

Zij wordt neergelegd ter Griffie van de Algemene Directie Collectieve Arbeidsbetrekkingen van de Federale Overheidsdienst Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal Overleg en de algemeen verbindende kracht bij koninklijk besluit wordt gevraagd.

Overeenkomstig artikel 14 van de wet van 5 december 1968 betreffende de collectieve arbeidsovereenkomsten en de paritaire comités worden, voor wat betreft de ondertekening van deze collectieve arbeidsovereenkomst, de handtekeningen van de personen die deze aangaan namens de werknemersorganisaties enerzijds, en namens de werkgeversorganisaties anderzijds, vervangen door de, door de voorzitter en de secretaris ondertekende en door de leden goedgekeurde, notulen van de vergadering.

Gezien om te worden gevoegd bij het koninklijk besluit van 22 maart 2026.

De Minister van Werk,
D. CLARINVAL

Elle sera déposée au Greffe de la Direction Générale Relations Collectives de Travail du Service Public Fédéral Emploi, Travail et Concertation sociale et le caractère obligatoire par arrêté royal sera demandé.

Conformément à l'article 14 de la loi du 5 décembre 1968 sur les conventions collectives de travail et les commissions paritaires, en ce qui concerne la signature de cette convention collective de travail, les signatures des personnes qui la concluent au nom des organisations de travailleurs d'une part et au nom des organisations d'employeurs d'autre part, sont remplacées par le procès-verbal de la réunion approuvé par les membres et signé par le président et le secrétaire.

Vu pour être annexé à l'arrêté royal du 22 mars 2026.

Le Ministre de l'Emploi,
D. CLARINVAL

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE,
K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE**

[C – 2026/003337]

23 APRIL 2026. — Koninklijk besluit betreffende honing

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

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 produkten, 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 19 maart 2004 betreffende honing;

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

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

Gelet op advies 78.400/1 van de Raad van State, gegeven op 3 december 2025, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Overwegende 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;

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,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij:

Artikel 1. Omzetting

Dit besluit voorziet in de omzetting van Richtlijn 2001/110/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake honing zoals laatst gewijzigd bij richtlijn (EU) 2024/1438 van het Europees Parlement en de Raad van 14 mei 2024.

Art. 2. Toepassingsgebied

Dit besluit is van toepassing op voor menselijke voeding bestemde honing.

**SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE,
P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE**

[C – 2026/003337]

23 AVRIL 2026. — Arrêté royal relatif au miel

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

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 1^{er}, et 4, § 1^{er};

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

Vu l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel;

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

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

Vu l'avis 78.400/1 du Conseil d'Etat, donné le 3 décembre 2025, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant le Règlement (UE) no 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;

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.,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Transposition

Le présent arrêté transpose la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, modifiée en dernier lieu par la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024.

Art. 2. Champ d'application

Le présent arrêté s'applique au miel destiné à l'alimentation humaine.

Art. 3. Definities

De in dit artikel gedefinieerde producten voldoen aan 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, hierna te noemen Verordening (EU) nr. 1169/2011, met inachtneming van de volgende voorwaarden:

1° honing: een natuurlijke zoete stof die door de bijensoort *Apis mellifera* wordt bereid uit bloemnectar of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijen worden vergaard, verwerkt door vermenging met eigen specifieke stoffen, gedepeoneerd, gedehydrerd, en in de honingraten opgeslagen en achtergelaten om te rijpen;

2° honingsoorten:

a) naar gelang van de oorsprong:

i. bloemenhoning/bloemenhonig of nectarhoning/nectarhonig: honing die uit plantennectar is verkregen;

ii. honingdauwhoning/honingdauwhonig: honing die voornamelijk is verkregen uit uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten (Hemiptera) op de levende plantendelen of uit afscheidingsproducten van levende plantendelen;

b) naar gelang van de wijze van productie en/of presentatie:

i. raathoning/raathonig: honing die door bijen is opgeslagen in de gesloten cellen van kort tevoren door henzelf gemaakte raten of fijne platen was, uitsluitend bestaande uit bijenwas, zonder broed, en die in hele raten of delen daarvan wordt verkocht;

ii. brokhoning/brokhonig of raatbrokken in honing/honig: honing die één of meer brokken raathoning bevat;

iii. lekhoning/lekhonig: honing, verkregen door het laten uitlekken van geopende raten zonder broed;

iv. slingerhoning/slingerhonig: honing, verkregen door het slingeren van geopende raten zonder broed;

v. pershoning/pershonig: honing, verkregen door het samenpersen van raten zonder broed, zonder verwarming of bij matige verwarming van maximaal 45 °C;

3° bakkershoning: honing die:

a) geschikt is voor industrieel gebruik of als ingrediënt in andere, vervolgens verwerkte levensmiddelen; en die

b):

i. een vreemde smaak of reuk kan vertonen, of

ii. begonnen is te gisten of gegist heeft, of

iii. is oververhit, of

iv. is verkregen door zodanige verwijdering van vreemde anorganische of organische stoffen, dat een aanzienlijk deel van de pollen is verwijderd.

