

BENELUX

PUBLIKATIEBLAD

INHOUD :

Aanbevelingen van het Comité van Ministers van 23 december 1969 betreffende

- de harmonisatie van de wetgevingen inzake :
 - **zetmeel en puddingpoeder** (wijziging van M (63) 20 dd. 23 september 1963), M (69) 26 1162
 - **koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaten** (wijziging en aanvulling van M (68) 20 dd. 29 januari 1968), M (69) 30 1169
 - **pesticiden en fytofarmaceutische produkten** (aanvulling van M (65) 14 van 31 maart 1965), M (69) 27 1173
- de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek (analysemethoden) betreffende :
 - **koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaat**, M (69) 28 1184
 - **thee, thee-extract, maté en theesurrogaten**, M (69) 29 1196

Voor de inwerkingtreding van de Overeenkomst tot opheffing van de Monetaire Overeenkomst van 21.10.1943: zie de wijzigingsbladen der Benelux Basisteksten.

TABLE DES MATIÈRES :

Recommandations du Comité de Ministres du 23 décembre 1969 relatives à

- l'harmonisation des législations concernant :
 - **les féculés ou amidons et poudres pour pudding** (modification du M (63) 20 du 23 septembre 1963), M (69) 26 1162
 - **le café, extraits de café et succédanés de café** (modification et complément au M (68) 20 du 29 janvier 1968), M (69) 30 1169
 - **les pesticides et les produits phytopharmaceutiques** (complément au M (65) 14 du 31 mars 1965), M (69) 27 1173
- l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux en matière de :
 - **café, extraits de café et succédanés de café**, M (69) 28 1184
 - **thé, extrait de thé, maté et succédanés de thé**, M (69) 29 1196

Pour l'entrée en vigueur de la Convention abrogeant la Convention monétaire du 21.10.1943: voir les feuillets modificatifs des Textes de Base Benelux.

Het Benelux-Publikatieblad wordt uitgegeven door het Secretariaat-Generaal van de BENELUX ECONOMISCHE UNIE, Regentschapsstraat 39, Brussel 1.

Het **Publikatieblad** bevat de tekst van de in Benelux-verband gesloten overeenkomsten tussen de drie Staten, alsmede van door het Comité van Ministers der Unie genomen beschikkingen en aanbevelingen.

Het **Publikatieblad** kan tevens worden gebruikt als periodieke aanvulling van de « **Benelux-Basisteksten** ».

Deze bevatten de systematisch ingedeelde, volledige verzameling van de officiële teksten der Unie.

Om de Basisteksten bij te werken, dient men de omslag van het **Publikatieblad** te verwijderen en de losse, geperforeerde blaadjes in de daartoe bestemde banden der **Basisteksten** in te lassen volgens de bij ieder nummer gevoegde aanwijzingen.

Voor prijs en verkoopadressen van het **Publikatieblad** en de **Basisteksten** raadplege men de achterzijde van deze kaft.

Le Bulletin Benelux est édité par le Secrétariat général de l'UNION ECONOMIQUE BENELUX, 39, rue de la Régence, Bruxelles 1.

Dans le **Bulletin Benelux** sont repris les textes des conventions conclues dans le cadre du Benelux entre les trois Etats, ainsi que les textes de décisions et recommandations prises par le Comité de Ministres de l'Union.

Le Bulletin Benelux peut également servir pour compléter régulièrement les « **Textes de base Benelux** ».

Ceux-ci contiennent la collection complète des textes officiels, classés systématiquement.

Pour la mise à jour des **Textes de base**, il suffit de détacher la couverture du Bulletin et d'insérer les feuillets mobiles perforés dans les reliures des **Textes de base**, en suivant les instructions accompagnant chaque numéro.

Pour les prix et adresses des Bureaux de vente du Bulletin et des **Textes de base**, prière de consulter la dernière page de cette couverture.

BENELUX

**Aanwijzingen voor
het bijwerken der
BASISTEKSTEN**

**Indications pour
la mise à jour des
TEXTES DE BASE**

36° aanvulling

31.12.1969

36° supplément

<p style="text-align: center;">DEEL ** ** **</p> <p><i>Ministeriële Beschikkingen</i> Invoegen : blz. 1162 - 1207</p>	<p style="text-align: center;">TOME ** ** **</p> <p><i>Décisions ministérielles</i> Insérer : p. 1162 - 1207</p>
<p style="text-align: center;">WIJZIGINGSBLADEN DEEL *</p> <p><i>Douane en Belastingen</i> Vervangen : blz. 35a (fr.), 35b <i>Monetair :</i> Vervangen : Titelblad, blz. 2 (n.) - 3 (fr.) en 4. Blz. 5 (tweetalig) ver- vangen door blz. 4 a.</p>	<p style="text-align: center;">FEUILLETS MODIFIES TOME *</p> <p><i>Douane et Fiscalité</i> Remplacer : p. 35a (fr.), 35b <i>Monétaire :</i> Remplacer : Page-titre, p. 2 (n.) - 3 (fr.) et 4. Remplacer la p. 5 (bi- lingue) par la p. 4 a.</p>
<p style="text-align: center;">DEEL **</p> <p><i>Ministeriële Beschikkingen</i> Vervangen : blz. 276 (fr.) - 283 (n.) blz. 466 (fr.), 467, 468 (n.), 469 (fr.) - 471 (n.)</p>	<p style="text-align: center;">TOME **</p> <p><i>Décisions ministérielles</i> Remplacer : p. 276 (fr.) - 283 (n.) p. 466 (fr.), 467, 468 (n.), 469 (fr.) - 471 (n.)</p>
<p style="text-align: center;">DEEL ***</p> <p><i>Ministeriële Beschikkingen</i> Vervangen : blz. 859 - 861 (n.) blz. 865 - 872</p>	<p style="text-align: center;">TOME ***</p> <p><i>Décisions ministérielles</i> Remplacer : p. 859 - 861 (n.) p. 865 - 872</p>

DEEL **
**
**

Ministeriële Beschikkingen

Vervangen :

Inhoud : blz. I (fr.) en II

TOME **
**
**

Décisions ministérielles

Remplacer :

Table des matières :

p. I (fr.) et II

Bewaar telkens de laatste aanvullingsopgave !

U kunt dan steeds nagaan tot en met welke aanvulling Uw boekwerk is bijgewerkt.

Conservez toujours le dernier relevé de suppléments !

Ainsi vous pourrez vérifier à chaque instant jusqu'à quel point votre recueil est à jour.

SECRETARIAAT-GENERAAL BENELUX, REGENTSCHAPSSTRAAT 39, BRUSSEL 1
SECRETARIAT GENERAL BENELUX, 39, RUE DE LA REGENCE, BRUXELLES 1

1162

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 23 DECEMBER 1969
TOT WIJZIGING VAN HET REGLEMENT
BEHORENDE BIJ AANBEVELING
M (63) 20 VAN 23 SEPTEMBER 1963
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE ZETMEEL EN PUDDINGPOEDER
M (69) 26

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 23 DECEMBRE 1969
MODIFIANT LE REGLEMENT
ANNEXE A LA RECOMMANDATION
M (63) 20 DU 23 SEPTEMBRE 1963
RELATIVE
A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS EN
MATIERE DE FECULES OU AMIDONS ET POUDES
POUR PUDDING
M (69) 26

1163

AANBEVELING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van het reglement behorende bij aanbeveling
M (63) 20 van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der
wetgevingen betreffende zetmeel
en puddingpoeder
M (69) 26

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3, 6 en 7 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat het noodzakelijk is gebleken het Reglement behorende bij de Aanbeveling M (63) 20 inzake zetmeel en puddingpoeder te wijzigen,

Beveelt aan :

Artikel 1

Deel « A Zetmeel » van het Reglement, behorende bij de Aanbeveling van 23 september 1963, M (63) 20, vervalt en wordt vervangen door bijgaand Reglement inzake voedingszetmeel.

Artikel 2

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgevingen inzake voedingszetmeel aan te passen aan de bepalingen van bijgaand Reglement met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 juli 1970 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 23 december 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT

1163

RECOMMANDATION
du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux
modifiant le règlement annexe à la recommandation
M (63) 20 du 23 septembre 1963 relative à l'harmonisation des
législations en matière de pécules ou amidons et poudres
pour pudding
M (69) 26

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux.

Vu les articles 3, 6 et 7 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il est apparu nécessaire de modifier le Règlement annexé à la Recommandation M (63) 20 en matière de féculés ou amidons et poudres pour pudding,

Recommande :

Article 1^{er}

La Partie « A Féculés ou amidons » du Règlement annexé à la Recommandation du 23 septembre 1963, M (63) 20, est abrogée et remplacée par le présent Règlement relatif aux amidons ou féculés alimentaires.

Article 2

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de féculés ou amidons alimentaires aux dispositions du Règlement ci-annexé, en vue de leur mise en vigueur, au plus tard le 1^{er} juillet 1970.

Fait à Bruxelles, le 23 décembre 1969.

Le Président du Comité de Ministres,

H. FAYAT

REGLEMENT
inzake voedingszetmeel
M (69) 26, Bijlage

I. DEFINITIE

1. Voedingszetmeel

Onder voedingszetmeel wordt verstaan het produkt dat bestaat uit microscopische korrels van koolhydraten, die verkregen worden uit plantencellen. In de Franse taal wordt meer bepaald verstaan onder « féculé » (zetmeel) het uit onderaardse organen afkomstige produkt.

2. Gemodificeerd voedingszetmeel

2.1. Fysisch gemodificeerd voedingszetmeel

Onder fysisch gemodificeerd voedingszetmeel wordt verstaan het produkt, verkregen door behandeling van voedingszetmeel door hitte en/of druk en/of mechanische (in) werking in droge of natte toestand, met inbegrip van fractionering. Hiertoe behoren onder meer de produkten, van oudsher aangeduid met de benamingen :

Tapioca en sago.

Onder tapioca en sago wordt verstaan het produkt verkregen door verhitting van vochtig gemaakt voedingszetmeel zo dat zijn morfologische structuur herkenbaar blijft.

2.2 Chemisch gemodificeerd voedingszetmeel

Onder chemisch gemodificeerd voedingszetmeel worden verstaan de hierboven onder I.1 en I.2.1. gedefinieerde waren, welke één der navolgende behandelingen hebben ondergaan :

1164

REGLEMENT
relatif aux amidons ou féculés alimentaires
M (69) 26, Annexe

I. DEFINITION**1. Amidons ou féculés alimentaires**

On entend par amidon alimentaire, le produit constitué de grains microscopiques d'hydrates de carbone extraits de cellules végétales. En langue française, on désigne par féculé plus spécialement le produit provenant des organes souterrains des plantes

2. Amidons ou féculés alimentaires modifiés*2.1. Amidons ou féculés alimentaires physiquement modifiés*

On entend par amidons ou féculés alimentaires physiquement modifiés le produit résultant du traitement d'amidons ou féculés alimentaires par la chaleur et (ou) la pression et (ou) l'action mécanique à l'état sec ou humide, y compris le fractionnement. En font, entre autres, partie les produits habituellement désignés sous les dénominations :

Tapioca et sagou

On entend par tapioca et sagou les produits obtenus par chauffage de féculés alimentaires humidifiées de telle façon que le caractère morphologique demeure reconnaissable.

2.2. Amidons ou féculés alimentaires chimiquement modifiés

On entend par amidons ou féculés alimentaires chimiquement modifiés, les produits définis ci-devant sous I.1 et I.2.1. qui ont subi un des traitements suivants :

1165

a) behandeling van het zetmeel in droge vorm in aanwezigheid van ten hoogste 0,15 % zoutzuur of 0,17 % orthofosforzuur berekend op de droge stof, waarna met behulp van natriumhydroxyde of natriumcarbonaat de pH wordt gebracht op 2,5 tot 7,0 ;

b) behandeling van het zetmeel in waterige suspensie met zoutzuur, zwavelzuur of orthofosforzuur gevolgd door een wasbehandeling en neutralisatie met behulp van natriumhydroxide tot een pH van 4,8 tot 7,0 ;

c) behandeling van het zetmeel met ten hoogste 1 % natrium- of kaliumhydroxide in waterig milieu, waarna met behulp van zoutzuur de pH wordt gebracht op 4,8 tot 7,0 ;

d) oxydatie van het zetmeel in waterige suspensie met behulp van natriumhypochloriet, op zodanige wijze, dat ten hoogste 5 % actief chloor berekend op zetmeel droge stof wordt gebruikt, waarna wasbehandeling volgt.

II. BENAMINGEN

1. Voedingszetmeel

Voedingszetmeel moet worden aangeduid met de benaming «zetmeel» voorafgegaan door de naam van het gewas of gewassen waarvan het afkomstig is, met uitzondering van de benaming «arrowroot» (1).

2. Arrowroot

De benaming «arrowroot» mag uitsluitend worden gebruikt voor zetmeel dat wordt verkregen uit de wortelstok van de maranta arundinacea L.

(1) In Nederland mag ook de benaming «maïzena» zonder meer worden toegelaten om maïszetmeel aan te duiden.

1165

a) traitement de l'amidon à sec en présence de 0,15 % d'acide chlorhydrique au maximum ou 0,17 % d'acide orthophosphorique calculé sur la matière sèche et ensuite ajustement du pH à l'aide d'hydroxyde de sodium ou de carbonate de sodium jusqu'à une valeur comprise entre 2,5 et 7,0 ;

b) traitement de l'amidon dans une suspension aqueuse avec de l'acide chlorhydrique, sulfurique ou orthophosphorique suivi d'un lavage à l'eau et d'une neutralisation à l'aide d'hydroxyde de sodium jusqu'à une valeur pH comprise entre 4,8 et 7,0 ;

c) traitement de l'amidon en milieu aqueux avec au maximum 1 % d'hydroxyde de sodium ou de potassium et ensuite ajustement du pH à l'aide d'acide chlorhydrique jusqu'à une valeur comprise entre 4,8 et 7,0 ;

d) oxydation de l'amidon dans une suspension aqueuse à l'aide d'hypochlorite de sodium, en utilisant au maximum 5 % de chlore actif calculé sur l'amidon sec, suivi d'un lavage à l'eau.

II. DENOMINATIONS

1. Amidons et féculés alimentaires

Les amidons et féculés alimentaires doivent être désignés par une des dénominations « amidon » ou « fécule » suivie du nom du ou des végétaux dont ils proviennent, à l'exception de la dénomination « arrowroot » (1).

2. Arrowroot

La dénomination « arrowroot » ne peut être utilisée que pour désigner la fécule extraite des rhizomes du *maranta arundinacea* L.

(1) Aux Pays-Bas, la dénomination « maizena » peut aussi être admise seule pour désigner l'amidon de maïs.

3. Tapioca

De benaming « tapioca » zonder nadere aanduiding van de naam van het gewas waarvan het afkomstig is, is voorbehouden voor produkten verkregen uit maniokzetmeel.

4. Sago

De benaming « sago » zonder nadere aanduiding van de naam van het gewas waarvan het afkomstig is, is voorbehouden voor produkten verkregen uit sagozetmeel.

5. In de benaming van tapioca en sago, die een of meer andere zetmeelsoorten bevatten, moet de aanduiding voorkomen van de gewassen waarvan dat zetmeel afkomstig is.

6. Gemodificeerd voedingszetmeel

Gemodificeerd voedingszetmeel moet worden aangeduid met één van de navolgende benamingen :

- Gemodificeerd zetmeel P voor de produkten, bedoeld onder I.2.1.
- Gemodificeerd zetmeel A voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.a)
- Gemodificeerd zetmeel B voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.b).
- Gemodificeerd zetmeel C voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.c).
- Gemodificeerd zetmeel D voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.d).

Produkten, verkregen door een combinatie van de onder I.2.1. en I.2.2. bedoelde behandelingen worden aangeduid met de voor de chemische modificaties voorziene letters.

III. NORMEN

1. Algemene normen

De produkten als bedoeld onder I. mogen geen vreemde bestanddelen bevatten en moeten in het bijzonder vrij zijn van :

- giftige bestanddelen
- conserveermiddelen (uitsluitend in maïszetmeel is 50 mg totaal zwaveligzuur — uitgedrukt in SO_2 — per kg toegestaan)
- insecten, delen van insecten, of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong
- schimmels

Smaak en geur moeten normaal zijn.

1166

3. Tapioca

La dénomination « tapioca » sans indication de l'origine végétale est réservée aux produits de l'espèce obtenus à partir de fécula de manioc.

4. Sagou

La dénomination « sagou », sans indication de l'origine végétale est réservée aux produits de l'espèce obtenus à partir de fécula de sagou.

5. Les tapioca et sagou qui contiennent une ou plusieurs autres féculs porteront dans la dénomination l'indication du nom des végétaux dont proviennent les féculs.

6. Les amidons modifiés alimentaires

Les amidons modifiés alimentaires doivent être désignés par une des dénominations suivantes :

- Amidon modifié P pour les produits visés sous I.2.1.
- Amidon modifié A pour le produit visé sous I.2.2.a)
- Amidon modifié B pour le produit visé sous I.2.2.b)
- Amidon modifié C pour le produit visé sous I.2.2.c)
- Amidon modifié D pour le produit visé sous I.2.2.d).

Les produits obtenus en combinant les traitements visés sous I.2.1. et I.2.2. sont désignés par les lettres prévues pour les amidons alimentaires modifiés chimiquement.

