



KONINKLIJK BESLUIT van 18 MAART 1980
betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk
(B.S. 24.IV.1980)

Wijzigingen:

K.B. 2 oktober 1980 (B.S. 11.X.1980)

K.B. 1 maart 1998 (B.S. 3.VII.1998)

K.B. 26 april 2009 (B.S. 8.VI.2009, err. B.S. 18.VI.2009)

K.B. 8 maart 2012 (B.S. 20.III.2012, ed. 2)

Gelet op de [wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten](#), inzonderheid op artikel 3;

Gelet op de [wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten](#), inzonderheid op artikel 2;

Gelet op het advies van de Commissie van Advies inzake voedingsmiddelen;

Gelet op het advies van de Raad van State,

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

1° *gefermenteerde melk*: het niet uitgelekte product bekomen door magere melk, half-volle melk of volle melk te laten coaguleren door enting met melkzuurbacteriën, al dan niet in associatie met gisten.

Voor de fabricage van gefermenteerde melk mag koemelk vervangen worden door melk van andere zoogdieren.

Aan de gefermenteerde melk mogen één of meerdere van de volgende ingrediënten zijn toegevoegd:

- a) geëvaporeerde melk en geheel gedehydrateerde melk;
- b) boter;
- c) room, slagroom, verdunde room;
- d) voedingscaseïne;
- e) honing;
- f) suikers;
- g) groenten en vruchten, vers of onder de vorm van conserven, confituur, marmelade, gelei;
- h) vruchtensappen, vruchtenpulp;
- i) vanille en andere bruikbare specerijen;
- j) [aroma's]
(K.B. 8.III.2012, art. 2, 1°)
- k) [...]
(K.B. 8.III.2012, art. 2, 2°)
- l) voedingsgelatine;
- m) voedingszetzemelen [...].
(K.B. 1.III.1998)

2° *yoghurt*: gefermenteerde melk zoals omschreven in 1°, hoofdzakelijk bekomen door de gelijktijdige werking van *Lactobacillus bulgaricus* en van *Streptococcus thermophilus* en waarin de beide specifieke culturen in aanzienlijke hoeveelheid in leven worden gehouden tot levering aan de verbruiker. (1)

3° *thermisch behandelde gefermenteerde melk*: de waren bedoeld onder 1° en 2° die, na fermentatie, een voldoende hittebehandeling hebben ondergaan om een goede bewaring van de waren te verzekeren en waardoor de specifieke microbiële flora werd vernietigd.

Art. 2. § 1. Het is verboden de in dit besluit bedoelde waren te fabriceren vanaf melk, in voorkomend geval vermengd met de ingrediënten vermeld in artikel 1, 1°, a) tot d), die niet onmiddellijk vóór het enten een zodanige warmtebehandeling ondergaan heeft, dat de melk aan de bacteriologische eisen van een gepasteuriseerde melk voldoet.

§ 2. De in dit besluit bedoelde waren moeten onmiddellijk na de fabricage op een temperatuur van ten hoogste 7 °C gebracht worden.

§ 3. Tijdens de fabricage van de in dit besluit bedoelde waren zijn de enige toegelaten bewerkingen:

- a) de in artikel 1 en in dit artikel bedoelde procédés;
- b) het gebruik van toevoegsels toegelaten volgens de van kracht zijnde reglementering.

Art. 3. § 1. Niet in de handel mogen worden gebracht de in dit besluit bedoelde waren:

- 1° die niet aan de in artikel 2 gestelde eisen voldoen;
- 2° die andere dan de in artikel 1 voorziene ingrediënten bevatten;

- 3° waaraan, uitgedrukt in vetvrije melkdroge stof, meer dan 6 % van de in artikel 1, 1°, a) genoemde ingrediënten werden toegevoegd; in dat gehalte mogen diezelfde ingrediënten vervangen worden door voedingscaseïne, ten belope van maximaal 2 %, uitgedrukt in vetvrije melkdroge stof;
- 4° die niet voldoen aan de eisen voorzien in de bijlage van dit besluit;
- 5° die minder dan 70 % gefermenteerde melk, respectievelijk yoghurt bevatten, wanneer één of meer van de in artikel 1, 1°, e) tot h) genoemde ingrediënten aan de waar worden toegevoegd;
- 6° die niet voorverpakt zijn of waarvan de verpakking niet van zodanige aard is dat een microbiële of andere verontreiniging vermeden wordt;
- 7° waarvan de titreerbare zuurtegraad, uitgedrukt in melkzuur, bij levering aan de verbruiker, lager is dan 0,7 % voor yoghurt en lager dan 0,6 % voor andere gefermenteerde melk; dit gehalte wordt berekend op het gedeelte yoghurt of gedeelte gefermenteerde melk wanneer de waar ingrediënten bevat, voorzien in artikel 1, 1°, e) tot h);
- 8° wanneer de uiterste gebruiksdatum, voorzien in artikel 5, § 1, 6°, overschreden is.