Art. 4. Verkoopbenamingen

§ 1. De in artikel 3, 2° en 3° genoemde verkoopbenamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de aldaar gedefinieerde producten en worden in de handel gebruikt ter aanduiding van die producten. In plaats van die benamingen mag ook de verkoopbenaming "honing"/"honig" worden gebruikt, behalve voor raathoning, brokhoning, raatbrokken in honing of bakkershoning.

Echter, behalve in het geval van bakkershoning, mogen die benamingen worden aangevoeld met informatie in verband met de volgende aspecten van de honing:

a) de bloemen of planten waarvan het product geheel of voor het grootste deel afkomstig is, indien het daaraan de organoleptische, fysisch-chemische en microscopische kenmerken van de genoemde oorsprong ontleent;

Art. 3. Définitions

Les produits définis dans cet article sont conformes au Règlement (UE) no 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) no 1924/2006 et (CE) no 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) no 608/2004 de la Commission, ci-après dénommé Règlement (UE) n° 1169/2011, sous réserve des conditions suivantes :

1° miel : la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche;

2° variétés de miel :

a) en fonction de l'origine :

i. miel de fleurs ou miel de nectars : le miel obtenu à partir des nectars de plantes;

ii. miel de miellat : le miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hemiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes;

b) en fonction du mode de production et/ou de présentation :

i. miel en rayons : le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons fraîchement construits par elles-mêmes ou de fines feuilles de cire gaufrées réalisées uniquement en cire d'abeille, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons, entiers ou non;

ii. miel avec morceaux de rayons : le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;

iii. miel égoutté : le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;

iv. miel centrifugé : le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;

v. miel pressé : le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, sans chauffage ou avec chauffage modéré de 45 °C au maximum;

3° miel destiné à l'industrie : le miel qui :

a) peut être utilisé à des fins industrielles ou en tant qu'ingrédient dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées; et

b) peut :

i. présenter un goût étranger ou une odeur étrangère, ou

ii. avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté, ou

iii. avoir été surchauffé, ou

iv. obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.

Art. 4. Dénominations de vente

§ 1^{er}. Les dénominations visées à l'article 3, 2° et 3°, sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces dénominations peuvent être remplacées par la simple dénomination du produit « miel », sauf dans le cas du miel en rayons, du miel avec morceaux de rayons et du miel destiné à l'industrie.

Toutefois, sauf pour le miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ayant trait:

a) à l'origine florale ou végétale, si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;

b) de regionale, territoriale of topografische oorsprong, indien het product uitsluitend de genoemde oorsprong heeft;

c) specifieke kwaliteitscriteria.

In het geval van bakkershoning wordt de vermelding “uitsluitend bestemd om te koken” in de onmiddellijke nabijheid van de verkoopbenaming op het etiket aangebracht.

§ 2. Wanneer bakkershoning als ingrediënt in een samengesteld levensmiddel is verwerkt, mag in de verkoopbenaming van het samengestelde levensmiddel in plaats van de term “bakkershoning” de term “honing” worden gebruikt. In de lijst van ingrediënten wordt echter de volledige term “bakkershoning” gebruikt.

§ 3. Pollen zijn een natuurlijk bestanddeel dat specifiek is voor honing en worden niet als ingrediënt in de zin van artikel 2, tweede lid, onder f), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van de in artikel 3 gedefinieerde producten beschouwd.

Art. 5. Oorsprongsvermelding

§ 1. Het land van oorsprong waar de honing is vergaard, wordt op het etiket vermeld. Indien de honing van oorsprong is uit meer dan één land, worden de landen van oorsprong waar de honing is vergaard in dalende volgorde van hun aandeel in het gewicht, samen met het percentage dat elk van die landen van oorsprong vertegenwoordigt, in het hoofd gezichtsveld van het etiket vermeld.

Voor elk afzonderlijk aandeel in het mengsel wordt een afwijking van vijf procent toegestaan, berekend op basis van de traceerbaarheidsdocumentatie van de marktdeelnemer.