III. NORMES

1. Normes générales

Les produits visés sous I. ne peuvent contenir de substances ni corps étrangers et doivent en particulier être exempts de :

- matières toxiques
- antiseptiques (50 mg d'acide sulfureux total — exprimé en SO_2 — par kg est autorisé exclusivement dans l'amidon de maïs)
- insectes, parties d'insectes, ou autres corps de nature ou d'origine animale
- moisissures

Le goût et l'odeur doivent être normaux.

2. Bijzondere normen

a. Voedingszetmeel

- watergehalte
 - aardappelzetmeel max. 20 %
 - graanzetmeel max. 15 %
 - maniokzetmeel max. 18 %
 - sagozetmeel max. 18 %
- asgehalte max. 0,6 %
 - (voor rijstzetmeel 1,0 %)
- het zuurgehalte moet minder dan 4° bedragen (aantal cm³ normaal loog per 100 g van de waar, indicator fenolftaleïne).

b. Gemodificeerd voedingszetmeel

1. Gemodificeerd zetmeel A
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 0,6 %
2. Gemodificeerd zetmeel B
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 0,6 %
3. Gemodificeerd zetmeel C
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 2 %
4. Gemodificeerd zetmeel D
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 2 %
 - max. gehalte aan NaCl : 0,5 %
5. Gemodificeerd zetmeel P

De normen geldende voor het voedingszetmeel waaruit het produkt is verkregen, of, wanneer tevens één der behandelingen als bedoeld sub I.2.2.a) t/m d) op het produkt is toegepast, de voor het produkt van die behandeling geldende normen.

IV. VERPLICHTE AANDUIDINGEN OP DE VERPAKKING

1. Verplichte aanduiding van de benaming van het produkt, als bedoeld onder II.
2. Verplichte aanduiding van het nettogewicht in grammen of kilogrammen.
3. De naam en het adres van de fabrikant of van de verkoper, conform de Aanbeveling M (64) 7 van het Comité van Ministers.

1167

2. Normes spéciales

a. Amidons ou féculés alimentaires

- teneur en eau
 - fécule de pommes de terre max. 20 %
 - amidon de céréales max. 15 %
 - fécule de manioc max. 18 %
 - fécule de sagou max. 18 %
- teneur en cendres max. 0,6 %
(pour amidon de riz 1,0 %)
- le degré d'acidité doit être inférieur à 4° (nombre de cm³ de soude caustique normale par 100 g de produit, indicateur phenolphaléine).

b. Amidons modifiés alimentaires

1. Amidon modifié A

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 0,6 %

2. Amidon modifié B

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 0,6 %

3. Amidon modifié C

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 2 %

4. Amidon modifié D

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 2 %
- teneur max. en NaCl : 0,5 %

5. Amidon modifié P

Les normes applicables à l'amidon alimentaire à partir duquel le produit est obtenu ou, lorsqu'un des traitements visés sous I.2.2.a) à d) lui a été appliqué, les normes applicables au produit résultant de ce traitement.

IV. INDICATIONS REQUISES SUR L'EMBALLAGE

1. Indication obligatoire de la dénomination du produit reprise sous II.
2. Indication requise du poids net en grammes ou en kilogrammes.
3. Le nom et l'adresse du fabricant ou du vendeur, conformément à la Recommandation M (64) 7 du Comité de Ministres.

V. MINIMUM HOOGTE VAN DE LETTERS EN CIJFERS VOOR
DE VERPLICHT GESTELDE AANDUIDINGEN

a) voor de aanduidingen, bedoeld onder IV. 1 en IV. 2 :

- 2 mm op verpakkingen t/m 200 g ;
- 3 mm op verpakkingen van 201 g t/m 2.000 g ;
- 10 mm op verpakkingen van meer dan 2.000 g.

b) voor de aanduiding bedoeld onder IV. 3 : 1 mm.

1168

V. HAUTEUR MINIMALE DES LETTRES ET CHIFFRES DES INDICATIONS IMPOSEES :

a) pour les indications prévues sous IV. 1 et IV. 2 :

- 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g ;
- 3 mm pour emballages de 201 g à 2.000 g ;
- 10 mm pour emballages de plus de 2.000 g.

b) pour l'indication prévue sous IV. 3 : 1 mm.

1169

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 23 DECEMBER 1969
TOT WIJZIGING EN AANVULLING VAN
AANBEVELING
M (68) 20 VAN 29 JANUARI 1968 INZAKE DE
HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE
KOFFIE, KOFFIE-EXTRACTEN EN KOFFIE-
SURROGATEN
M (69) 30

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 23 DECEMBRE 1969
MODIFIANT
ET COMPLETANT LA RECOMMANDATION
M (68) 20 DU 29 JANVIER 1968 RELATIVE A
L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS EN
MATIERE DE CAFE,
EXTRAITS DE CAFE ET SUCCEDANES DE CAFE
M (69) 30

1170

AANBEVELING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging en aanvulling van aanbeveling
**M (68) 20 van 29 januari 1968 inzake de harmonisatie
der wetgevingen betreffende koffie, koffie-extracten en
koffiesurrogaten**

M (69) 30

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende dat het noodzakelijk is gebleken enkele wijzigingen
in het Reglement betreffende koffie, koffie-extracten en koffiesur-
rogaten behorende bij Aanbeveling M (68) 20 aan te brengen,

Beveelt aan :

Artikel 1

Het Reglement betreffende koffie, koffie-extracten en koffiesurro-
gaten, behorende bij de Aanbeveling van het Comité van Ministers
van 29 januari 1968, M (68) 20 wordt gewijzigd en aangevuld
als volgt :

1. De tekst van punt 6 van Hoofdstuk I vervalt en wordt door
het onderstaande vervangen :

**Cafeinevrije koffie, met suiker gebrande cafeinevrije koffie, gemalen
cafeinevrije koffie, cafeinevrij koffie-extract of mocca-extract,
cafeinevrij koffie-extractpoeder of mocca-extractpoeder of cafeine-
vrije oploskoffie : koffie, met suiker gebrande koffie of gemalen
koffie of koffie-extract of koffie-extractpoeder, waarvan het gehalte
aan cafeïne is verminderd.**

2. De tekst van punt 8 van Hoofdstuk I vervalt en wordt door
het onderstaande vervangen :

**Cichorei : het korrel- of poedervormige produkt afkomstig van
behoorlijk gereinigde gedroogde en gerooste wortels van Cichorium
intybus L, welke niet voor de produktie van witloof zijn aangewend,
al dan niet met toevoeging van geringe hoeveelheden spijsolie en
vet en/of suikers en/of melasse.**

1170

RECOMMANDATION

**du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux
modifiant et complétant la recommandation M (68) 20 du
29 janvier 1968 relative à l'harmonisation des législations
en matière de café, extraits de café et
succédanés de café**

M (69) 30

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il est apparu nécessaire d'apporter quelques modifications au Règlement relatif au café, extraits de café et succédanés de café annexé à la Recommandation M (68) 20,

Recommande :

Article 1^{er}

Le Règlement relatif aux cafés, extraits de café et succédanés de café, annexé à la Recommandation du Comité de Ministres du 29 janvier 1968, M (68) 20, est modifié et complété comme suit :

1. Le texte du point 6 du Chapitre I est abrogé et remplacé par le libellé suivant :

Café décaféiné, café décaféiné torréfié au sucre, café moulu décaféiné, extrait de café ou extrait-moka décaféinés, extrait de café en poudre ou extrait-moka en poudre ou café soluble décaféinés : le café ou le café torréfié au sucre ou le café moulu ou l'extrait de café ou l'extrait de café en poudre dont la teneur en caféine a été réduite.

2. Le texte du point 8 du Chapitre I est abrogé et remplacé par le libellé suivant :

Chicorée : le produit en grains ou en poudre de racines de cichorium intybus L, non utilisées pour la production de witloof, convenablement nettoyées, desséchées et torréfiées avec addition ou non de faibles quantités d'huiles ou de graisses alimentaires et/ou de sucres et/ou de mélasses.

3. In hoofdstuk I wordt na punt 8 een punt 8bis ingelast, luidende als volgt :

8bis Cichorei-extractpoeder of oplos-cichorei : het produkt, verkregen door cichorei met water uit te trekken en dit extract, na filtratie, te drogen.

4. De tekst van punt 3 van Hoofdstuk II.B vervalt en wordt door het onderstaande vervangen :

3. Cafeïnevrije koffie, met suiker gebrande cafeïnevrije koffie, gemalen cafeïnevrije koffie, cafeïnevrij koffie-extract of mocca-extract, cafeïnevrij koffie-extractpoeder of mocca-extractpoeder of cafeïne-vrije oploskoffie :

— cafeïnevrije koffie, met suiker gebrande cafeïnevrije koffie, gemalen cafeïnevrije koffie : cafeïnegehalte minder dan 0,1 % berekend op de droge stof ;

— cafeïnevrij koffie-extract en cafeïnevrij koffie-extractpoeder : cafeïnegehalte minder dan 0,3 % berekend op de droge stof.

5. De tekst van punt 5 van Hoofdstuk II.B vervalt en wordt door het onderstaande vervangen :

5. Cichorei :

a. Cichorei mag slechts verpakt in de handel worden gebracht ;

b. Gehalte aan droge stof : minimaal 88 % van het aangeduide netto gewicht ;

c. In water oplosbaar extract : minimaal 60 % van de droge stof ;

d. Asgehalte : maximaal 10,0 % van de droge stof ;

e. In verdund zoutzuur onoplosbaar asgehalte : maximaal 3,0 % van de droge stof.

6. In hoofdstuk II.B wordt na punt 5 een punt 5bis ingelast, luidende als volgt :

5bis Cichorei extractpoeder

Minimum droge stof-gehalte : 96 %.

7. In Hoofdstuk II.B wordt in punt 2 sub d) en in punt 7 sub d) na het woord « samenklontering » het woord « calciumstearaat » ingelast.

8. In Hoofdstuk III wordt de tekst van punt 1 aangevuld met een punt c) hetwelk als volgt luidt :

In afwijking van het voorgaande mag cichorei waarvan de droge stof betrokken op het netto gewicht minimaal 85 % bedraagt, uit-

3. Au Chapitre I, il est inséré après le point 8 un point 8bis libellé comme suit :

8bis Extrait de chicorée en poudre ou chicorée soluble : le produit obtenu en extrayant la chicorée avec de l'eau et après filtration en séchant cet extrait.

4. Le texte du point 3 du Chapitre II.B est abrogé et remplacé par le libellé suivant :

3. Café décaféiné, café décaféiné torréfié au sucre, café moulu décaféiné : extrait de café ou extrait-moka décaféinés, extrait de café en poudre ou extrait-moka en poudre ou café soluble décaféinés :

— café décaféiné, café décaféiné torréfié au sucre, café moulu décaféiné ; teneur en caféine inférieure à 0,1 % calculée sur la matière sèche ;

— extrait de café décaféiné et extrait de café en poudre décaféiné ; teneur en caféine inférieure à 0,3 % calculée sur la matière sèche.

5. Le texte du point 5 du Chapitre II.B est abrogé et remplacé par le libellé suivant :

5. Chicorée :

a. La chicorée ne peut être mise dans le commerce que sous emballage ;

b. Teneur en matière sèche : 88 % au minimum du poids net indiqué ;

c. Extrait soluble dans l'eau : au moins 60 % de la matière sèche ;

d. Teneur en cendres : 10,0 % au maximum de la matière sèche ;

e. Teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique dilué : 3,0 % au maximum de la matière sèche.

6. Au Chapitre II.B, il est inséré après le point 5 un point 5bis libellé comme suit :

5bis Extrait de chicorée en poudre

Teneur minimale en matière sèche : 96 %.

7. Au Chapitre II.B, il est inséré dans le texte du point 2 sous d) et du point 7 sous d) après le mot « antiagglomérants » les mots « stéarate de calcium ».

8. Au Chapitre III, le texte du point 1 est complété d'un point c) libellé comme suit :

Par dérogation à ce qui précède la chicorée contenant 85 % minimum de matière sèche, par rapport au poids net, ne peut être mise dans

1172

sluitend in België in de handel worden gebracht mits op de verpakking voorzien van de benaming « vette cichorei ».

Artikel 2

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgevingen inzake koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaten aan te passen aan het bepaalde in artikel 1 van de onderhavige Aanbeveling met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 juli 1970 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 23 december 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT

1172

le commerce qu'en Belgique moyennant la dénomination « chicorée grasse » sur l'emballage.

Article 2

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de café, extraits de café et succédanés de café aux dispositions de l'article 1^{er} de la présente Recommandation en vue de leur mise en vigueur au plus tard le 1^{er} juillet 1970.

Fait à Bruxelles, le 23 décembre 1969.

Le Président du Comité de Ministres,

H. FAYAT

1173

DERDE AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 23 DECEMBER 1969
TOT AANVULLING — WAT BETREFT
DE PESTICIDEN VOOR NIET-LANDBOUWKUNDIG
GEBRUIK — VAN AANBEVELING M (65) 14,
VAN 31 MAART 1965
BETREFFENDE DE HARMONISATIE
DER WETGEVINGEN
INZAKE PESTICIDEN (BESTRIJDINGSMIDDELEN)
EN FYTOFARMACEUTISCHE PRODUKTEN

M (69) 27

TROISIEME RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 23 DECEMBRE 1969
COMPLETANT, EN CE QUI CONCERNE
LES PESTICIDES A USAGE NON AGRICOLE,
LA RECOMMANDATION DU 31 MARS 1965,
M (65) 14,
RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE DE PESTICIDES
ET DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

M (69) 27

1174

DERDE AANBEVELING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot aanvulling — wat betreft de pesticiden voor
niet-landbouwkundig gebruik — van aanbeveling M (65) 14,
van 31 maart 1965 betreffende de harmonisatie der
wetgevingen inzake pesticiden (bestrijdingsmiddelen)
en fytofarmaceutische produkten

M (69) 27

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Gelet op punt 1.1.4 van Aanbeveling M (65) 14 dd. 31 maart 1965 van het Comité van Ministers betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake pesticiden (bestrijdingsmiddelen) en fytofarmaceutische produkten, volgens hetwelk pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik in een afzonderlijke reglementering zullen worden behandeld,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik dienen te worden geharmoniseerd, teneinde het vrije verkeer ervan te verzekeren,

Beveelt aan :

Artikel 1

De regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgevingen inzake pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik aan te passen aan de bepalingen van bijgaand Reglement met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 maart 1970 te doen plaatsvinden.

Artikel 2

De volgende bepalingen zijn van toepassing op de produkten, welke voorkomen op de lijsten, bedoeld onder punt 2.2. van het bij deze Aanbeveling gevoegde Reglement :

1174

TROISIEME RECOMMANDATION
du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux
complétant, en ce qui concerne les pesticides à usage
non agricole, la recommandation du 31 mars 1965, M (65) 14,
relative à l'harmonisation des législations en matière
de pesticides et de produits phytopharmaceutiques
M (69) 27

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Vu le point 1.1.4 de la Recommandation du Comité de Ministres du 31 mars 1965 relative à l'harmonisation des législations en matière de pesticides et de produits phytopharmaceutiques, M (65) 14, selon lequel les pesticides à usage non agricole feront l'objet d'une réglementation particulière,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives aux pesticides à usage non agricole, en vue d'en assurer la libre circulation,

Recommande :

Article 1^{er}

Les gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de pesticides à usage non agricole aux dispositions du Règlement ci-annexé, en vue de leur mise en vigueur au plus tard le 1^{er} mars 1970.

Article 2

Les dispositions suivantes s'appliquent aux produits qui figurent aux listes visées sous le point 2.2. du Règlement annexé à la présente Recommandation :

- a) Het Beneluxland waar de aanvraag tot erkenning is ingediend geeft de « B.N.L. » erkenning slechts af op basis van de tussen de drie partnerlanden gesloten akkoorden en na voorafgaand overleg.
- b) Naarmate de lijsten gereedkomen, zullen de reeds in de drie Beneluxlanden in de handel zijnde pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik door de nationale erkenningscommissies binnen de in onderlinge overeenstemming vastgestelde termijnen aan deze normen worden aangepast. Deze produkten zullen worden voorzien van het kenteken « B.N.L. », gevolgd door het erkenningsnummer en de beginletter van het land dat de erkenning heeft afgegeven.
- c) De verantwoordelijke instanties van elk land zenden zo spoedig mogelijk een afschrift van de in hun land afgegeven erkenningen aan de twee andere partnerlanden. Deze nemen zo spoedig mogelijk de vereiste administratieve maatregelen, teneinde het in de handel brengen van de onderhavige produkten mogelijk te maken.

Artikel 3

Wat de produkten betreft die nog niet voorkomen op de lijsten, bedoeld onder punt 2.2. van het bij deze Aanbeveling gevoegde Reglement, blijft de op advies van de nationale erkenningscommissies afgegeven erkenning geldig.

Gedaan te Brussel, op 23 december 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT

1175

a) Le pays du Benelux où la demande d'agréation est introduite, ne délivre l'agréation « B.N.L. » que sur base des accords conclus entre les trois pays partenaires après consultation préalable.

b) Au fur et à mesure de la mise au point des listes, l'adaptation à celles-ci des pesticides à usage non agricole déjà mis dans le commerce dans les trois pays du Benelux sera réalisée par les commissions d'agréation nationales dans des délais convenus de commun accord. Ces produits porteront le label « B.N.L. » suivi du numéro d'agréation et de la lettre initiale du pays qui l'a délivré.

c) Les autorités responsables de chaque pays transmettront le plus rapidement possible une copie des agréations délivrées dans leur pays aux deux autres pays partenaires. Ces derniers prendront aussi tôt que possible les mesures administratives nécessaires pour permettre la commercialisation des produits en question.