§ 2. Niet in de handel mogen worden gebracht de waren bedoeld in artikel 1, 1° en 2°:

- 1° die na fermentatie een hittebehandeling hebben ondergaan;
- 2° waarvan de microbiële flora, zoals bedoeld in artikel 1, voor elk van deze waren niet in leven gehouden wordt tot levering aan de verbruiker.

Art. 4. § 1. Bij het in de handel brengen mogen uitsluitend en moeten in dit besluit bedoelde waren aangeduid worden met één van de benamingen voorzien in de bijlage, onder B, 2, overeenkomstig de voor ieder van die waren geldende samenstellingsnormen.

De term “yoghurt” mag vervangen worden door de term “joghurt” of “yog(h)ourt”.

§ 2. De benamingen voorzien in de bijlagen onder B, 2, a) tot c) moeten aangevuld worden met de aanduiding “thermisch behandeld” wanneer het gaat om een waar zoals bedoeld in artikel 1, 3°.

§ 3. De benamingen voorzien in de bijlage onder B, 2 moeten vergezeld gaan van de aanduiding van de diersoorten waarvan de melk afkomstig is, wanneer de aangewende melk andere is dan koemelk.

§ 4. Iedere andere aanduiding met betrekking tot de aard of de hoedanigheid van de aangewende melk dan deze opgelegd of toegelaten bij dit besluit is verboden.

§ 5. De waar die door een afschrift (2) of op enige andere wijze wordt aangeduid of kennelijk voorhanden is of te koop aangeboden wordt als één der waren in dit besluit bedoeld moet voldoen aan de eisen aan die waar in dit besluit gesteld.

§ 6. [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

§ 7. De benaming van de andere gefermenteerde melk dan yoghurt mag aangevuld worden door de gebruikelijke naam van het type gefermenteerde melk zoals “kefir”, “koumis”, enz.

Art. 5. § 1. Het is verboden de in dit besluit bedoelde waren in de handel te brengen indien zij volgende vermeldingen niet dragen:

1° [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

2° [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

3° het vetgehalte, uitgedrukt in gewichtspersenenten, in het product zoals het in de handel gebracht is; deze vermelding moet in hetzelfde gezichtsveld van de benaming aangebracht zijn;

4° [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

5° de vermelding “bewaren op max. 7 °C” voor de waren bedoeld in artikel 1, 1° en 2°, en de waren bedoeld in artikel 1, 3° voor zover deze laatste niet aseptisch werden verpakt in hermetisch gesloten recipiënten;

6° [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

§ 2. [...]

§ 3. [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

Art. 6. [...]

(opg. K.B. 2.X.1980)

Art. 7. Overtredingen van de bepalingen van de artikelen 2 tot 5 van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft, overeenkomstig 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. 8. Overtredingen van de bepalingen van het artikel 6 van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten.

Art. 9. Dit besluit treedt in werking op de eerste dag van de dertiende maand die volgt op de bekendmaking ervan in het Belgisch Staatsblad.

Art. 10. Onze Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu en Onze Minister van Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

(1) Zie ook de interpretatieve mededeling van de Commissie betreffende de verkoopbenaming van levensmiddelen deel I, hfdst. 9.2.

(2) Lees: opschrift.

Bijlage

A. [...] (K.B. 26.IV.2009, art. 8, 1°)

B. Samenstellingseisen.

1. [...] (K.B. 1.III.1998)

2. Benamingen en normatieve eisen.
Gehalten in percenten, berekend op het gefermenteerde melkgedeelte.

Benaming	Melkvet droge stof	Vetvrije melk
a) "Gefermenteerde melk"	min. 3	min. 8,2
b) "Gefermenteerde gedeeltelijk afge-roomde melk"	meer dan 1 en minder dan 3	min. 8,2
c) "Gefermenteerde magere melk"	max. 1	min. 8,2
d) "Volle yoghurt" of "yoghurt"	min. 3	min. 8,2
e) "Gedeeltelijk afgeroomde yoghurt"	meer dan 1 en minder dan 3	min. 8,2
f) "Magere yoghurt"	max. 1	min. 8,2