Voor honing die op het Belgisch grondgebied in de handel wordt gebracht, indien het aantal landen van oorsprong van honing in een mengsel meer dan vier bedraagt en de vier grootste aandelen meer dan vijftig procent van het mengsel vertegenwoordigen, is het toegestaan alleen voor die vier grootste aandelen het percentage te vermelden, en de overige landen van oorsprong in dalende volgorde zonder percentage te vermelden.

Voor verpakkingen die een nettohoeveelheid van minder dan dertig gram honing bevatten, mogen de namen van de landen van oorsprong worden vervangen door een tweelettercode, in overeenstemming met de meest recente van kracht zijnde versie van de tweelettercode van de internationale norm ISO 3166-1 (alfa 2). Voor verpakkingen die een nettohoeveelheid van minder dan dertig gram honing bevatten, die op het Belgisch grondgebied in de handel wordt gebracht, indien het aantal landen van oorsprong van de honing in een mengsel meer dan vier bedraagt en de vier grootste aandelen meer dan vijftig procent van het mengsel vertegenwoordigen, is het toegestaan alleen voor die vier grootste aandelen het percentage te vermelden, en de overige landen van oorsprong in dalende volgorde zonder percentage te vermelden.

§ 2. De vermeldingen op grond van paragraaf 1 worden beschouwd als verplichte vermeldingen overeenkomstig artikel 9 van Verordening (EU) nr. 1169/2011/EU.

Art. 6. Vermeldingen bij bakkershoning

Bij bakkershoning vermelden bulkcontainers, verpakkingen en verkoopdocumenten duidelijk de volledige verkoopbenaming zoals vastgelegd in artikel 3, 3°.

Art. 7. Kenmerken en samenstelling van honing

Honing bestaat hoofdzakelijk uit diverse suikers, voornamelijk fructose en glucose, evenals uit andere stoffen zoals organische zuren, enzymen en vaste deeltjes afkomstig van het vergaren van de honing. De kleur van honing varieert van bijna kleurloos tot donkerbruin.

Honing kan vloeibaar, dikvloeibaar of hetzij gedeeltelijk of hetzij geheel gekristalliseerd zijn. De smaak en het aroma variëren, maar zijn een afgeleide van de plant van oorsprong.

Wanneer honing als zodanig in de handel wordt gebracht of wordt verwerkt in enig voor menselijke consumptie bestemd product, mogen daar generlei levensmiddelen ingrediënten of levensmiddelenadditieven aan worden toegevoegd, noch andere stoffen dan honing. Honing is zoveel mogelijk vrij van organische of anorganische vreemde bestanddelen.

b) à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée;

c) à des critères de qualité spécifiques.

Pour ce qui concerne le miel destiné à l'industrie, les termes « destiné exclusivement à la cuisson » sont inscrits sur l'étiquette à proximité immédiate de la dénomination du produit.

§ 2. Lorsque du miel destiné à l'industrie a été utilisé comme ingrédient dans une denrée alimentaire composée, la dénomination « miel » peut être utilisée dans la dénomination de vente du produit composé au lieu de la dénomination « miel destiné à l'industrie ». Toutefois, dans la liste des ingrédients, la dénomination « miel destiné à l'industrie » est utilisée.

§ 3. Le pollen, en tant que constituant naturel propre au miel, n'est pas considéré comme un ingrédient, au sens de l'article 2, paragraphe 2, point f), du règlement (UE) n° 1169/2011, des produits définis à l'article 3.

Art. 5. Indication de l'origine

§ 1^{er}. Le pays d'origine où le miel a été récolté est indiqué sur l'étiquette. Si le miel est originaire de plusieurs pays, les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette dans le champ visuel principal, par ordre pondéral décroissant, avec le pourcentage que chacun de ces pays d'origine représente.

Une tolérance de cinq pour cent est admise pour chaque part individuelle dans le mélange, calculée sur la base des documents de traçabilité de l'opérateur.

Pour le miel mis sur le marché sur le territoire belge, lorsque le nombre de pays d'origine des mélanges de miels est supérieur à quatre et que les quatre parts les plus importantes représentent plus de cinquante pour cent du mélange, il est autorisé d'indiquer au moyen du seul pourcentage ces quatre parts les plus importantes, et que les autres pays d'origine doivent être indiqués par ordre décroissant sans pourcentage.

Pour les emballages contenant des quantités nettes de miel de moins de trente grammes, les noms des pays d'origine peuvent être remplacés par un code à deux lettres, conformément à la dernière version de la norme internationale ISO 3166-1 code à deux lettres (alpha-2) en vigueur. Pour les emballages contenant des quantités nettes de miel de moins de trente grammes, mis sur le marché sur le territoire belge, lorsque le nombre de pays d'origine des mélanges de miels est supérieur à quatre et que les quatre parts les plus importantes représentent plus de cinquante pour cent du mélange, il est autorisé d'indiquer au moyen du seul pourcentage ces quatre parts les plus importantes, et que les autres pays d'origine doivent être indiqués par ordre décroissant sans pourcentage.