Article 3

En ce qui concerne les produits qui ne figurent pas encore sur les listes visées sous le point 2.2. du Règlement annexé à la présente Recommandation, l'agréation délivrée sur l'avis des commissions d'agréation nationales reste valable.

Fait à Bruxelles, le 23 décembre 1969.

Le Président du Comité de Ministres,

H. FAYAT

1176

REGLEMENT

inzake pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik
zoals bedoeld in M (65) 14 onder 1.1.4

M (69) 27, Bijlage

1. GRONDBEGINSELEN VAN HET REGLEMENT

1.1. Algemene bepalingen

1.1.1. Definitie

Onder « pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik » worden verstaan, stoffen en mengsels van stoffen alsmede micro-organismen en virussen bestemd om te worden gebruikt bij :

- a. het bestrijden of afweren van dieren welke schade kunnen aanbrengen aan plantaardige en dierlijke voortbrengselen ;
- b. het tegengaan van bederf van plantaardige en dierlijke voortbrengselen ;
- c. het bestrijden of afweren van dieren, planten of micro-organismen in de huishouding, in gebouwen of in en op voer-, vlieg- en vaartuigen, in zwembaden en vuilnisbelten ;
- d. het behandelen van materialen en voorwerpen ter bestrijding of afwerking van dieren, planten of micro-organismen ;
- e. het, door behandeling van planten, grond of water, bestrijden of afweren van organismen, welke ziekten kunnen veroorzaken bij de mens of bij dieren ;
- f. het bestrijden of afweren van uitwendige parasieten van kleine huisdieren.

Pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik worden onderscheiden in :

- a. pesticiden voor ambachtelijk en industrieel gebruik ;
- b. pesticiden voor huishoudelijk gebruik.

1.1.2. *Stoffen en preparaten, die niet onder het reglement vallen.*

Dit reglement is niet van toepassing op :

- a. stoffen die bedoeld zijn in het reglement inzake pesticiden voor landbouwkundig gebruik ;
- b. stoffen en preparaten die bedoeld zijn in wettelijke bepalingen voor geneesmiddelen voor gebruik bij mens en dier, (inclusief anti-

1176

REGLEMENT

**en matière de pesticides à usage non agricole, visé au
point 1.1.4 de la Recommandation M (65) 14**

M (69) 27, Annexe**1. PRINCIPES DE BASE DU REGLEMENT****1.1. Dispositions générales****1.1.1. Définitions**

Par « pesticides à usage non-agricole » il faut entendre les substances et mélanges de substances ainsi que les micro-organismes et virus destinés à être utilisés pour :

- a. combattre ou détruire des animaux qui peuvent provoquer des dégâts aux produits végétaux et animaux ;
- b. empêcher la décomposition des produits végétaux et animaux ;
- c. combattre ou détruire des animaux, des plantes ou micro-organismes dans les habitations, les bâtiments, les véhicules, les bateaux, les avions, les bassins de natation et les dépôts d'immondices ;
- d. traiter des matériaux et objets afin de combattre ou de détruire des animaux, des plantes ou des micro-organismes ;
- e. combattre ou détruire, par le traitement des plantes, du sol ou de l'eau, des organismes qui peuvent provoquer des maladies chez l'homme ou chez les animaux ;
- f. combattre ou détruire les parasites externes des petits animaux domestiques.

Les pesticides à usage non agricole se subdivisent en :

- a. pesticides à usage artisanal et industriel ;
- b. pesticides à usage ménager.

1.1.2. Substances et préparations auxquelles le règlement ne s'applique pas.

Ce règlement ne s'applique pas :

- a. aux substances relevant du règlement sur les pesticides à usage agricole ;
- b. aux substances et préparations visées par les dispositions légales sur les médicaments à usage humain et à usage vétérinaire

septische en desinfecterende stoffen, die worden gebruikt voor het ontsmetten van chirurgisch materiaal) ;

c. pesticiden in doorvoer of bestemd voor uitvoer, een en ander op nauwkeurig omschreven voorwaarden ;

d. pesticiden voor wetenschappelijke of experimentele doeleinden, voor zover hiervoor vooraf vergunning is verleend ;

e. antioxidantia ;

f. conserveermiddelen, toegelaten in en bestemd voor levensmiddelen ;

g. middelen tot het bestrijden of afweren van uitwendige parasieten bij dieren, voor zover deze door een dierenarts zijn bereid of voorgeschreven ten behoeve van bij hem in behandeling zijnde dieren.

1.1.3. *Hoofdlijnen van het reglement*

a. Pesticiden mogen slechts in de handel gebracht worden na erkenning.

b. De erkenning wordt verleend voor een bepaalde duur teneinde periodiek een nieuw onderzoek te kunnen instellen. Intrekking van een erkenning is mogelijk.

c. Bij de erkenning worden de nodige voorschriften gegeven.

1.2. **Voorwaarden voor het in de handel brengen van pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik**

1.2.1. *Erkenning*

Een pesticide voor niet-landbouwkundig gebruik mag niet in de handel worden gebracht, zonder dat daarvoor door een officiële instantie vooraf een erkenning is afgegeven.

Een pesticide wordt geacht in de handel te zijn indien het zich bevindt in fabrieken, bereidplaatsen, magazijnen, opslagplaatsen of entrepots van fabrikanten, importeurs, bereiders of verkopers, of in voorraad gehouden wordt door personen, die er voor bedrijfsdoeleinden gebruik van maken.

Het is verboden niet-toegelaten pesticiden met het oog op de verkoop in voorraad te hebben, te vervaardigen, af te leveren of te vervoeren, ten verkoop aan te bieden of te verkopen, of al dan niet tegen betaling af te staan of in ruil aan te bieden.

Een pesticide voor niet-landbouwkundig gebruik wordt slechts toegelaten indien met redelijke zekerheid mag worden aangenomen, dat het deugdelijk is voor het doel waarvoor het bestemd is, dat

1177

(y compris les antiseptiques et désinfectants utilisés pour la désinfection du matériel chirurgical) ;

c. aux pesticides en transit ou destinés à l'exportation et répondant à des conditions bien déterminées ;

d. aux pesticides destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux sous réserve d'une autorisation préalable ;

e. aux anti-oxydants ;

f. aux agents conservateurs admis dans et pour les denrées alimentaires ;

g. aux produits destinés à combattre ou à détruire les parasites externes des animaux, pour autant qu'un médecin vétérinaire les prépare ou les prescrive à l'intention des animaux qu'il soigne.

1.1.3. *Principes du règlement*

a. Les pesticides ne peuvent être mis dans le commerce qu'après avoir été agréés.

b. L'agrération est accordée pour une durée déterminée afin qu'un nouvel examen puisse être effectué périodiquement. L'agrération peut être retirée.

c. Les prescriptions nécessaires sont données lors de l'agrération.

1.2. *Conditions de la mise dans le commerce des pesticides à usage non agricole*

1.2.1. *Agrération*

Un pesticide à usage non agricole ne peut être mis dans le commerce s'il n'a pas été agréé au préalable par une instance officielle.

Un pesticide est réputé mis dans le commerce s'il se trouve dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les dépôts ou les entrepôts des fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs, ou s'il est détenu par les personnes qui l'utilisent à des fins professionnelles.

Il est interdit de détenir ou de fabriquer, de livrer ou de transporter en vue de la vente, d'offrir en vente ou de vendre, de céder à titre onéreux ou gratuit ou d'échanger des pesticides non agréés.

Un pesticide à usage non agricole n'est agréé que si l'on peut admettre avec une certitude raisonnable que le produit est de qualité conforme à l'objectif auquel il est destiné, que la teneur

het gehalte van bestanddelen van de produkten in de gebruiksconcentratie niet hoger is dan noodzakelijk voor het beoogde doel en dat door een juist gebruik ervan noch schadelijke nevenwerkingen zullen optreden noch een overschrijding zal plaatsvinden van de hoogst toelaatbare dagelijkse dosis van een of meer der werkzame bestanddelen.

Tot schadelijke nevenwerkingen worden onder meer gerekend :

- a. het schaden van de volksgezondheid ;
- b. het schaden van de gezondheid of het in gevaar brengen van de veiligheid van degene, die het produkt met inachtneming van redelijke voorzorgsmaatregelen toepast ;
- c. het schaden van de hoedanigheid van voedingsmiddelen ;
- d. het toebrengen van schade aan gebouwen, voorraden, materialen en voorwerpen en aan dieren.

1.2.2. *Verlenen van de erkenning*

De erkenning wordt aangevraagd door middel van een formulier volgens het model, gehecht aan Aanbeveling M (65) 14 (*zie blz. 488-489*). De erkenning van een pesticide voor niet-landbouwkundig gebruik wordt door of namens de Minister(s) afgegeven op advies van een nationaal erkenningscomité volgens de procedure voorzien onder 3. Dit comité bestaat uitsluitend uit ambtenaren.

Erkende produkten worden onder hun erkenningsnummer ingeschreven in het door de daartoe aangewezen dienst bijgehouden register.

In afwijking van het voorgaande kan, op voorstel van de bevoegde instellingen van de Benelux Economische Unie, voor bepaalde pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik een algemene toelating worden verleend.

Bij deze algemene toelating worden de normen en voorwaarden vastgesteld, waaronder het produkt in de handel gebracht mag worden.

1.2.3. *Erkenningskosten*

De erkenningskosten bestaan uit :

- a. vaste bijdrage voor :
 1. de inschrijving van een nieuw produkt ;
 2. het vernieuwen van de erkenning ;
 3. het wijzigen van de benaming of de samenstelling ;

1178

en principe actif des produits à la concentration d'utilisation ne dépasse pas la dose nécessaire pour atteindre l'objectif visé et que son utilisation appropriée n'occasionnera ni d'effet secondaire nuisible, ni de dépassement de la dose journalière maximale admissible d'un ou de plusieurs des principes actifs.

Sont entre autres considérés comme effets secondaires nuisibles :

- a. l'effet nuisible à la santé publique ;
- b. la nocivité du point de vue santé ou tout danger menaçant la sécurité de celui qui applique le produit tout en observant des mesures de précaution raisonnables ;
- c. l'effet nuisible à la qualité des aliments ;
- d. les dégâts provoqués à des bâtiments, stocks, objets et matériaux et animaux.

1.2.2. *Octroi de l'agrération*

L'agrération est demandée au moyen d'un formulaire conforme au modèle joint à la Recommandation M (65) 14 (*voir p. 488-489*). L'agrération d'un pesticide à usage non agricole est accordée par ou au nom du ou des Ministre(s) sur avis d'un comité d'agrération national, selon la procédure prévue sous 3. Ce Comité est exclusivement composé de fonctionnaires.

Les produits agréés sont inscrits sous leur numéro d'agrération dans le registre tenu par le service désigné à cet effet.

En dérogation à ce qui précède, une autorisation générale peut être octroyée, sur proposition des institutions compétentes de l'Union économique Benelux, pour l'utilisation de pesticides déterminés à usage non agricole.

Cette autorisation générale détermine les normes et les conditions auxquelles doit répondre le produit pour être mis dans le commerce.

1.2.3. *Frais d'agrération*

Les frais d'agrération comportent :

- a. des montants fixes pour :
 1. l'inscription d'un nouveau produit ;
 2. le renouvellement d'une agrération ;
 3. des modifications de dénomination ou de formulation ;

b. de kosten voor chemische of fysisch-chemische analyse en voor biologische, toxicologische en andere proefnemingen.

1.2.4. Geldigheidsduur en intrekking van erkenningen

De erkenning wordt verleend voor een duur van ten hoogste 10 jaar. Na het verstrijken van de termijn kan de erkenning vernieuwd worden. Erkenningen kunnen met inachtneming van een opzeggings-termijn van tenminste zes maanden worden geschorst of ingetrokken zonder dat uit dien hoofde door de benadeelde(n) enigerlei schadevergoeding kan worden geëist.

Indien om redenen van volksgezondheid schorsing of intrekking vereist is, behoeft geen opzeggingstermijn in acht te worden genomen.

1.2.5. De tekst van het etiket

Op het etiket, aangebracht op de verpakking moeten, voor zover door het erkenningscomité niet anders wordt bepaald, voorkomen de hierna volgende vermeldingen, die duidelijk zichtbaar en in een goed leesbaar lettertype moeten zijn gedrukt in de taal (talen) van het land, waarin het produkt in omloop wordt gebracht.

- a. de naam en het adres van de persoon of handelszaak, die de toelating heeft verkregen ;
- b. de handelsnaam vermeld in de erkenningsakte ;
- c. de aanduiding van de werkzame bestanddelen (codenaam of chemische naam), zoals aangegeven in de erkenningsakte ;
- d. het gehalte aan werkzame bestanddelen, voor poedervormige produkten, pasta's en produkten in aerosolverpakking in gewichtsprocenten, voor vloeibare produkten in gewichten per volume-eenheid, met gebruikmaking van het metrieke stelsel ;
- e. het woord « erkenningsnummer » gevolgd door het nummer dat in de akte van toelating is vermeld ;
- f. het doel waarvoor het produkt bestemd is, het gebruik waarvoor het is goedgekeurd, alsmede een volledige gebruiksaanwijzing ;
- g. voor poedervormige produkten, pasta's en aerosolspuitbussen het gewicht van de inhoud van de verpakking, voor vloeibare produkten het volume, beide uitgedrukt in eenheden van het metrieke stelsel ;
- h. de uiterste gebruiksdatum (maand en jaar) voor produkten met beperkte houdbaarheid, voor zover en zoals aangegeven in de akte van erkenning ;

1179

b. les frais d'analyse chimique ou physico-chimique et frais d'essais biologiques, toxicologiques et autres.

1.2.4. *Validité et retrait des agréations*

L'agréation est accordée pour une durée de 10 ans au maximum. Elle peut être renouvelée à l'expiration de sa validité. Toute agréation peut, moyennant un préavis d'au moins six mois, être suspendue ou retirée sans qu'une indemnité quelconque puisse être réclamée de ce chef par le ou les intéressés.

Aucun délai de préavis n'est requis lorsque des motifs de santé publique justifient la suspension ou le retrait de l'agréation.

1.2.5. *Texte de l'étiquette*

L'étiquette apposée sur l'emballage doit, sauf dérogation accordée par le comité d'agréation, porter d'une manière bien apparente les mentions suivantes imprimées en caractères très lisibles, dans la ou les langues du pays où le produit est mis en circulation.

a. le nom et l'adresse de la personne ou de la firme commerciale qui a obtenu l'agréation ;

b. le nom commercial de la préparation, mentionné dans l'acte d'agréation ;

c. l'indication des principes actifs (nom de code ou chimique), mentionnée dans l'acte d'agréation ;

d. la teneur en principes actifs exprimée en pour-cent du poids pour les produits en poudre, en pâtes ou en bombes aérosols, et en poids par unités de volume pour les produits liquides, en faisant usage du système métrique ;

e. les mots « numéro d'agréation » suivis du numéro figurant sur l'acte d'agréation ;

f. le but visé par l'emploi du produit, les usages en vue desquels il a été agréé ainsi que le mode d'emploi complet ;

g. le poids du contenu de l'emballage pour les produits en poudre, en pâtes et en bombes aérosols, le volume pour les produits liquides, tous deux exprimés en unités du système métrique ;

h. la date limite d'utilisation pour les produits à durée de conservation limitée (mois et année) pour autant qu'elle est prescrite et telle qu'elle est indiquée dans l'acte d'agréation ;

i. alle andere vermeldingen en onder meer die ten behoeve van de veiligheid of gezondheid van de gebruikers en anderen, zoals deze bij de erkenning verplicht gesteld zijn ;

j. eventueel de aanwijzingen m.b.t. de eerste hulp en die voor de arts.

1.2.6. *Aanbrengen van het etiket*

Het etiket moet op deugdelijke en duidelijk zichtbare wijze zijn bevestigd op de verpakking, die rechtstreeks in aanraking komt met het produkt.

Indien er ook een buitenverpakking is, moet het etiket ook daarop worden aangebracht.

1.2.7. *Vrijstelling van etiket*

Het etiket is niet vereist indien de gegevens die daarop moeten voorkomen op de vereiste manier op de verpakking zelf zijn vermeld.

1.2.8. *Verpakkingsvoorschriften*

Bij de aard en de hoedanigheid van de verpakking moet rekening worden gehouden met de mate van het gevaar, dat de zich in de verpakking bevindende produkten voor de mens en voor dieren opleveren.

Bij de erkenning van het pesticide kunnen ten aanzien van de kwaliteit van de verpakking bijzondere voorschriften worden gegeven.

1.2.9. *Verzegeling van de verpakking*

De verpakking moet verzegeld zijn en wel zodanig, dat het zegel de verpakking tevens afsluit. Op het zegel moet de naam of het kenteken voorkomen, van degene die de toelating heeft verkregen.

Het zegel is niet vereist, indien de verpakking op zodanige wijze is gesloten dat zij bij het openen onherstelbaar wordt beschadigd.

1.2.10. *Bijzondere erkenningsvoorwaarden*

Bij de erkenning kunnen voor het in de handel brengen van een produkt, buiten de uit de administratieve voorschriften voortvloeiende algemene voorwaarden, bijzondere voorwaarden worden gesteld.

1.2.11. *Begeleidende bescheiden*

Op handelsbescheiden en vervoerdocumenten moet de volledige handelsnaam van het produkt vermeld worden, vergezeld van het erkenningsnummer.

