poeder |
| Gehalte: | Niet minder dan 98 % NaCHO ₂ na droging gedurende 2 uur bij 105°C |
| Vluchtige stoffen: | Niet meer dan 2 %, bepaald door droging gedurende 2 uur bij 105°C |

| | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zuur- of alkaligraad: | Voor neutralisatie van 1 g natriumformiaat in aanwezigheid van fenolftaleïne mag niet meer nodig zijn dan 0,5 ml 0,1 N HCl of 0,1 N NaOH |
| Aldehyden: | Een 5 %-oplossing mag bij verwarming geen scherpe geur of brandreuk verspreiden |
| Formaldehyde: | Niet meer dan 0,1 % van het gehalte aan natriumformiaat bepaald door middel van chromotroopzuur |
| Oxaalzuur: | Niet meer dan 0,5 % van het gehalte aan natriumformiaat, bepaald als calciumoxalaat en uitgedrukt als oxaalzuur |

E 238 Calciumformiaat

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Wit kristallijn poeder |
| Gehalte: | Niet minder dan 98 % $\text{CaC}_2\text{H}_2\text{O}_4$ na droging gedurende 2 uur bij 105°C |
| vluchtige stoffen: | Niet meer dan 2 %, bepaald door droging gedurende 2 uur bij 105°C |
| Niet in water oplosbare substanties: | Niet meer dan 0,5 % |
| Zuur- of alkaligraad: | Voor neutralisatie van 1 g calciumformiaat in aanwezigheid van fenolftaleïne mag niet meer nodig zijn dan 0,5 ml 0,1 N HCl of 0,1 N NaOH |
| Aldehyden: | Een 5 %-oplossing mag bij verwarming geen scherpe geur of brandreuk verspreiden |
| Formaldehyde: | Niet meer dan 0,1 % van het gehalte aan calciumformiaat bepaald door middel van chromotroopzuur |
| Oxaalzuur: | Niet meer dan 0,3 % van het gehalte aan calciumformiaat, bepaald als calciumoxalaat en uitgedrukt als oxaalzuur |

E 239 Hexamethyleentetramine

| | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Kleurloos of wit kristallijn poeder |
| Gehalte: | Niet minder dan 99 % $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{N}_4$ |
| Verlies door droging: | Niet meer dan 0,5 % na droging gedurende 2 uur in vacuüm bij 105°C boven fosforpentoxyde |
| Sublimeringspunt: | Sublimeert bij ongeveer 260°C |
| Sulfaatas: | Niet meer dan 0,05 % |
| Sulfaten: | Niet meer dan 0,005 % uitgedrukt als SO_4 |
| Chloriden: | Niet meer dan 0,005 % uitgedrukt als Cl |

E 249 Kaliumnitriet

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Witte of lichtgele vervloeiende korrels |
| Gehalte: | Niet minder dan 95 % na droging gedurende 4 uur boven silicagel |
| pH (5 %-oplossing in koolzuur en ammoniakvrij water): | Niet minder dan 6,0 en niet meer dan 9,0.». |

D

Na het gestelde onder «E 282 Calciumpropionaat» wordt ingevoegd:

«E 283 Kaliumpropionaat

| | |
|------------|-----------------------------------------------------------|
| Voorkomen: | Wit kristallijn poeder |
| Gehalte: | Niet minder dan 99 % na droging gedurende 2 uur bij 105°C |

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Vluchtige stoffen: | Niet meer dan 4 %, bepaald door droging gedurende 2 uur bij 105°C |
| Niet in water oplosbare substanties: | Niet meer dan 0,3 % |
| Gemakkelijk oxydeerbare stoffen: | Niet aantoonbaar |
| IJzer: | Niet meer dan 30 mg/kg.». |

E

In het gestelde onder E 220, E 270, E 281 en E 282 wordt in plaats van «Geen sporen.» telkens gelezen «Niet aantoonbaar.».

In het gestelde onder E 270 wordt in plaats van «Geen bepaalde sporen.» gelezen «Niet aantoonbaar.».

ARTIKEL IV

De laatste volzin van artikel 3, tweede lid, van het Visbesluit (Warenwet) (Stb. 1940, 840)² wordt vervangen door de twee volgende volzinnen:

«In plaats van benzoëzuur of sorbinezuur mogen half-conserven van vis en van visserijprodukten waarvan de pH hoger is dan 4,5 hexamethyleentramine bevatten tot een gehalte van 500 mg per kg. In plaats van benzoëzuur of sorbinezuur mogen kaviaar (kuit van de steur) en andere viskuit anders dan gerookt, hexamethyleentetramine bevatten tot een gehalte van 1 g per kg.».

ARTIKEL V

Artikel 8 van het Kaasbesluit (Warenwet) (Stb. 1959, 439)³ wordt gewijzigd als volgt:

- a. voor de bestaande tekst wordt het cijfer 1 geplaatst;
- b. een nieuw tweede lid wordt toegevoegd, luidende:

«2. In afwijking van het eerste lid mag uitsluitend in Provolonekaas hexamethyleentetramine tot een gehalte van 25 mg per kg (uitgedrukt als formaldehyde) aanwezig zijn.».

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst en dat daarvan afschrift zal worden gezonden aan de Raad van State.

Soestdijk, 9 juni 1978

Juliana

De Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne,
L. Ginjaar

De Minister van Landbouw en Visserij,
Van der Stee

De Staatssecretaris van Economische Zaken,
Th.M. Hazekamp

Uitgegeven de *twintigste* juli 1978

De Minister van Justitie a.i.,
H. Wiegel

¹ Laatstelijk gewijzigd bij Koninklijk besluit van 12 november 1973 (Stb. 574).

² Laatstelijk gewijzigd bij Koninklijk besluit van 3 september 1973 (Stb. 452).

³ Laatstelijk gewijzigd bij Koninklijk besluit van 25 april 1978, Stb. 265.

NOTA VAN TOELICHTING

Bijgaand ontwerp-besluit dat wijziging brengt in het Conserveermiddelenbesluit (Warenwet), het Visbesluit (Warenwet) en het Kaasbesluit (Warenwet), strekt tot uitvoering van de Richtlijnen van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1973, houdende negende wijziging van de richtlijn 64/54/EEG betreffende de aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, nr. 74/62/EEG (Pb. E.G. L 38), van 4 mei 1976, houdende elfde wijziging van Richtlijn 64/54/EEG betreffende de aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten inzake conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, nr. 76/462/EEG (Pb. E.G. L 126), alsmede van de Richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 4 mei 1976, tot tweede wijziging van Richtlijn 65/66/EEG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor conserveermiddelen die mogen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, nr. 76/463/EEG (Pb. E.G. L 126). De wijzigingen betreffen de uitbreiding van het aantal toegelaten conserveermiddelen en een aantal bijzondere zuiverheidseisen.

De Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne,
L. Ginjaar

De Minister van Landbouw en Visserij a.i.,
Albeda

De Staatssecretaris van Economische Zaken,
Th.M. Hazekamp