§ 2. Les mentions à indiquer en vertu du paragraphe 1^{er} sont considérées comme étant des mentions obligatoires conformément à l'article 9 du règlement (UE) n° 1169/2011.

Art. 6. Mentions relatives au miel destiné à l'industrie

Dans le cas du miel destiné à l'industrie, les récipients pour vrac, les emballages et la documentation commerciale indiquent clairement la dénomination intégrale du produit telle qu'elle figure à l'article 3, 3°.

Art. 7. Caractéristiques et composition de miel

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel varie d'une teinte presque incolore au brun sombre.

Le miel peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition.

Behoudens bakkershoning, mag de honing geen vreemde smaak of reuk, noch een begin van gisting vertonen, mag de zuurtegraad niet kunstmatig zijn gewijzigd en mag de honing niet zodanig zijn verwarmd dat de natuurlijke enzymen zijn vernietigd of grotendeels geïnactiveerd.

Behalve bij bakkershoning, mogen geen pollen noch enig ander bestanddeel dat specifiek is voor honing, aan het product worden onttrokken, tenzij dit bij het verwijderen van vreemde anorganische of organische stoffen onvermijdelijk is.

Van honing die als zodanig in de handel wordt gebracht of wordt verwerkt in enig voor menselijke consumptie bestemd product, voldoet de samenstelling aan de volgende criteria:

1° suikergehalte:

a) fructose- en glucosegehalte (totaal van beide):

i. nectarhoning: ten minste 60g/100g;

ii. honingdauwhoning, al dan niet met nectarhoning gemengd: ten minste 45g/100g;

b) sacharosegehalte:

i. algemeen: ten hoogste 5g/100g;

ii. witte acacia (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa*), menzies banksia (*Banksia menziesii*), rode hanenkop (*Hedysarum*), rode eucalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp.: ten hoogste 10g/100g;

iii. lavendel (*Lavandula* spp.), bernagie (*Borago officinalis*): ten hoogste 15g/100g;

2° vochtgehalte:

a) algemeen: ten hoogste twintig procent;

b) struikheidehoning (*Calluna*) en bakkershoning in het algemeen: ten hoogste drieëntwintig procent;

c) bakkershoning van struikheide (*Calluna*): ten hoogste vijfentwintig procent;

3° gehalte aan niet in water oplosbare stoffen:

a) algemeen: ten hoogste 0,1g/100g;

b) pershoning: ten hoogste 0,5g/100g;

4° soortelijke elektrische geleiding:

a) andere dan hieronder genoemde honing, en mengsels daarvan: ten hoogste 0,8mS/cm;

b) honingdauwhoning, kastanjebloesemhoning en mengsels daarvan, uitgezonderd mengsels met de hieronder genoemde honingsoorten: ten minste 0,8mS/cm;

c) uitzonderingen: aardbeiboom (*Arbutus unedo*), dopheide (*Erica*), eucalyptus, lindebloesem (*Tilia* spp.), struikheide (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca* spp.;

5° vrije zuren:

a) algemeen: ten hoogste vijftig milli-equivalenten zuur per kg;

b) bakkershoning: ten hoogste tachtig milli-equivalenten zuur per kg;

6° diastase-index en gehalte aan hydroxymethylfurfural (HMF), bepaald na bereiding en menging:

a) diastase-index (Schade-schaal):

i. algemeen, behalve bakkershoning: ten minste acht;

ii. honing met een gering natuurlijk enzymgehalte (bijvoorbeeld honing van citrusvruchten) en een HMF-gehalte van niet meer dan 15 mg/kg: ten minste drie;

b) HMF:

i. algemeen, behalve bakkershoning: ten hoogste 40 mg/kg (onder voorbehoud van het bepaalde onder a), ii.);

ii. honing die volgens de vermelding van oorsprong is uit gebieden met een tropisch klimaat en mengsels daarvan: ten hoogste 80mg/kg.

Art. 8. Verbodsbepaling

Het in de handel brengen van de in artikel 3 omschreven producten die niet voldoen aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit, wordt verboden met ingang van 14 juni 2026.

Le miel ne doit pas, sous réserve du miel destiné à l'industrie, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

Sans préjudice du miel destiné à l'industrie, aucun pollen ou constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.