1180

i. toutes autres indications et notamment celles destinées à la sécurité, à la santé des utilisateurs et autres, telles qu'elles sont imposées au moment de l'agrération ;

j. éventuellement les indications concernant les premiers soins et celles à l'usage du médecin.

1.2.6. *Apposition de l'étiquette*

L'étiquette doit être apposée d'une façon durable et bien apparente sur l'emballage contenant directement le produit.

Si le conditionnement comporte en plus un emballage extérieur, l'étiquette doit également être apposée sur ce dernier.

1.2.7. *Dispense de l'étiquette*

L'étiquette n'est pas requise lorsque l'emballage lui-même porte, de la façon prescrite, les indications imposées pour l'étiquette.

1.2.8. *Dispositions pour l'emballage*

Le degré de danger présenté par le produit non seulement pour l'homme mais également pour les animaux, doit déterminer la nature et les qualités de l'emballage.

La qualité de l'emballage peut faire l'objet de prescriptions spéciales au moment de l'agrération du pesticide.

1.2.9. *Scellement de l'emballage*

L'emballage doit être scellé et le scellé doit être placé de façon à assurer la fermeture de l'emballage. Le scellé doit porter le nom ou la marque de la personne qui a obtenu l'agrération.

Le scellé n'est pas requis lorsque l'emballage est fermé au moyen d'un dispositif tel que le fait de l'ouvrir le détériore immédiatement.

1.2.10. *Conditions particulières d'agrération*

En plus des conditions générales découlant des dispositions réglementaires, des conditions particulières auxquelles la mise dans le commerce d'un produit est subordonnée, peuvent être fixées au moment de l'agrération.

1.2.11. *Documents d'accompagnement*

Le nom commercial complet du produit, accompagné de son numéro d'agrération, doit être indiqué sur les documents commerciaux et de transport.

1.2.12. *Verbodsbepalingen*

Het is de wederverkoper verboden de verpakking of het oorspronkelijk etiket te wijzigen of opnieuw te gebruiken.

De produkten mogen slechts aan de gebruiker worden afgeleverd in de ongeschonden originele verpakking. Een afwijking kan worden toegestaan bij de erkenning van produkten die los worden verkocht. Elke vorm van aanprijzing voor de verkoop van niet-erkende produkten is verboden.

Het is verboden een produkt te gebruiken in strijd met de erkenningsvoorwaarden.

1.2.13. *Kwaliteit van de produkten*

De in de handel gebrachte produkten moeten te allen tijde voldoen aan de bij de erkenning gestelde voorwaarden.

1.2.14. *Distributiewijze*

Eik der Beneluxlanden behoudt zich het recht voor de verkoop van de produkten der lijsten A én B te beperken tot categorieën van bepaalde personen, zonder echter in strijd te komen met deze reglementen.

2. CLASSIFICATIE

2.1. *Toxicologische classificatie*

De toxicologische classificatie van pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik geschiedt op dezelfde wijze als voor fytofarmaceutische produkten.

2.2. *Classificatie volgens gebruik*

De erkende produkten worden geklasseerd op grond van hun gebruik. De aldus opgestelde lijsten worden bijgehouden overeenkomstig het resultaat van de werkzaamheden, verricht in het raam van de Benelux Economische Unie.

3. DE ERKENNINGSPROCEDURE

3.1. *De aanvraag van de erkenning*

De aanvraag voorzien onder 1.2.2. wordt in drievoud ingeleverd bij de daartoe aangewezen instelling van het land, waarin de aanvrager is gevestigd. Deze instelling draagt er zorg voor dat de invulling van het formulier volledig is en zendt dan een afschrift aan de beide andere landen.

1181

1.2.12. *Interdiction*

Il est interdit au revendeur de modifier ou de réemployer l'emballage ou l'étiquette d'origine.

Les produits ne peuvent être fournis à l'utilisateur qu'en emballage d'origine intact. Des dérogations peuvent être accordées pour la vente des produits en vrac.

Toute forme de publicité commerciale pour des produits non agréés est interdite.

Il est interdit d'utiliser un produit à des fins ne répondant pas aux conditions d'agrément.

1.2.13. *Qualité des produits*

Les produits dans le commerce doivent répondre, en tous temps, aux conditions imposées lors de l'agrément.

1.2.14. *Modes de distribution*

Chacun des pays du Benelux conserve le droit de réserver la vente des produits des listes A et B à des catégories de personnes déterminées, sans toutefois contrevenir à la présente réglementation.

2. CLASSIFICATION

2.1. *Classification toxicologique*

La classification toxicologique des pesticides à usage non agricole est établie comme pour les produits phyto-pharmaceutiques.

2.2. *Classification suivant l'emploi*

Les produits admis seront classés en fonction de leur utilisation. Les listes ainsi établies seront tenues à jour d'après les résultats des travaux effectués dans le cadre de l'Union économique Benelux.

3. PROCEDURE D'AGREATION

3.1. *Demande d'agrément*

La demande visée au 1.2.2. est introduite en trois exemplaires auprès de l'organisme désigné à cet effet dans le pays où le demandeur est domicilié. Cet organisme veille à ce que le formulaire soit dûment rempli et en envoie une copie aux deux autres pays.

3.2. Monster

Een monster van de benodigde grootte wordt ingeleverd bij het land, dat ook de aanvraag ontvangt. Na ontvangst van het afschrift van de aanvraag kunnen de andere landen aanvullende monsters vragen.

3.3. Onderzoek

a. Monsters van bekende typen produkten, waarover tussen de landen reeds overleg heeft plaatsgevonden worden onderzocht door het land waar de aanvraag is ingediend. Indien in de ingediende gebruiksaanwijzing een bijzondere toepassing wordt voorgesteld, welke niet in het overleg tussen de landen begrepen is geweest, vindt nader overleg plaats.

b. Monsters van nieuwe typen en produkten worden onderzocht na voorafgaand overleg tussen de landen over de verdeling van de werkzaamheden.

c. Het onderzoek omvat :

1° de controle van de opgegeven samenstelling ;

2° de eventuele bepaling van de fysische eigenschappen ;

3° de bepaling van de biologische eigenschappen o.a. in de door de aanvrager opgegeven concentraties ;

4° het onderzoek op mogelijk schadelijke nevenwerkingen en residuen.

3.4. Goedkeuring voor het gebruik

De goedkeuring van het pesticide strekt zich ook uit over de door de aanvrager voorgestelde gebruiksaanwijzing. De goedgekeurde tekst is bindend.

Bij de erkenning kan bepaald worden, dat het pesticide slechts door bepaalde personen mag worden gebruikt.

Bij algemene bekende typen produkten wordt gehandeld volgens de richtlijnen, opgesteld door de bevoegde instellingen van de Benelux Economische Unie. Elke afwijking hiervan maakt nader overleg in het raam van de Unie noodzakelijk. Voor nieuwe typen produkten of voor nieuwe toepassingen van reeds bekende typen wordt ten aanzien van de goed te keuren gebruiksaanwijzing en het gebruiksvoorschrift eveneens nader overlegd.

Maximum gehalten kunnen gesteld worden, zowel aan de actieve bestanddelen, als aan andere componenten, welke maximale gehalten

3.2. Echantillon

L'échantillon, d'un volume requis, est présenté dans le pays qui a reçu la demande. Après avoir reçu la copie de la demande, les autres pays peuvent demander des échantillons complémentaires.

3.3. Examen

a. Les échantillons de types connus de produits, qui ont déjà fait l'objet de consultations entre les pays, sont examinés par le pays dans lequel la demande a été introduite. Une nouvelle consultation a lieu si le mode d'emploi présenté propose une utilisation particulière qui n'a pas fait l'objet de consultations entre les pays.

b. les échantillons de nouveaux types de produits sont examinés, après consultations préalables entre les pays au sujet de la répartition des travaux.

c. L'examen comporte :

- 1° le contrôle de la formulation déclarée ;
- 2° la détermination éventuelle des propriétés physiques ;
- 3° la détermination des propriétés biologiques e.a. dans les concentrations déclarées par le demandeur ;
- 4° l'examen des éventuels effets secondaires nuisibles et des résidus.

3.4. Agréation concernant l'emploi

L'agréation du pesticide s'étend également au projet du mode d'emploi proposé par le demandeur. Le texte approuvé est obligatoire.

Lors de l'agréation l'utilisation des pesticides peut être réservée à certaines personnes déterminées.

Pour des types de produits généralement connus, il est procédé suivant les règles établies par les institutions compétentes de l'Union économique Benelux. Toute dérogation à cet égard doit faire l'objet d'une nouvelle consultation au sein de cette Union. Pour les nouveaux types de produits, ou pour de nouvelles utilisations de types déjà connus, les pays partenaires se consultent également au sujet du mode d'emploi et des prescriptions d'emploi à agréer.

Des teneurs maximales peuvent être imposées tant pour les principes actifs que pour les autres composants ; ces teneurs maximales

in de lijsten voorzien onder 2.2. zullen worden vermeld. In dezelfde lijst kunnen maximale verkoopeenheden worden opgenomen. Bij overschrijding van de gestelde maxima dient nader overleg plaats te vinden.

De erkenning van pesticiden voor niet-landbouwkundig gebruik kan worden geweigerd op grond van ontvlammingsgevaar, te hoge giftigheid van de werkzame bestanddelen en/of de aard en grootte van de verpakkingseenheden.

3.5. Waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen

Inzake waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen wordt, per produkt en volgens de aard van de giftigheid en de wijze van toepassing van dat produkt, een keuze gemaakt uit een lijst van standaardzinnen, overeenkomstig het advies van de bevoegde instellingen van de Benelux Economische Unie.

3.6. Residu-toleranties en veiligheidstermijnen

Toleranties en veiligheidstermijnen kunnen vastgesteld worden.

3.7. Kosten verbonden aan het verlenen van de erkenning

De vaste bedragen bedoeld in punt 1.2.3. onder a. worden geïnd en behouden door het land waar de aanvraag werd ingediend en moeten worden voldaan gelijktijdig met de aanvraag. De aanvraag wordt niet in behandeling genomen, indien deze bedragen niet zijn ontvangen.

De wijze waarop deze bedragen moeten worden voldaan wordt aangegeven op het aanvraagformulier.

Het bedrag van de kosten van de verrichte proefnemingen wordt geïnd en behouden door het land dat de proefnemingen volgens overeengekomen tarief uitvoert. Een erkenning wordt niet verleend, zolang deze kosten niet zijn betaald.

1183

seront mentionnées dans les listes visées au 2.2. Cette même liste peut prévoir des unités de vente maximales. Des consultations auront lieu en cas de dépassement des maxima fixés.

L'agrération de pesticides à usage non agricole peut être refusée en raison de leur danger d'inflammabilité, de la trop grande toxicité de leurs principes actifs et/ou de la nature et du volume des unités de vente.

3.5. Avertissements et mesures de précaution

Pour chaque produit, en ce qui concerne les avertissements et mesures de précaution, il est fait un choix, selon la nature de la toxicité et le mode d'application de ce produit, dans une liste de phrases standard conforme à l'avis des institutions de l'Union économique Benelux.

3.6. Tolérance de résidus et délais de sécurité

Des tolérances de résidus et délais de sécurité peuvent être fixés.

3.7. Frais inhérents à l'octroi de l'agrération

Les montants fixés visés au 1.2.3. sous a. qui doivent être payés lors de la demande, sont perçus par le pays où la demande a été introduite et lui sont acquis. La demande n'est pas examinée, si ces montants n'ont pas été perçus.

Le formulaire de demande indique la manière d'effectuer le versement de ces montants.

Le montant des frais d'expérimentation est perçu, selon des taux convenus, par le pays qui effectue les essais et lui est acquis. L'agrération n'est pas accordée aussi longtemps que ces frais ne sont pas acquittés.

1184

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 23 DECEMBER 1969
INZAKE DE TOEPASSING VAN BENELUX-
REFERENTIE-METHODEN VAN ONDERZOEK,
BEHORENDE BIJ AANBEVELING M (68) 20
INZAKE DE HARMONISATIE
DER WETGEVINGEN BETREFFENDE KOFFIE,
KOFFIE-EXTRACTEN EN KOFFIESURROGAAT
M (69) 28

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 23 DECEMBRE 1969
CONCERNANT L'APPLICATION DE METHODES
D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX
SE RAPPORTANT A LA RECOMMANDATION
M (68) 20 RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE DE CAFE,
EXTRAITS DE CAFE ET SUCCEDANES DE CAFE
M (69) 28

1185

AANBEVELING

**van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de toepassing van Benelux-Referentie-Methoden
van onderzoek, behorende bij aanbeveling M (68) 20
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende
koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaat**

M (69) 28

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3, 6 en 7 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 29 januari 1968 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende koffie, koffie-extracten en koffie-surrogaat, M (68) 20,

Overwegende, dat geschillen, voortvloeiende uit het toepassen van verschillende analysemethoden of uit het gebruik van verschillende normen, dienen te worden vermeden,

Overwegende, dat het in het bijzonder voor de harmonisatie van het voedingsmiddelen toezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd bijgaande analysemethoden betreffende koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaat vóór 1 maart 1970 in hun wetgeving op te nemen als enig geldige referentiemethoden.

Gedaan te Brussel, op 23 december 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT.

1185

RECOMMANDATION

**du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence
Benelux se rapportant à la recommandation M (68) 20,
relative à l'harmonisation des législations en
matière de café, extraits de café et succédanés de café**

M (69) 28

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3, 6 et 7 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 29 janvier 1968,
relative à l'harmonisation des législations en matière de café,
extraits de café et succédanés de café, M (68) 20,

Considérant qu'il y a lieu d'éviter des contestations nées de l'appli-
cation de techniques d'analyse différentes ou de l'emploi de normes
différentes,

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des den-
rées alimentaires exige la mise en œuvre de techniques identiques
ou équivalentes et l'emploi de modes d'expression semblables et
le recours à des normes identiques ou équivalentes,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à intro-
duire, avant le 1^{er} mars 1970 dans leurs législations, comme seules
méthodes de référence valables, les méthodes d'analyse ci-annexées
relatives au café, extraits de café et succédanés de café.

Fait à Bruxelles, le 23 décembre 1969.

Le Président du Comité de Ministres,

H. FAYAT.

ANALYSEMETHODE

**behorende bij Aanbeveling M (68) 20 inzake
koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaat**

M (69) 28, Bijlage

1. VOCHT

1.1. Weeg nauwkeurig 5 - 10 gram van de tot poeder gebrachte waar af in een weegdoosje met platte bodem en goed sluitend deksel.

1.2. Droog bij 102-105° C tot het gewichtsverlies tussen twee wegingen, verricht met een tussenpoos van 45 minuten, minder dan 5 mg bedraagt.

1.3. Het gewichtsverlies berekend op 100 g is het watergehalte.

2. AS

Reagentia

— Zwavelzuur 94-96 gew. % ; s.g. 1,837-1,840

— Ammoniumcarbonaat, vast.

2.1. Weeg in een getareerde kroes, nauwkeurig 5-10 gram van de tot poeder gebrachte waar af.

2.2. Meng met water aan tot een papje ; voeg 1 ml zwavelzuur toe en meng opnieuw.

2.3. Verhit voorzichtig ter verwijdering van het water en de overmaat zwavelzuur en gloei. Laat afkoelen. Voeg aan de as enkele druppels zwavelzuur toe en gloei opnieuw.

2.4. Voeg gedurende het gloeien enig ammoniumcarbonaat toe. Laat afkoelen en weeg.

2.5. Bereken het asgehalte door de gevonden sulfaatas uitgedrukt per 100 g waar te vermenigvuldigen met 8/9.

3. IN ZOUTZUUR ONOPLOSBARE AS

Reagentia

— Zoutzuur 4 n.

1186

METHODES D'ANALYSE**afférentes à la Recommandation M (68) 20 concernant
le café, les extraits de café et les succédanés de café****M (69) 28, Annexe****1. HUMIDITE**

1.1. Peser exactement 5 à 10 g de la denrée réduite en poudre, dans un pèse-filtre taré, à fond plat et à couvercle hermétique.

1.2. Sécher à 102-105° C jusqu'à ce que la perte de poids entre deux pesées effectuées à intervalles de 45 minutes soit inférieure à 5 mg.

1.3. La perte de poids rapportée à 100 g représente la teneur en eau.

2. CENDRES**Réactifs**

— Acide sulfurique 94-96 % en poids ; p.s. 1,837-1,840

— Carbonate d'ammonium solide.

2.1. Peser dans un creuset taré exactement 5 à 10 g de la denrée réduite en poudre.

2.2. En faire une pâte avec de l'eau ; ajouter 1 ml d'acide sulfurique et mélanger à nouveau.

2.3. Chauffer avec précaution pour éliminer l'eau et l'excès d'acide sulfurique, puis calciner. Laisser refroidir. Ajouter au résidu quelques gouttes d'acide sulfurique et calciner à nouveau.

2.4. Pendant la calcination, ajouter un peu de carbonate d'ammonium. Laisser refroidir et peser.

2.5. Rapporter à 100 g de denrées le poids de cendres sulfatées obtenu. Calculer la teneur en cendre en multipliant par 8/9.

3. CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE CHLORHYDRIQUE**Réactifs**

— Acide chlorhydrique 4 n.

3.1. Trek de volgens 2 verkregen as uit met warm zoutzuur door 10 minuten te koken. Filtreer door een asvrij filter en was uit tot zuurvrij. Veras het filter en gloei.

3.2. Laat afkoelen in een exsiccator en weeg. Herhaal gloeien en afkoelen totdat het verschil tussen twee opeenvolgende wegingen minder dan 1 mg bedraagt.

3.3. Druk het resultaat uit in gewichtpercenten van de droge stof.

4. CHLORIDE VAN DE AS

Reagentia

- Salpeterzuur s.g. 1,25
- Natriumcarbonaatoplossing 1 n
- IJzer (III) ammoniumsulfaatoplossing, $(\text{NH}_4)_2\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_4 \cdot 24 \text{H}_2\text{O}$, verzadigd
- Kalium- of ammoniumthiocyanaaatoplossing 0,1 n
- Zilvernitraatoplossing 0,1 n.

4.1. Weeg nauwkeurig 10 g van de tot poeder gebrachte waar af in een platina schaal.

4.2. Bevochtig het poeder met een zodanige hoeveelheid natriumcarbonaatoplossing, dat de hoeveelheid natriumcarbonaat ongeveer het 10-voudige bedraagt van de te verwachten hoeveelheid natriumchloride.

Droog en veras.

4.3. Neem de as op in warm gedestilleerd water, zuur voorzichtig aan met salpeterzuur en filtreer.

4.4. Bepaal de chloor-ionen volgens Volhard. Druk het resultaat uit in gewichtpercenten van de as.

5. EXTRACT EN DROGE STOF

5.1. Voor alle vaste waren, met uitzondering van droge extracten

5.1.1. Weeg nauwkeurig 10 g van de tot poeder gebrachte waar af, en breng dit over in een bekersglas met daarin geplaatste roerstaaf.

5.1.2. Voeg nauwkeurig afgemeten 200 ml gedestilleerd water toe en weeg.

1187

3.1. Traiter, par de l'acide chlorhydrique chaud, porter à ébullition durant 10 minutes les cendres obtenues selon 2. Filtrer sur un filtre sans cendres, laver jusqu'à disparition de la réaction acide. Incinérer le filtre puis calciner.

3.2. Laisser refroidir dans un exsiccateur et peser. Répéter la calcination et le refroidissement jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives soit inférieure à 1 mg.

3.3. Exprimer le résultat en % de poids de la matière sèche.

4. CHLORURES DES CENDRES

Réactifs

— Acide nitrique p.s. 1,25

— Solution de carbonate de sodium 1 n

— Solution saturée d'ammonium fer (III) sulfate $(\text{NH}_4)_2\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_4$, 24 H₂O

— Solution de thiocyanate de potassium ou d'ammonium 0,1 n

— Solution de nitrate d'argent 0,1 n.

4.1. Dans une capsule de platine peser exactement 10 g de la denrée réduite en poudre.

4.2. Imprégner la poudre de la solution de carbonate de sodium de telle sorte que la quantité de carbonate de sodium soit 10 fois supérieure au chlorure de sodium escompté.

Sécher et calciner.

4.3. Reprendre les cendres par de l'eau distillée chaude, acidifier prudemment par de l'acide nitrique et filtrer.

4.4. Déterminer la teneur en ions chlore selon Volhard. Exprimer le résultat en pourcent du poids des cendres.

5. EXTRAIT ET MATIÈRE SÈCHE

5.1. Pour toutes les denrées solides, à l'exclusion des extraits secs

5.1.1. Peser exactement 10 g de la denrée réduite en poudre, et la transférer dans un béccher muni d'un agitateur.

5.1.2. Ajouter 200 ml exactement mesurés d'eau distillée et tarer l'ensemble.

5.1.3. Breng de vloeistof onder omroeren voorzichtig aan de kook en laat 5 minuten koken.

5.1.4. Laat afkoelen en voeg gedestilleerd water toe tot oorspronkelijk gewicht. Meng zorgvuldig en filtreer.

5.1.5. Bepaal van het filtraat het soortelijk gewicht bij 15° C tot op 0,0001 nauwkeurig en bereken het extractgehalte uit de bijgevoegde tabel.

5.2. Voor droge extracten

5.2.1. Bereken het gehalte aan droge stof door 100 te verminderen met het percentage water, bepaald volgens 1.

5.3. Voor alle vloeibare waren

5.3.1. Leid het extractgehalte af uit het soortelijk gewicht, bepaald van de waar als zodanig, of van een, na geschikte verdunning met gedestilleerd water verkregen oplossing. Dit extractgehalte wordt tevens als droge stofgehalte aangemerkt.

6. VUILPROEF (Filth-test) (voor gemalen koffie)

Reagentia

- Zoutzuur, 4 n.
- Ethanol, 96 vol. %.
- Petroleumether, kooktraject 40 — 60° C.
- Vloeibare paraffine.

Instrumenten

- Scheitrechter, eindigend in een cilindervormig gedeelte (diameter 1 cm, lengte 8 cm) boven de kraan.
- Twee glazen platen, waarvan één voorzien van een lijnen raster van 2 mm. De lijnen moeten genummerd zijn.
- Kieselgurfilter, Delta nr. 325, of gelijkwaardig, diameter 4 cm.
- Filter, SS no 1575 of gelijkwaardig, diameter 5 cm.
- Doorzichtig plakband.

6.1. Breng 50 g gemalen koffie (1) in een konische kolf van 1 liter. Voeg 350 ml water en 50 ml zoutzuur toe. Breng het mengsel onder

(1) Zeef bij grof gemalen koffie de grovere delen van het monster zonodig af en onderzoek deze afzonderlijk microscopisch zoals onder 6.13.

5.1.3. Tout en le remuant, porter prudemment le liquide à ébullition et laisser bouillir pendant 5 minutes.

5.1.4. Laisser refroidir et ajouter de l'eau distillée jusqu'au poids initial. Mélanger soigneusement et filtrer.

5.1.5. Déterminer à 0,0001 près, le poids spécifique du filtrant à 15° C et calculer la teneur en extrait à l'aide de la table en annexe.

5.2. Pour les extraits secs

5.2.1. Calculer la teneur en matière sèche en soustrayant de 100 le pourcentage d'eau déterminé selon 1.

5.3. Pour toutes les denrées liquides

5.3.1. Déduire la teneur en extrait à partir du poids spécifique de la denrée même ou d'une solution obtenue après dilution appropriée par l'eau distillée. Cette teneur en extrait est également considérée comme la teneur en matière sèche.

6. FILTH-TEST (pour café moulu)

Réactifs

- Acide chlorhydrique, 4 n.
- Ethanol, 96 % vol.
- Ether de pétrole, P.E. 40 - 60° C.
- Paraffine liquide.

Appareillage

- Ampoule à décantation, terminée par un corps cylindrique (diamètre 1 cm, longueur 8 cm) au-dessus du robinet.
- Deux plaques de verre, dont une dotée d'un quadrillage à écartement de 2 mm. Les traits doivent être numérotés.
- Filtre au kieselgur, Delta n° 325, ou équivalent, diamètre 4 cm.
- Filtre, SS n° 1575 ou équivalent, diamètre 5 cm.
- Bande adhésive transparente.

6.1. Déposer 50 g de café moulu (1) dans un vase conique de 1 litre. Ajouter 350 ml d'eau et 50 ml d'acide chlorhydrique. Porter le

(1) Si nécessaire, séparer par tamisage les parties grossièrement moulues de l'échantillon. Examiner microscopiquement cette fraction comme sous 6.13.

goed roeren aan de kook en kook gedurende 1 uur. Zorg, dat aan de wand van de kolf boven de vloeistof geen vaste bestanddelen kleven. Laat iets afkoelen.

6.2. Voeg 20 ml paraffine toe, roer krachtig en vul met water aan tot de paraffinelaag in de hals van de kolf staat. Laat de kolf een kwartier rustig staan.

6.3. Vul het cilindervormige gedeelte van de scheitrechter met water en giet de paraffine en een deel van de waterige vloeistof in de scheitrechter. Vul de inhoud van de kolf met water aan en giet wederom af in de scheitrechter. Herhaal deze bewerking totdat alle paraffine in de scheitrechter is overgebracht. Laat een kwartier rustig staan.

6.4. Breng opnieuw 5 ml paraffine in de kolf en roer de gehele inhoud goed om. Vul aan met water tot de paraffinelaag in de hals van de kolf staat. Laat een kwartier rustig staan.

6.5. Laat het water uit de scheitrechter weglopen, er voor zorgdragend, dat het cilindervormige gedeelte met water gevuld blijft. Giet vervolgens de paraffinelaag uit de kolf en een deel van de waterige oplossing in de scheitrechter.

6.6. Herhaal de bewerkingen 6.4. en 6.5. nog tweemaal.

6.7. Laat wederom het grootste deel van het water uit de scheitrechter weglopen en voeg 300 ml water toe. Schud om en tap, na een kwartier rustig staan, het water grotendeels af. Herhaal deze bewerking tot het aflopende water helder is.

6.8. Voeg toe 100 ml petroleumether en 200 ml water. Schud om en laat, na een kwartier staan, zoveel water af, totdat slechts enkele ml overblijven.

6.9. Leg in een Buchnertrechter van 4 cm diameter een kieselguhr-filter en daarop het filter SS no 1575. Laat de rand hiervan tegen de wand van de Buchnertrechter aansluiten.

6.10. Breng de vloeistof uit de scheitrechter bij gedeelten op het filter en zuig af. Bedek de Buchnertrechter hierbij met een horlogeglas. Was de scheitrechter met water geheel schoon en breng het waswater op het filter.

Was tenslotte viermaal met 20 ml ethanol.

mélange à l'ébullition, tout en le remuant, et maintenir l'ébullition pendant 1 heure. Veiller à ce qu'aucun composant solide n'adhère à la paroi du vase, au-dessus du liquide. Laisser refroidir quelque peu.

6.2. Ajouter 20 ml de paraffine, remuer énergiquement et ajouter de l'eau jusqu'à ce que la couche de paraffine se trouve dans le col du vase. Laisser reposer le vase pendant 15 minutes.

6.3. Remplir d'eau le corps cylindrique de l'ampoule de décantation, transvaser la paraffine et une partie du liquide aqueux dans l'ampoule à décantation. Compléter le volume du vase avec de l'eau et transvaser à nouveau dans l'ampoule à décantation. Répéter cette opération jusqu'à ce que toute la paraffine soit passée dans l'ampoule de décantation. Laisser reposer pendant 15 minutes.

6.4. Introduire à nouveau 5 ml de paraffine dans le vase et agiter convenablement tout le contenu. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que la couche de paraffine se trouve dans le col du vase. Laisser reposer pendant 15 minutes.

6.5. Laisser s'écouler l'eau de l'ampoule à décantation tout en veillant à ce que la partie cylindrique reste remplie d'eau. Transvaser ensuite, dans l'ampoule à décantation, la couche de paraffine du vase et une partie de la solution aqueuse.

6.6. Répéter deux fois les opérations 6.4. et 6.5.

6.7. Laisser à nouveau s'écouler la majeure partie de l'eau de l'ampoule à décantation, ajouter 300 ml d'eau. Agiter, puis, après avoir laissé reposer pendant 15 minutes, évacuer la plus grande partie de l'eau. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'eau évacuée soit limpide.

6.8. Ajouter 100 ml d'éther de pétrole et 200 ml d'eau. Agiter et, après avoir laissé reposer pendant 15 minutes, évacuer l'eau jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que quelques ml.

6.9. Sur un filtre Buchner de 4 cm de diamètre, placer un filtre au kieselguhr surmonté du filtre SS n° 1575. Faire adhérer ce dernier au pourtour de la paroi du Buchner.

6.10. Verser, par fractions le liquide de l'ampoule à décantation sur le filtre et aspirer, en couvrant le Buchner d'un verre de montre. Rincer complètement l'ampoule à décantation à l'eau et verser l'eau de rinçage sur le filtre.

Rincer à quatre reprises avec 20 ml d'éthanol.

6.11. Breng het filter over in een Petrischaal en droog het hierin, afgedekt, bij 60° C. Bevochtig het filter met enige druppels parafine en laat deze zich over het gehele oppervlak uitbreiden.

6.12. Plaats het filter zodanig tussen de twee glazen platen, dat het raster van de verdeelde glasplaat direct op het filter komt te liggen. Fixeer de beide glazen platen met doorzichtige plakbanden.

6.13. Tel onder zwakke vergroting het aantal insecten, mijten en de fragmenten hiervan alsmede het aantal haren van knaagdieren voorkomend op het gehele filter.

6.14. Geef de uitkomst op per 50 g onderzocht materiaal.

7. GLANSMIDDELEN

Reagentia

- Diëthylether
- Ethanol 96 vol. %

7.1. Schud 10 g bonen gedurende 2 minuten met 50 ml ether.

Filtreer de ether in een gewogen kolfje, was filter en bonen na met ether. Destilleer het oplosmiddel af. Droog het kolfje een uur in een stoof op 96 - 98° C en weeg. Bereken het percentage van de met ether afwasbare en daarin oplosbare stoffen.

7.2. Verwarm 10 g bonen met 100 ml ethanol tot koken. Filtreer de alcohol en was bonen en filter met warme alcohol na. Vul het filtraat aan tot 150 ml. Breng in een gewogen kolfje 100 ml filtraat en destilleer de ethanol af. Droog het kolfje één uur bij 102 - 105° C en weeg. Bereken het percentage van de met alcohol afwasbare en daarin oplosbare stoffen.

7.3. Schud 20 g bonen gedurende 5 minuten met 500 ml water. Filtreer daarna door een wattenpropje en vul het filtraat aan tot 500 ml. Damp 250 ml van het filtraat tot droog in een platina schaal. Droog de rest gedurende 3 uur bij 102 - 105° C en weeg (W_1 g). Veras het residu en weeg de verkregen as (W_2 g).

Het percentage van de met water afwasbare en daarin oplosbare organische stoffen is gelijk aan $10 (W_1 - W_2)$.

6.11. Déposer le filtre dans une boîte de Petri et le sécher à 60° C. Imprégner le filtre par quelques gouttes de paraffine réparties sur sa surface.

6.12. Placer le filtre entre les deux plaques de verre, de telle sorte que les traits de la plaque quadrillée soient directement en contact avec le filtre. Fixer les deux plaques de verre à l'aide de bandes adhésives transparentes.

6.13. Compter sous faible grossissement les insectes, les acariens, leurs fragments ainsi que les poils de rongeurs, présents sur toute la surface du filtre.

6.14. Exprimer le résultat par rapport aux 50 g de matière examinée.

7. MATIÈRES D'ENROBAGE

Réactifs

- Ether diéthylique
- Ethanol 96 % vol.

7.1. Agiter pendant 2 minutes 10 g de fèves avec 50 ml d'éther. Filtrer l'éther dans un petit ballon taré, rincer une nouvelle fois les fèves, puis le filtre à l'éther. Distiller le solvant. Sécher le ballon pendant 1 h à l'étuve à 96 - 98° C et peser. Calculer le pourcentage des matières lavables et solubles dans l'éther.

7.2. Porter à ébullition 10 g de fèves et 100 ml d'éthanol. Filtrer l'alcool et rincer une nouvelle fois les fèves, puis le filtre avec de l'alcool chaud. Compléter le filtrat jusqu'à 150 ml. Introduire 100 ml de filtrat dans un ballon taré et distiller l'éthanol. Chauffer le ballon pendant 1 h à 102 - 105° C et peser. Calculer le pourcentage des matières lavables et solubles dans l'éthanol.

7.3. Agiter pendant 5 minutes 20 g de fèves avec 500 ml d'eau. Filtrer ensuite sur un tampon d'ouate et compléter le filtrat jusqu'à 500 ml. Evaporer à sec 250 ml du filtrat, dans une capsule de platine. Sécher le résidu pendant 3 h à 102 - 105° C et peser (W_1 g). Calciner le résidu et peser les cendres obtenues (W_2 g).

Le pourcentage de matières organiques lavables et solubles dans l'eau est donné par la formule 10 ($W_1 - W_2$).

8. COFFEINE

Reagentia

- IJsazijn
- Aangezuurde waterstofperoxydeoplossing: voeg aan 100 ml waterstofperoxyde 3 % 1 ml ijsazijn toe
- Kaliumpermanganaatoplossing 1 %
- Chloroform
- Paraffine, vast
- Tetrachloorkoolstof

8.1. In koffie

8.1.1. Weeg in een bekersglas nauwkeurig 15 g gemalen koffie (korrelgrootte \pm 1 mm) af. Meng met ongeveer 7,5 ml water.

8.1.2. Breng na ongeveer 1 à 2 uur het mengsel over in een extractiehuls en extraheer met tetrachloorkoolstof.

8.1.3. Voeg aan het extract 1 gram vaste paraffine toe en destilleer de tetrachloorkoolstof af.

8.1.4. Kook het residu met 50 ml water gedurende ongeveer een halve minuut op een asbestplaat. Filtreer het extract na afkoelen door een vochtig filter.

8.1.5. Herhaal deze bewerking driemaal, telkens met 25 ml water. Was het filter na met 75 ml kokend water.

8.1.6. Voeg bij het afgekoelde filtraat 30 ml kaliumpermanganaatoplossing. Laat een kwartier staan.

8.1.7. Voeg druppelsgewijze aangezuurde waterstofperoxydeoplossing toe totdat de overmaat kaliumpermanganaat als MnO_2 is overgeslagen.

Verwarm de vloeistof een kwartier op een kokend waterbad en filtreer warm. Was het filter en neerslag uit met 75 ml warm water.