Lorsqu'il est commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, le miel doit répondre aux caractéristiques de composition suivantes :

1° teneur en sucres:

a) teneur en fructose et en glucose (total des deux):

i. miel de fleurs : pas moins de 60g/100g;

ii. miel de miellat, mélange de miellat avec du miel de fleurs: pas moins de 45g/100g;

b) teneur en saccharose:

i. en général: pas plus de 5g/100g;

ii. faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*) hedysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, agrumes spp.: pas plus de 10g/100g;

iii. lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Borago officinalis*): pas plus de 15g/100g;

2° teneur en eau:

a) en général : pas plus de vingt pour cent;

b) miel de bruyère (*Calluna*) et miel destiné à l'industrie en général: pas plus de vingt-trois pour cent;

c) miel de bruyère (*Calluna*) destiné à l'industrie: pas plus de vingt-cinq pour cent;

3° teneur en matières insolubles dans l'eau:

a) en général: pas plus de 0,1g/100g;

b) miel pressé: pas plus de 0,5g/100g;

4° conductivité électrique:

a) miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels: pas plus de 0,8mS/cm;

b) miel de miellat, miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci-dessous: pas moins de 0,8mS/cm;

c) exceptions: arbousier (*Arbutus unedo*), bruyère cendrée (*Erica*), eucalyptus, tilleul (*Tilia* spp.), bruyère commune (*Calluna vulgaris*), manuka ou jelly bush (*Leptospermum*), théier (*Melaleuca* spp.);

5° acides libres:

a) en général: pas plus de cinquante milli-équivalents d'acides par kg;

b) miel destiné à l'industrie: pas plus de quatre-vingts milli-équivalents d'acides par kg;

6° indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminés après traitement et mélange:

a) indice diastasique (échelle de Schade):

i. en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie: pas moins de huit;

ii. miel ayant une faible teneur naturelle en enzymes (par exemple miels d'agrumes) et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg: au moins trois;

b) HMF:

i. en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie: pas plus de 40mg/kg (sous réserve des dispositions visées au a), ii.);

ii. miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels: pas plus de 80 mg/kg.

Art. 8. Interdiction

La mise sur le marché des produits visés à l'article 3 qui ne sont pas conformes aux définitions et exigences prévues par le présent arrêté est interdite à partir du 14 juin 2026.

Art. 9. Opheffingsbepaling

Het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende honing, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 10 augustus 2015, wordt opgeheven.

Art. 10. Overgangsbepaling

Producten die niet aan de omschrijvingen en voorschriften vervat in dit besluit voldoen, maar die vóór 14 juni 2026, overeenkomstig het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende honing zijn geëtiketteerd, mogen in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

Art. 11. Inwerkingtreding

Dit besluit treedt in werking op 14 juni 2026.

Art. 12. 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 Brussel, 23 april 2026.

FILIP

Van Koningswege:

De Minister van, Economie en Landbouw,
D. CLARINVAL

De Minister van Volksgezondheid,
F. VANDENBROUCKE

De Minister van Consumentenbescherming,
R. BEENDERS

De Minister van Middenstand, Zelfstandigen en KMO's,
E. SIMONET

Art. 9. Disposition abrogatoire

L'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel, modifié par l'arrêté royal du 10 août 2015, est abrogé.

Art. 10. Disposition transitoire

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 19 mars 2004 relatif au miel, peuvent être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 11. Entrée en vigueur

Le présent arrêté entre en vigueur le 14 juin 2026.

Art. 12. 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 les Classes moyennes dans ses attributions, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 23 avril 2026.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Economie et de l'Agriculture,
D. CLARINVAL

Le Ministre de la Santé Publique,
F. VANDENBROUCKE

Le Ministre de la Protection des Consommateurs,
R. BEENDERS

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

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE,
K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE**

[C – 2026/003339]

23 APRIL 2026. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk

FILIP, Koning der Belgen,

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

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

Gelet op het Wetboek van economisch recht, artikel VI.9, § 1, 1° tot 4°;

Gelet op het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende bepaalde voor menselijke voeding bestemde, geheel of gedeeltelijk gedehydrateerde verduurzaamde melk;

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

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

Gelet op advies 78.402/1 van de Raad van State, gegeven op 3 december 2025, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Overwegende 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;

Overwegende de Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelen-additieven;

**SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE,
P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE**

[C – 2026/003339]

23 AVRIL 2026. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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 le Code de droit économique, l'article VI.9, § 1^{er}, 1° à 4°;

Vu l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine;

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

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

Vu l'avis 78.402/1 du Conseil d'Etat, donné le 3 décembre 2025, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant 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;

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