8.1.8. Damp het filtraat in een glazen schaal op een waterbad in tot droog. Droog nog een kwartier bij 100° C. Het residu wordt daarna onmiddellijk uitgetrokken met warme chloroform.

8.1.9. Filtreer het chloroformextract in een getareerde kolf en destilleer de chloroform af. Droog het residu gedurende een half uur bij 102 - 105° C en weeg.

1191

8. CAFEINE

Réactifs

- Acide acétique glacial
- Solution d'eau oxygénée acidifiée : ajouter 1 ml d'acide acétique glacial à 100 ml d'eau oxygénée à 3 %
- Solution de permanganate de potassium 1 %
- Chloroforme
- Paraffine solide
- Tétrachlorure de carbone.

8.1. Dans le café

8.1.1. Peser exactement dans un bécher 15 g de café moulu (granulométrie ± 1 mm) Mélanger avec environ 7,5 ml d'eau.

8.1.2. Après 1 à 2 h, transférer le mélange dans la cartouche d'un extracteur et extraire par du tétrachlorure de carbone.

8.1.3. Ajouter à l'extrait 1 g de paraffine solide et distiller le tétrachlorure de carbone.

8.1.4. Faire bouillir le résidu avec 50 ml d'eau pendant une demi-minute environ sur une plaque d'amiante. Après refroidissement, filtrer l'extrait sur un filtre mouillé.

8.1.5. Répéter à trois reprises cette opération, chaque fois avec 25 ml d'eau. Laver le filtre à l'aide de 75 ml d'eau bouillante.

8.1.6. Ajouter au filtrat refroidi 30 ml de solution de permanganate de potassium. Laisser reposer pendant un quart d'heure.

8.1.7. Ajouter goutte à goutte la solution d'eau oxygénée acidifiée jusqu'à ce que l'excès de permanganate de potassium soit réduit sous forme de MnO_2 .

Chauffer le liquide pendant un quart d'heure au bain-marie bouillant puis filtrer à chaud. Laver le filtre et le précipité à l'aide de 75 ml d'eau chaude.

8.1.8. Evaporer à sec le filtrant dans une capsule de verre, au bain-marie. Sécher encore pendant un quart d'heure à 100° C. Extraire immédiatement le résidu par du chloroforme chaud.

8.1.9. Filtrer l'extrait chloroformique, le recueillir dans un matras taré et distiller le chloroforme. Sécher le résidu pendant une demi-heure à 102 - 105° C et peser.

8.2. In extracten

8.2.1. Extraheer met tetrachloorkoolstof 50 ml extract (droge extracten worden met water in een geschikte oplossing gebracht) in een perforator. Destilleer de tetrachloorkoolstof af.

8.2.2. Vervolg de bepaling als aangegeven in 8.1.4. en volgende.

9. KLEURSTOFFEN

Verricht het onderzoek op de wijze als in de Benelux-referentiemethoden voor het opsporen en identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in water oplosbare, synthetische kleurstoffen, M (65) 4, bijlage bij de aanbeveling van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie, M (63) 18 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, is aangegeven.

10. CONSERVEERMIDDELEN

Lijst van reagentia

- Aangezuurde ether : 98 vol. ether + 2 vol. ijszijn
- Watervrij natriumsulfaat
- Standaard-oplossingen : 1 % in ethanol
- Platen voor dunnelaagchromatografie : meng met een mixer 15 g Kieselgel G en 15 g Kieselgur G met 60 ml van een 0,02 % waterige Ultraphoroplossing. De Ultraphor W.T. (B.A.S.F.) moet regelmatig vernieuwd worden (bewaren in bruine fles). Breng het homogene mengsel met een laagdikte van 0,25 mm aan op de dunnelaagplaten. Droog de platen aan de lucht, en aktiveer vervolgens door verwarming op 110° C gedurende 30 minuten
- Loopvloeistof : meng 100 vol. petroleumether, 40 vol. chloroform en 10 vol. mierzuur
- Chromatografiekamer : verzadigd met de loopvloeistof.

Detectiemiddelen

- Benzoëzuur :
 - a) 4,5 ml H_2O_2 (30 %)
4,5 ml water
1 ml $Mn SO_4$ verzadigd
 - b) 0,3 % $Fe SO_4$ oplossing

8.2. Dans les extraits

8.2.1. Dans un perforateur, extraire par le tétrachlorure de carbone 50 ml d'extrait (pour les extraits secs, faire une solution appropriée avec de l'eau). Distiller le tétrachlorure de carbone.

8.2.2. Poursuivre le dosage selon 8.1.4. et suivants.

9. COLORANTS

Exécuter cet examen de la manière prescrite dans les méthodes d'analyse de référence Benelux pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques solubles dans l'eau présents dans les denrées alimentaires, M (65) 4, annexées à la recommandation du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux, M (63) 18 relative à l'harmonisation des législations concernant les matières colorantes destinées à l'alimentation humaine.

10. RECHERCHE DES ANTISEPTIQUES

Liste des réactifs

- Ether acidifié : 98 vol. éther + 2 vol. d'acide acétique glacial
- Sulfate de sodium anhydre
- Solutions témoins : 1 % dans l'éthanol
- Plaques pour chromatographie en couche mince : mélanger 15 g de Kieselgel G et 15 g de Kieselgur G avec 60 ml d'une solution aqueuse à 0,02 % d'Ultraphor. La solution d'Ultraphor W.T. (B.A.S.F.) doit être de préparation récente (conserver dans un flacon brun). Etaler le mélange homogène sur des plaques pour chromatographie sous une épaisseur de 0,25 mm. Sécher les plaques à l'air, puis les activer par chauffage de 30 min. à 110° C
- Phase mobile : mélanger 100 vol. d'éther de pétrole, 40 vol. de chloroforme et 10 vol. d'acide formique
- Cuve de chromatographie : saturée avec le solvant mobile.

Révéléateurs

- Acide benzoïque :
 - a) 4,5 ml H_2O_2 (30 %)
 - 4,5 ml d'eau
 - 1 ml solution saturée de $Mn SO_4$
- b) solution 0,3 % $Fe SO_4$

— Sorbinezuur :

a) meng 5 vol. van een waterige 0,5 % $K_2Cr_2O_7$ oplossing + 5 vol. H_2SO_4 0,3 n

b) verzadigde thiobarbituurzuuroplossing in water

— Salicylzuur : 0,1 % waterige $FeCl_3$ oplossing

— Dehydroazijnzuur : 0,1 % waterige $FeCl_3$ oplossing

— Broomazijnzuur :

a) meng 3 vol. van een fenolroodoplossing (24 mg fenolrood in 2,4 ml NaOH 0,1 n, aanvullen tot 100 ml met aceton) met 1 vol. natriumacetaatoplossing (6 g natriumacetaat + 3 vol. azijnzuur, aanvullen met water tot 100 ml)

b) chloramine T oplossing : los 25 mg chloramine T op in 15 ml van een mengsel aceton-water 1 : 1

— Parahydroxybenzoëzuur en zijn esters : Millon's reagens. Los 10 g kwik op in 10 g rokend salpeterzuur. Voeg 10 à 20 ml water toe. Filtreer het eventuele neerslag af.

10.1. Isolatie

10.1.1. Schud 10 g van het produkt met 50 ml van de aangezuurde ether gedurende 3 minuten.

10.1.2. Laat bezinken en breng voorzichtig de etherlaag op een filter. Herhaal deze bewerking met 30 vervolgens met 20 ml aangezuurde ether.

10.1.3. Verzamel de etherische extracten droog met watervrij natriumsulfaat. Filtreer. Damp af tot een volume van \pm 5 ml.

10.2. Identificatie

10.2.1. Breng op de startlijn van de chromatografieplaat met 20 μ l van de verkregen oplossing, een 1,5 cm lange streep aan. Doe hetzelfde met 10 μ l van de benzoëzuuroplossing, 5 μ l van de dehydroazijnzuuroplossing en 3 μ l van de andere standaarden.

10.2.2. Ontwikkel de plaat met de loopvloeistof totdat de afstand tussen startlijn en het front 15 cm bedraagt. Neem de plaat uit, droog aan de lucht. Ontwikkel een tweede maal op dezelfde wijze.

10.2.3. Bekijk de plaat onder U.V. (366 nm). Markeer de vlekken.

1193

— Acide sorbique :

a) mélanger 5 vol. d'une solution aqueuse de $K_2Cr_2O_7$ 0,5 % + 5 vol. H_2SO_4 0,3 n

b) solution saturée d'acide thiobarbiturique dans l'eau

— Acide salicylique : solution de $FeCl_3$ 0,1 % dans l'eau

— Acide déhydroacétique : solution de $FeCl_3$ 0,1 % dans l'eau

— Acide bromacétique :

a) mélanger 3 vol. de solution de rouge de phénol (24 mg rouge de phénol dans 2,4 ml NaOH 0,1 n, compléter à 100 ml avec acétone) et 1 vol. de solution acétate sodique (6 g d'acétate de sodium + 3 vol. d'acide acétique, compléter à 100 ml avec de l'eau)

b) solution de chloramine T : dissoudre 25 mg de chloramine T dans 15 ml d'un mélange d'acétone-eau 1 : 1

— Acide parahydroxybenzoïque et ses esters : réactif de Millon.

Dissoudre 10 mg mercure dans 10 g acide nitrique fumant. Ajouter 10 à 20 vol. d'eau. Eventuellement, filtrer le dépôt.

10.1. Isolement

10.1.1. Agiter 10 g d'échantillon avec 50 ml d'éther acidifié pendant 3 minutes.

10.1.2. Laisser déposer et décanter prudemment la couche étherée sur filtre. Procéder de la même façon en prenant 30 puis 20 ml d'éther acidifié.

10.1.3. Réunir les extraits étherés et sécher avec du sulfate de sodium anhydre. Filtrer. Evaporer jusqu'à 5 ml environ.

10.2. Identification

10.2.1. Sur la ligne de départ de la plaque chromatographique, déposer en traits de 1,5 cm de long 20 μ l de la solution obtenue. Déposer de façon identique sur un même trait 10 μ l de la solution d'acide benzoïque, 5 μ l de la solution d'acide déhydroacétique et 3 μ l des autres témoins.

10.2.2. Développer la plaque avec la phase mobile jusqu'à ce que le front de solvant atteigne 15 cm au-dessus de la ligne de départ. Retirer la plaque, laisser sécher à l'air. Développer une deuxième fois de la même manière.

10.2.3. Examiner la plaque sous lumière U.V. (366 nm). Localiser les spots.

10.2.4. Zichtbaar maken van de chromatogrammen

Benzoëzuur : bespuit met de oplossing *a* ; droog en bespuit met de oplossing *b*. Benzoëzuur geeft een bruine vlek op witte achtergrond.

Sorbinezuur : bespuit met het $K_2Cr_2O_7 + H_2SO_4$ mengsel ; droog de plaat in de droogstoof, verstuif de thiobarbituurzuur-oplossing, droog opnieuw. Sorbinezuur geeft een rose vlek.

Salicylzuur : bespuit met ijzer(III) chloride-oplossing. Salicylzuur geeft een violette vlek.

Dehydroazijnzuur : bespuit met ijzer(III)chloride-oplossing. Dehydroazijnzuur geeft een gele kleur op witte achtergrond.

Monobroomazijnzuur : stel de plaat 10 min. bloot aan ammoniakdampen, verwarm 10 min. op 100° C om de overmaat ammoniak te verdrijven. Bespuit met fenolrood natriumacetaatmengsel, vervolgens met de chloramine T oplossing. Monobroomazijnzuur geeft een blauwe vlek op gele achtergrond.

p. Hydroxybenzoëzuur en zijn esters : bespuit met Millon's reagens en verwarm in de droogstoof. *p. Hydroxybenzoëzuur en zijn esters* geven een rode vlek.

10.2.5. Algemene opmerkingen

1) Het is aan te raden de detectiemiddelen te verstuiven in kleine hoeveelheden. Verwarm indien de reactie geen duidelijk resultaat geeft, in een stoof van 100° C. Bespuit en verwarm zonodig een tweede en zelfs een derde maal.

2) Spuit het detectiemiddel slechts op de zone van het chromatogram waar zich het gezochte conserveermiddel kan bevinden ; dek de rest van de plaat af.

3) Bekijk de platen bij U.V. licht golflengte 366 mm.

11. MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK

Bij macroscopisch onderzoek mogen op het oppervlak van de koffie geen schimmelen zichtbaar zijn.

1194

10.2.4. Révélation des chromatogrammes

Acide benzoïque : vaporiser avec la solution *a* ; sécher et vaporiser avec la solution *b*. L'acide benzoïque donne une tache brune sur fond blanc.

Acide sorbique : vaporiser avec le mélange $K_2Cr_2O_7 + H_2SO_4$; sécher la plaque à l'étuve, vaporiser la solution d'acide thiobarbiturique : chauffer à nouveau. L'acide sorbique donne une tache rose.

Acide salicylique : vaporiser avec la solution de chlorure ferrique. L'acide salicylique donne une coloration violette.

Acide déhydroacétique : vaporiser avec une solution de chlorure ferrique. L'acide déhydroacétique donne une coloration jaune sur fond blanc.

Acide monobromacétique : exposer la plaque 10 min. à des vapeurs d'ammoniaque ; chauffer 10 min. à 100° C pour éliminer l'excès d'ammoniaque. Vaporiser le mélange rouge de phénol acétate sodique, puis directement la solution de chloramine T. L'acide monobromacétique donne une tache bleue sur fond jaune.

Acide p. hydroxybenzoïque et ses esters : vaporiser le réactif de Millon et chauffer à l'étuve. L'acide p. hydroxybenzoïque et ses esters donnent une tache rouge.

10.2.5. Remarques générales

1) Il est préférable de vaporiser les réactifs en très faible quantité. Si la réaction n'est pas suffisamment nette, chauffer à l'étuve à 100° C. Si nécessaire recommencer la vaporisation, suivie de chauffage une deuxième et même une troisième fois.

2) Vaporiser le réactif spécifique uniquement sur la zone du chromatogramme où peut se trouver l'antiseptique recherché ; couvrir le reste de la plaque.

3) Examiner les plaques sous U.V. longueur d'onde 366 nm.

11. EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES

A l'examen macroscopique, la surface du café ne peut pas révéler la présence de moisissures.

TABEL VOOR DE AFLEIDING VAN HET EXTRACTGEHALTE
 TABLE POUR LA DETERMINATION DE
 LA TENEUR EN EXTRAIT

S.g. — 15	P.s. — 15	Temp. corr. voor 1° tussen 15°-30°C	Correction par degré de températ. entre 15°-30°C	Gram extract per 100 mpar oplossing de	Gramme extrait 100 ml solution
1.000			0,00023		0,00
1			0,00023		0,26
2			0,00023		0,52
3			0,00023		0,77
4			0,00023		1,03
5			0,00023		1,29
6			0,00023		1,55
7			0,00024		1,81
8			0,00024		2,07
9			0,00024		2,33
10			0,00024		2,58
15			0,00024		3,87
20			0,00024		5,17
25			0,00025		6,46
30			0,00025		7,76
35			0,00026		9,05
40			0,00026		10,35
45			0,00027		11,65
50			0,00027		12,95
55			0,00028		14,25
60			0,00029		15,55
65			0,00029		16,86
70			0,00030		18,16
75			0,00030		19,47
80			0,00031		20,78
85			0,00032		22,09
90			0,00032		23,41
95			0,00033		24,72
100			0,00033		26,04
110			0,00034		28,67
120			0,00035		31,31
130			0,00036		33,96
140			0,00037		36,61
150			0,00038		39,27
160			0,00039		41,94
170			0,00040		44,62
180			0,00041		47,30
190			0,00042		49,99
200			0,00043		52,68

1195

TABEL VOOR DE AFLEIDING VAN HET EXTRACTGEHALTE
 TABLE POUR LA DETERMINATION DE
 LA TENEUR EN EXTRAIT

15 S.g. — 15	15 P.s. — 15	Temp. corr. voor 1° tussen 15°-30°C	Correction par degré de températ. entre 15°-30°C	Gram extract per 100 ml oplossing de solution	Gramme extrait par 100 ml
			0,00044		55,39
			0,00044		58,10
			0,00045		60,82
			0,00046		63,56
			0,00047		66,29
			0,00048		69,04
			0,00049		71,80
			0,00050		74,57
			0,00051		77,35
			0,00051		80,13
			0,00052		82,93
			0,00052		85,74
			0,00052		88,55
			0,00053		91,38
			0,00053		94,21
			0,00053		97,07

1196

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 23 DECEMBER 1969
INZAKE DE TOEPASSING VAN BENELUX-
REFERENTIE-METHODEN VAN ONDERZOEK,
BEHORENDE BIJ DE AANBEVELING M (68) 19
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE THEE, THEE-EXTRACT,
MATE EN THEESURROGATEN
M (69) 29

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 23 DECEMBRE 1969
CONCERNANT L'APPLICATION DE METHODES
D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX
SE RAPPORTANT A LA RECOMMANDATION
M (68) 19, RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE DE THE,
EXTRAIT DE THE, MATE ET SUCCEDANES DE THE
M (69) 29

1197

AANBEVELING

**van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de toepassing van de Benelux-Referentie-Methoden
van onderzoek, behorende bij de Aanbeveling M (68) 19
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende
thee, thee-extract, maté en theesurrogaten**

M (69) 29

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3, 6 en 7 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van
29 januari 1968 inzake de harmonisatie der wetgevingen betref-
fende thee, thee-extract, maté en theesurrogaten, M (68) 19,

Overwegende, dat geschillen, voortvloeiende uit het toepassen van
verschillende analysemethoden of uit het gebruik van verschillende
normen, dienen te worden vermeden,

Overwegende, dat het in het bijzonder voor de harmonisatie van
het voedingsmiddeltoezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige
methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en
gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd bijgaande
analysemethoden betreffende thee, thee-extract, maté en thee-
surrogaten vóór 1 maart 1970 in hun wetgeving op te nemen als
enig geldige referentiemethoden.

Gedaan te Brussel, op 23 december 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT

1197

RECOMMANDATION

**du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence
Benelux se rapportant à la recommandation M (68) 19,
relative à l'harmonisation des législations en
matière de thé, extrait de thé, maté et succédanés de thé
M (69) 29**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3, 6 et 7 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 29 janvier 1968,
relative à l'harmonisation des législations en matière de thé, extrait
de thé, maté et succédanés de thé, M (68) 19,

Considérant qu'il y a lieu d'éviter des contestations nées de l'ap-
plication de techniques d'analyse différentes ou de l'emploi de
normes différentes,

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des den-
rées alimentaires exige la mise en œuvre des techniques identiques
ou équivalentes et l'emploi de modes d'expression semblables et
le recours à des normes identiques ou équivalentes,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à
introduire, avant le 1^{er} mars 1970 dans leurs législations, comme
seules méthodes de référence valables, les méthodes d'analyse
ci-annexées relatives au thé, extrait de thé, maté et succédanés
de thé.

Fait à Bruxelles, le 23 décembre 1969.

Le Président du Comité de Ministres,

H. FAYAT

ANALYSEMETHODE
behorende bij Aanbeveling M (68) 19 inzake
thee, thee-extract, maté en theesurrogaten
M (69) 29, Bijlage

1. VOCHT

1.1. Weeg nauwkeurig 5-10 gram van de tot poeder gebrachte waar af in een weegdoosje met platte bodem en goed sluitend deksel.

1.2. Droog bij 102-105° C tot het gewichtsverlies tussen twee wegingen, verricht met een tussenpoos van 45 minuten, minder dan 5 mg bedraagt.

1.3. Het gewichtsverlies berekend op 100 g is het watergehalte.

2. AS

Reagentia

— Zwavelzuur 94-96 gew. % ; s.g. 1,837-1,840

— Ammoniumcarbonaat, vast.

2.1. Weeg in een getarreeerde kroes, nauwkeurig 5-10 gram van de tot poeder gebrachte waar af.

2.2. Meng met water aan tot een papje ; voeg 1 ml zwavelzuur toe en meng opnieuw.

2.3. Verhit voorzichtig ter verwijdering van het water en de overmaat zwavelzuur en gloei. Laat afkoelen. Voeg aan de as enkele druppels zwavelzuur toe en gloei opnieuw.

2.4. Voeg gedurende het gloeien enig ammoniumcarbonaat toe. Laat afkoelen en weeg.

2.5. Bereken het asgehalte door de gevonden sulfaatas uitgedrukt per 100 g waar te vermenigvuldigen met 8/9.

3. IN ZOUTZUUR ONOPLOSBARE AS

Reagentia

— Zoutzuur 4 n.

1198

METHODE D'ANALYSE

**afférente à la Recommandation M (68) 19 concernant
le thé, l'extrait de thé, le maté et les succédanés de thé
M (69) 29, Annexe**

1. HUMIDITE

1.1. Peser exactement 5 à 10 g de la denrée réduite en poudre dans un pèse-filtre taré, à fond plat et à couvercle hermétique.

1.2. Sécher à 102-105° C jusqu'à ce que la perte de poids entre deux pesées effectuées à intervalle de 45 minutes soit inférieure à 5 mg.

1.3. La perte de poids rapportée à 100 g représente la teneur en eau.

2. CENDRES**Réactifs**

— Acide sulfurique 94-96 % en poids ; p.s. 1,837-1,840

— Carbonate d'ammonium solide.

2.1. Peser dans un creuset taré exactement 5 à 10 g de la denrée réduite en poudre.

2.2. En faire une pâte avec de l'eau ; ajouter 1 ml d'acide sulfurique et mélanger à nouveau.

2.3. Chauffer avec précaution pour éliminer l'eau et l'excès d'acide sulfurique, puis calciner. Laisser refroidir. Ajouter au résidu quelques gouttes d'acide sulfurique et calciner à nouveau.

2.4. Pendant la calcination, ajouter un peu de carbonate d'ammonium. Laisser refroidir et peser.

2.5. Rapporter à 100 g de denrées le poids de cendres sulfatées obtenu. Calculer la teneur en cendre en multipliant par 8/9.

3. CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE CHLORHYDRIQUE**Réactifs**

— Acide chlorhydrique 4 n.

3.1. Trek de volgens 2 verkregen as uit met warm zoutzuur door 10 minuten te koken. Filtreer door een asvrij filter en was uit tot zuurvrij. Veras het filter en gloei.

3.2. Laat afkoelen in een exsiccator en weeg. Herhaal gloeien en afkoelen totdat het verschil tussen twee opeenvolgende wegingen minder dan 1 mg bedraagt.

3.3. Druk het resultaat uit in gewichtsprocent van de waar.

4. IN WATER ONOPLOSBARE AS

Trek de volgens 2. verkregen as uit met warm water. Filtreer het in water onoplosbare deel door een asvrij filter. Veras het filter met inhoud, gloei en weeg. Druk het resultaat uit in gewichtsprocent van de waar.

5. EXTRACT EN DROGE STOF

5.1. Voor waren die uit bladeren bestaan

5.1.1. Weeg nauwkeurig 5 g van de waar af in een bekerglas en voeg 750 ml water toe.
Kook vervolgens 15 minuten.

5.1.2. Decanteer warm door een vooraf gedroogd en gewogen filter.

5.1.3. Kook de in het bekerglas achtergebleven rest opnieuw gedurende 15 minuten met 750 ml water en decanteer weer warm. Herhaal deze bewerking in totaal viermaal.
Verzamel bij de laatste filtratie de bladeren op het filter.

5.1.4. Droog het filter met inhoud bij 102-105° C tot constant gewicht.

5.1.5. Het gewichtsverlies der waar, vermenigvuldigd met 20 en verminderd met het vochtgehalte der waar geeft het extract in percenten aan.

5.2. Voor droge extracten

5.2.1. Bereken het gehalte aan droge stof door 100 te verminderen met het percentage water, bepaald volgens 1.

6. VUILPROEF (FILTH-TEST)

Reagentia

- Zoutzuur, 4 n.
- Ethanol, 96 vol. %.

1199

3.1. Traiter, par de l'acide chlorhydrique dilué chaud et porter à ébullition durant 10 minutes les cendres obtenues selon 2. Filtrer sur un filtre sans cendres, laver jusqu'à disparition de la réaction acide. Incinérer le filtre puis calciner.

3.2. Laisser refroidir dans un exsiccateur et peser. Répéter la calcination et le refroidissement jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives soit inférieure à 1 mg.

3.3. Exprimer le résultat en pourcent de poids de la denrée.

4. CENDRES INSOLUBLES DANS L'EAU

Reprendre, par de l'eau chaude, les cendres obtenues selon 2.

Filtrer sur filtre sans cendres. Calciner ce filtre et son contenu et peser. Exprimer le résultat en pourcentage du poids de la denrée.

5. EXTRAIT ET MATIÈRE SÈCHE

5.1. Pour les denrées constituées de feuilles

5.1.1. Peser exactement 5 g de la denrée dans un bécher et ajouter 750 ml d'eau.

Faire bouillir pendant 15 minutes.

5.1.2. Décanté à chaud sur un filtre préalablement taré.

5.1.3. Faire bouillir à nouveau, pendant 15 minutes, avec 750 ml d'eau le résidu demeuré dans le bécher et décanté à chaud. Exécuter 4 fois cette opération.

Lors de la dernière filtration rassembler les feuilles sur le filtre.

5.1.4. Sécher le filtre et son contenu à 102-105° C jusqu'à poids constant.

5.1.5. La perte de poids de la denrée, multipliée par 20 et diminuée de la teneur en humidité de la denrée, représente l'extrait en %.

5.2. Pour les extraits secs

5.2.1. Calculer la teneur en matière sèche en soustrayant de 100 le pourcentage d'eau défini selon 1.

6. FILTH-TEST

Réactifs

— Acide chlorhydrique, 4 n.

— Ethanol, 96 % vol.

- Petroleumether, kooktraject 40-60° C.
- Vloeibare paraffine.

Instrumenten

- Scheitrechter, eindigend in een cilindervormig gedeelte (diameter 1 cm, lengte 8 cm) boven de kraan.
- Twee glazen platen, waarvan één voorzien van een lijnen raster van 2 mm. De lijnen moeten genummerd zijn.
- Kieselgurfilter, Delta nr. 325, of gelijkwaardig, diameter 4 cm.
- Filter, SS nr 1575 of gelijkwaardig, diameter 5 cm.
- Doorzichtig plakband.

6.1. Breng 25 g thee in een kegelvormige kolf van 1 liter. Voeg 350 ml water en 50 ml zoutzuur toe. Breng het mengsel onder goed roeren aan de kook en kook gedurende 1 uur. Zorg, dat aan de wand van de kolf boven de vloeistof geen vaste bestanddelen kleven. Laat iets afkoelen.

6.2. Voeg 20 ml paraffine toe, roer krachtig en vul met water aan tot de paraffinelaag in de hals van de kolf staat. Laat de kolf een kwartier rustig staan.

6.3. Vul het cilindervormige gedeelte van de scheitrechter met water en giet de paraffine en een deel van de waterige vloeistof in de scheitrechter. Vul de inhoud van de kolf met water aan en giet wederom af in de scheitrechter. Herhaal deze bewerking totdat alle paraffine in de scheitrechter is overgebracht. Laat een kwartier rustig staan.

6.4. Breng opnieuw 5 ml paraffine in de kolf en roer de gehele inhoud goed om. Vul aan met water tot de paraffinelaag in de hals van de kolf staat. Laat een kwartier rustig staan.

6.5. Laat het water uit de scheitrechter weggelopen er voor zorgdragend, dat het cilindervormige gedeelte met water gevuld blijft. Giet vervolgens de paraffinelaag uit de kolf en een deel van de waterige oplossing in de scheitrechter.

6.6. Herhaal de bewerkingen 6.4. en 6.5. nog tweemaal.

6.7. Laat wederom het grootste deel van het water uit de scheitrechter weggelopen en voeg 300 ml water toe. Schud om en tap, na een kwartier rustig staan, het water grotendeels af. Herhaal deze bewerking tot het aflopende water helder is.

1200

- Ether de pétrole, P.E. 40-60° C.
- Paraffine liquide.

Appareillage

- Ampoule à décantation, terminée par un corps cylindrique (diamètre 1 cm, longueur 8 cm) au-dessus du robinet.
- Deux plaques de verre, dont une dotée d'un quadrillage à écartement de 2 mm. Les traits doivent être numérotés.
- Filtre au kieselgur, Delta n° 325, ou équivalent, diamètre 4 cm.
- Filtre, SS n° 1575 ou équivalent, diamètre 5 cm.
- Bande adhésive transparente.

6.1. Déposer 25 g de thé dans un vase conique de 1 litre. Ajouter 350 ml d'eau et 50 ml d'acide chlorhydrique. Porter le mélange à l'ébullition, tout en le remuant, et maintenir l'ébullition pendant 1 heure. Veiller à ce qu'aucun composant solide n'adhère à la paroi du vase, au-dessus du liquide. Laisser refroidir quelque peu.

6.2. Ajouter 20 ml de paraffine, remuer énergiquement et ajoutér de l'eau jusqu'à ce que la couche de paraffine se trouve dans le col du vase. Laisser reposer le vase pendant 15 minutes.

6.3. Remplir d'eau le corps cylindrique de l'ampoule de décantation, transvaser la paraffine et une partie du liquide aqueux dans l'ampoule à décantation. Compléter le volume du vase avec de l'eau et transvaser à nouveau dans l'ampoule à décantation. Répéter cette opération jusqu'à ce que toute la paraffine soit passée dans l'ampoule de décantation. Laisser reposer pendant 15 minutes.

6.4. Introduire à nouveau 5 ml de paraffine dans le vase et agiter convenablement tout le contenu. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que la couche de paraffine se trouve dans le col du vase. Laisser reposer pendant 15 minutes.

6.5. Laisser s'écouler l'eau de l'ampoule à décantation tout en veillant à ce que la partie cylindrique reste remplie d'eau. Transvaser ensuite, dans l'ampoule à décantation, la couche de paraffine du vase et une partie de la solution aqueuse.

6.6. Répéter deux fois les opérations 6.4. et 6.5.

6.7. Laisser à nouveau s'écouler la majeure partie de l'eau de l'ampoule à décantation, ajouter 300 ml d'eau. Agiter, puis, après avoir laissé reposer pendant 15 minutes, évacuer la plus grande partie de l'eau. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'eau évacuée soit limpide.

6.8. Voeg toe 100 ml petroleumether en 200 ml water. Schud om en laat, na een kwartier staan, zoveel water af, totdat slechts enkele ml overblijven.

6.9. Leg in een Buchnertrechter van 4 cm diameter een kieselgur-filter en daarop het filter SS nr 1575. Laat de rand hiervan tegen de wand van de Buchnertrechter aansluiten.

6.10. Breng de vloeistof uit de scheitrechter bij gedeelten op het filter en zuig af. Bedek de Buchnertrechter hierbij met een horloge-glas. Was de scheitrechter met water geheel schoon en breng het waswater op het filter.

Was tenslotte viermaal met 20 ml ethanol.

6.11. Breng het filter over in een Petrischaal en droog het hierin, afgedekt, bij 60° C. Bevochtig het filter met enige druppels paraffine en laat deze zich over het gehele oppervlak uitbreiden.

6.12. Plaats het filter zodanig tussen de twee glazen platen, dat het raster van de verdeelde glasplaat direct op het filter komt te liggen. Fixeer de beide glazen platen met doorzichtige plakbanden.

6.13. Tel onder zwakke vergroting het aantal insecten, mijten en de fragmenten hiervan alsmede het aantal haren van knaagdieren voorkomend op het gehele filter.

6.14. Geef de uitkomst op per 25 g onderzocht materiaal.

7. CAFFEINE

Reagentia

— IJszijn.

— Aangezuurde waterstofperoxyde-oplossing: voeg aan 100 ml waterstofperoxyde 3 % 1 ml ijszijn toe.

— Kaliumpermanganaatoplossing 1 %.

— Chloroform.

— Paraffine, vast.

— Tetrachloorkoolstof.

7.1. In thee

7.1.1. Weeg in een bekglas nauwkeurig 15 g gemalen thee af. Meng met ongeveer 7,5 ml water.

7.1.2. Breng na ongeveer 1 à 2 uur het mengsel over in een extractiehuls en extraheer met tetrachloorkoolstof.

1201

6.8. Ajouter 100 ml d'éther de pétrole et 200 ml d'eau. Agiter et, après avoir laissé reposer pendant 15 minutes, évacuer l'eau jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que quelques ml.

6.9. Sur un filtre Buchner de 4 cm de diamètre, placer un filtre au kieselgur surmonté du filtre SS n° 1575. Faire adhérer ce dernier au pourtour de la paroi du Buchner.

6.10. Verser, par fractions le liquide de l'ampoule à décantation sur le filtre et aspirer, en couvrant le Buchner d'un verre de montre. Rincer complètement l'ampoule à décantation à l'eau et verser l'eau de rinçage sur le filtre.

Rincer à quatre reprises avec 20 ml d'éthanol.

6.11. Déposer le filtre dans une boîte de Petri et le sécher à 60° C. Imprégner le filtre par quelques gouttes de paraffine réparties sur sa surface.

6.12. Placer le filtre entre les deux plaques de verre, de telle sorte que les traits de la plaque quadrillée soient directement en contact avec le filtre. Fixer les deux plaques de verre à l'aide de bandes adhésives transparentes.

6.13. Compter sous faible grossissement les insectes, les acariens, leurs fragments ainsi que les poils de rongeurs, présents sur toute la surface du filtre.

6.14. Exprimer le résultat par rapport aux 25 g de matière examinée.

7. CAFEINE

Réactifs

— Acide acétique glacial.

— Solution d'eau oxygénée acidifiée : ajouter 1 ml d'acide acétique glacial à 100 ml d'eau oxygénée à 3 %.

— Solution de permanganate de potassium 1 %.

— Chloroforme.

— Paraffine solide.

— Tétrachlorure de carbone.

7.1. Dans le thé

7.1.1. Peser exactement dans un bécher 15 g de thé moulu.

Mélanger avec environ 7,5 ml d'eau.

7.1.2. Après 1 à 2 h, transférer le mélange dans la cartouche d'un extracteur et extraire par du tétrachlorure de carbone.

7.1.3. Voeg aan het extract 1 gram vaste paraffine toe en destilleer de tetrachloorkoolstof af.

7.1.4. Kook het residu met 50 ml water gedurende ongeveer een halve minuut op een asbestplaat. Filtreer het extract na afkoelen, door een vochtig filter.

7.1.5. Herhaal deze bewerking driemaal, telkens met 25 ml water. Was het filter na met 75 ml kokend water.

7.1.6. Voeg bij het afgekoelde filtraat 30 ml kaliumpermanganaat-oplossing. Laat $\frac{1}{4}$ uur staan.

7.1.7. Voeg druppelsgewijze aangezuurde waterstofperoxide-oplossing toe totdat de overmaat kaliumpermanganaat als MnO_2 is neergeslagen. Verwarm de vloeistof een kwartier op een kokend waterbad en filtreer warm. Was het filter en neerslag uit met 75 ml warm water.

7.1.8. Damp het filtraat in een glazen schaal op een waterbad in tot droog. Droog nog een kwartier bij $100^\circ C$. Het residu wordt daarna onmiddellijk uitgetrokken met warme chloroform.

7.1.9. Filtreer het chloroformextract in een getareerde kolf en destilleer de chloroform af. Droog het residu gedurende een half uur bij $102-105^\circ C$ en weeg.

7.2. In extracten

7.2.1. Extraheer met tetrachloorkoolstof 50 ml extract (droge extracten worden met water in een geschikte oplossing gebracht) in een perforator.

Destilleer de tetrachloorkoolstof af.

7.2.2. Vervolg de bepaling als aangegeven in 7.1.4. en volgende.

8. IN WATER OPLOSBAAR KOOLHYDRAAT (in thee-extract-poeder met koolhydraten)

Reagentia

- Zoutzuur, 30 %
- Natriumhydroxide-oplossing, 4 n
- Kaliumjodide
- Zwavelzuur, 25 gew. %
- Natriumthiosulfaat, 0,1 n
- Zelmeel-oplossing, 1 %

1202

7.1.3. Ajouter à l'extrait 1 g de paraffine solide et distiller le tétrachlorure de carbone.

7.1.4. Faire bouillir le résidu avec 50 ml d'eau pendant une demi-minute environ sur une plaque d'amiante. Après refroidissement, filtrer l'extrait, sur un filtre mouillé.

7.1.5. Répéter à trois reprises cette opération, chaque fois avec 25 ml d'eau. Laver le filtre à l'aide de 75 ml d'eau bouillante.

7.1.6. Ajouter au filtrat refroidi 30 ml de solution de permanganate de potassium. Laisser reposer pendant un quart d'heure.

7.1.7. Ajouter goutte à goutte la solution d'eau oxygénée acidifiée jusqu'à ce que l'excès de permanganate de potassium soit réduit sous forme de MnO_2 . Chauffer le liquide pendant un quart d'heure au bain-marie bouillant puis filtrer à chaud. Laver le filtre et le précipité à l'aide de 75 ml d'eau chaude.

7.1.8. Evaporer à sec le filtrat dans une capsule de verre, au bain-marie. Sécher encore pendant un quart d'heure à 100° C. Extraire immédiatement le résidu par du chloroforme chaud.

7.1.9. Filtrer l'extrait chloroformique, le recueillir dans un matras taré, et distiller le chloroforme. Sécher le résidu pendant une demi-heure à 102-105° C et peser.

7.2. Dans les extraits

7.2.1. Dans un perforateur, extraire par le tétrachlorure de carbone 50 ml d'extrait (pour les extraits secs, faire une solution appropriée avec de l'eau).
Distiller le tétrachlorure de carbone.

7.2.2. Poursuivre le dosage selon 7.1.4. et suivants.

8. HYDRATES DE CARBONE SOLUBLES DANS L'EAU (dans les extraits de thé en poudre contenant des hydrates de carbone)

Réactifs

- Acide chlorhydrique 30 %
- Solution d'hydroxyde de sodium, 4 n
- Iodure de potassium
- Acide sulfurique 25 % en poids
- Thiosulfate de sodium 0,1 n
- Empois d'amidon 1 %

— Reagens volgens Luff-Schoorl: bereid de volgende drie oplossingen:

- a. 25 g kopersulfaat ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) in 100 ml water;
- b. 388 g natriumcarbonaat ($\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) in 300 à 400 ml water;

c. 50 g citroenzuur ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) in 50 ml water.

Giet oplossing c. voorzichtig bij de afgekoelde oplossing b. en roer tot geen koolzuur meer ontwijkt. Voeg aan dit mengsel onder roeren de oplossing a. toe. Laat afkoelen, verdun tot 1 liter en filtreer na 24 uur. De aldus bereide oplossing heeft een pH van ca 9,9.

Controleer het reagens als volgt:

aa. Voeg aan 25 ml van het reagens 3 g kaliumjodide, opgelost in weinig water, en 25 ml 25 % zwavelzuur toe. Titreer met 0,1 n natriumthiosulfaat. Voeg tegen het einde van de titratie een weinig zetmeeloplossing toe. Het verbruik moet 25 ml 0,1 n natriumthiosulfaat bedragen.

bb. Breng in een maatkolf van 100 ml, 10 ml van het reagens en vul aan tot de maatstreep.

Meng in een konische kolf 10 ml van dit verdunde reagens met 25 ml 0,1 n zoutzuur en verwarm gedurende 1 uur op een kokend waterbad. Laat afkoelen, breng de inhoud van het kolfje met water op het begin-volume en titreer met 0,1 n NaOH met behulp van fenolftaleïne als indicator. Het verbruik moet 5,5 tot 6,5 ml 0,1 n NaOH bedragen.

cc. Titreer met 0,1 n zoutzuur en fenolftaleïne als indicator, 10 ml van het reagens verdund volgens bb. Het verbruik moet 6-7,5 ml 0,1 n HCl bedragen.

8.1. Weeg nauwkeurig 3-4 g van de waar af in een konische kolf van 200 ml. Los op in 50 ml water en voeg toe 5 ml zoutzuur. Plaats een terugvloeikoeler op de kolf en kook gedurende 1 uur onder terugvloeikoeling.

8.2. Laat afkoelen en neutraliseer met natriumhydroxide-oplossing. Breng de oplossing over in een maatkolf van 100 ml, vul met gedestilleerd water aan tot de maatstreep en meng. Filtreer de oplossing eventueel door een vouwfilter.

8.3. Pipetteer 25 ml van het reagens volgens Luff-Schoorl en een aangepaste hoeveelheid van de onder 8.2. verkregen oplossing in een konische kolf van 300 ml. Voeg zoveel water toe, dat het totale volume 50 ml bedraagt. Voeg enige kooksteentjes toe en verbind de kolf met een terugvloeikoeler.

1203

— Réactif de Luff-Schoorl : préparer les trois solutions suivantes :

- a. 25 g de sulfate de cuivre ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) dans 100 ml d'eau ;
- b. 388 g de carbonate de sodium ($\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) dans 300 à 400 ml d'eau ;
- c. 50 g d'acide citrique ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) dans 50 ml d'eau.

Verser prudemment la solution c. dans la solution b. refroidie et brasser jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dégagement d'acide carbonique. Ajouter à ce mélange, tout en remuant, la solution a. Laisser refroidir, compléter à un litre et filtrer après 24 heures. La solution ainsi préparée accuse un pH d'environ 9,9.

Contrôler les réactifs comme suit :

aa. A 25 ml de réactif, ajouter 3 g d'iodure de potassium dissoute dans un peu d'eau, et 25 ml d'acide sulfurique 25 % en poids. Titrer avec du thiosulfate de sodium 0,1 n. A la fin de la titration, ajouter un peu d'empois d'amidon. La quantité de thiosulfate de sodium 0,1 n utilisée doit être de 25 ml.

bb. Dans un ballon jaugé de 100 ml, introduire 10 ml de réactif et porter au trait.

Dans un vase conique, mélanger 10 ml de ce réactif dilué et 25 ml d'acide chlorhydrique 0,1 n ; chauffer pendant une heure au bain-marie bouillant. Laisser refroidir, ramener au volume initial avec de l'eau et titrer par NaOH 0,1 n en présence de phénolphthaléine. La quantité de NaOH 0,1 n utilisée doit être de 5,5 à 6,5 ml.

cc. Titrer par de l'acide chlorhydrique 0,1 n en présence de phénolphthaléine, 10 ml de réactif dilué suivant bb. La quantité de HCl 0,1 n utilisée doit être de 6 à 7,5 ml.

8.1. Peser exactement 3 à 4 g de la denrée dans un vase conique de 200 ml. Dissoudre dans 50 ml d'eau et ajouter 5 ml d'acide chlorhydrique. Placer un réfrigérant à reflux sur le vase et faire bouillir pendant 1 heure sous réfrigération à reflux.

8.2. Laisser refroidir ; neutraliser par la solution d'hydroxyde de sodium. Transférer la solution dans un ballon jaugé de 100 ml, porter au trait avec de l'eau distillée et mélanger. Filtrer éventuellement la solution sur un filtre plissé.

8.3. Pipeter 25 ml de réactif de Luff-Schoorl et une quantité appropriée de la solution obtenue en 8.2. dans un vase conique de 300 ml. Ajouter de l'eau de façon que le volume total atteigne 50 ml. Ajouter quelques fragments de pierre ponce et munir le vase conique d'un réfrigérant à reflux.

Plaats de kolf op een metalen gaasje, waarop een asbestplaatje met een ronde opening, van dezelfde diameter als de bodem van de konische kolf ligt. Breng de inhoud van de konische kolf binnen twee minuten tot koken en houd de inhoud gedurende precies 10 minuten juist aan de kook.

Indien de koper-oplossing geheel gereduceerd wordt, gaat men uit van minder van de onder 8.2. verkregen oplossing en voegt, na toevoeging van 25 ml van het reagens volgens Luff-Schoorl, zoveel water toe, dat het volume 50 ml bedraagt. (De bepaling geeft de beste resultaten indien de 25 ml oplossing tussen 15 en 60 mg reducerende suiker bevat).

8.4. Koel snel af tot 20° C. Voeg toe 3 g kaliumjodide, opgelost in weinig water, en vervolgens onder voortdurend omzwenken voorzichtig 25 ml zwavelzuur.

Titreer de oplossing direct met 0,1 n natriumthiosulfaat onder voortdurend omzwenken. Voeg tegen het einde van de titratie 1 tot 2 ml zetmeeloplossing toe.

8.5. Voer op dezelfde wijze een blancotitratie uit, waarbij de suikeroplossing vervangen is door 25 ml water.

8.6. Bereken op de volgende wijze het gehalte aan in water oplosbaar koolhydraat. Verminder het aantal ml 0,1 n natriumthiosulfaat, verbruikt bij de blancotitratie met het aantal ml 0,1 n natriumthiosulfaat, verbruikt bij de bepaling.

Bepaal met behulp van de tabel volgens Luff-Schoorl de hoeveelheid glucose, die overeenkomt met dit verschil (= m mg).

Stel n = ml van de in 8.3. gebruikte suikeroplossing

p = gewicht in g van de afgewogen waar.

Het gehalte aan in water oplosbaar koolhydraat, uitgedrukt in gewichtsprocenten, glucose is

$$\frac{10 m}{n.p}$$

8.7. Tabel volgens Luff-Schoorl: zie blz. 1205 - 1207.

9. MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK

Bij macroscopisch onderzoek mogen op het oppervlak van de thee geen schimmelen zichtbaar zijn.

1204

Placer le récipient sur un treillis métallique recouvert d'un carton d'amiante percé d'un trou de même diamètre que le fond du vase conique. Porter le contenu du vase conique à ébullition en deux minutes et maintenir pendant exactement 10 minutes en ébullition modérée.

Si toute la solution cuivrique est réduite, diminuer la quantité de solution obtenue selon 8.2. et, après adjonction de 25 ml de réactif de Luff-Schoorl, ajouter de l'eau de façon que le volume atteigne 50 ml. (Le dosage donne le meilleur résultat lorsque les 25 ml de solution contiennent entre 15 et 60 mg de sucre réducteur).

8.4. Refroidir rapidement jusqu'à 20° C. Ajouter 3 g d'iodure de potassium dissoute dans un peu d'eau puis ajouter prudemment, tout en agitant continuellement, 25 ml d'acide sulfurique.

Titrer immédiatement la solution par le thiosulfate de sodium 0,1 n en agitant continuellement. Vers la fin de la titration, ajouter 1 à 2 ml d'empois d'amidon.

8.5. Exécuter de la même manière un essai à blanc en remplaçant la solution titrée par 25 ml d'eau.

8.6. Calculer de la manière suivante la teneur en hydrate de carbone soluble dans l'eau. Retrancher le nombre de ml de thiosulfate de sodium 0,1 n utilisés pour le dosage, du nombre de ml de thiosulfate de sodium 0,1 n utilisés pour l'essai à blanc.

A l'aide de la table de Luff-Schoorl, chercher la quantité de glucose correspondant à la différence (= m mg).

Soit n = ml de la solution sucrée utilisée en 8.3.

p = poids en g de la denrée pesée.

La teneur en hydrate de carbone soluble dans l'eau, exprimée en grammes pour-cent de glucose est

$$\frac{10 m}{n.p}$$

8.7. Table selon Luff-Schoorl : voir p. 1205 à 1207.

9. EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES

A l'examen macroscopique, la surface du thé ne peut pas révéler la présence de moisissures.

8.7. Tabel volgens Luff-Schoorl

Suikerbepaling volgens Luff-Schoorl

Glucose - Fructose - Invertsuiker

8.7. Table selon Luff-Schoorl

Recherche du sucre selon Luff-Schoorl

Glucose - Fructose - Sucre inverti

A nl	Tiende ml thio/Dixième de ml thio									B
thio	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	240	264	288	312	336	360	384	408	432	456
2	480	504	528	552	576	600	624	648	672	696
3	720	745	770	795	820	845	870	895	920	945
4	970	995	1020	1045	1070	1095	1120	1145	1170	1195
5	1220	1245	1270	1295	1320	1345	1370	1395	1420	1445
6	1470	1495	1520	1545	1570	1595	1620	1645	1670	1695
7	1720	1746	1772	1798	1824	1850	1876	1902	1928	1954
8	1980	2006	2032	2058	2084	2110	2136	2162	2188	2214
9	2240	2266	2292	2318	2344	2370	2396	2422	2448	2474
10	2500	2526	2552	2578	2604	2630	2656	2682	2708	2734
11	2760	2787	2814	2841	2868	2895	2922	2949	2976	3003
12	3030	3057	3084	3111	3138	3165	3192	3219	3246	3273
13	3300	3327	3354	3381	3408	3435	3468	3489	3516	3543
14	3570	3598	3626	3654	3682	3710	3738	3766	3794	3822
15	3850	3878	3906	3934	3962	3990	4018	4046	4074	4102
16	4130	4159	4188	4217	4246	4275	4304	4333	4362	4391
17	4420	4449	4478	4507	4536	4565	4594	4623	4652	4681
18	4710	4739	4768	4797	4826	4855	4884	4913	4942	4971
19	5000	5030	5060	5090	5120	5150	5180	5210	5240	5270
20	5300	5330	5360	5390	5420	5450	5480	5510	5540	5570
21	5600	5631	5662	5693	5724	5755	5786	5817	5848	5879
22	5910	5941	5972	6003	6034	6065	6096	6127	6158	6189
23	6220	6251	6282	6313	6344	6375	6406	6437	6468	6499
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Honderdste ml thio/Centièmes de ml thio

C

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	5	7	10	12	14	17	19	22
2	5	7	10	12	14	17	19	22
3	5	8	10	13	15	18	20	23
3	5	8	10	13	15	18	20	23
3	5	8	10	13	15	18	20	23
3	5	8	10	13	15	18	20	23
3	5	8	10	13	16	18	21	23
3	5	8	10	13	16	18	21	23
3	5	8	10	13	16	18	21	23
3	5	8	10	13	16	18	21	23
3	5	8	11	14	16	19	22	24
3	5	8	11	14	16	19	22	24
3	5	8	11	14	16	19	22	24
3	6	8	11	14	17	20	22	25
3	6	8	11	14	17	20	22	25
3	6	9	12	15	17	20	23	26
3	6	9	12	15	17	20	23	26
3	6	9	12	15	17	20	23	26
3	6	9	12	15	18	21	24	27
3	6	9	12	15	18	21	24	27
3	6	9	12	16	19	22	25	28
3	6	9	12	16	19	22	25	28
3	6	9	12	16	19	22	25	28
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Voor gebruiksaanwijzing :
zie blz. 1207.

Pour le mode d'emploi :
voir page 1207.

Gebruiksaanwijzing

Zoek in de kolom links het aantal hele ml thio 1/10 N dat bij de titratie gevonden wordt, en onder het hoofd « tiende ml thio » het aantal tiende ml.

Lees de waarde die zich op het snijpunt van de corresponderende banen bevindt af. Zoek vervolgens rechts boven het aantal honderste ml thio dat getitreerd werd en lees de corresponderende hoeveelheid suiker af op het snijpunt met de baan die het gehele aantal ml aangaf. Tel de beide aldus verkregen waarden op en deel door honderd. De uitkomst geeft de gevraagde hoeveelheid suiker in milligrammen.

Voorbeeld : titratiecijfer : 5,23 ml

$$\text{Hoeveel suiker : } \frac{1270 + 8}{100} = 12,78 \text{ mg}$$

Mode d'emploi

Repérer, dans la colonne A, le nombre entier de ml de thio 1/10 N trouvé lors de la titration et, sous B le nombre de dixièmes de ml.

Noter la valeur figurant à l'intersection des séries horizontale et verticale de chiffres. Repérer ensuite, sous C, le nombre de centièmes de ml de thio titrés ; noter la quantité de sucre figurant à l'intersection de la colonne des centièmes et de la ligne horizontale des ml entiers. Additionner les deux valeurs trouvées et diviser par cent. Le résultat donne, en milligrammes, la quantité de sucre recherchée.

Exemple : chiffre de titration : 5,23 ml

$$\text{Quantité de sucre : } \frac{1270 + 8}{100} = 12,78 \text{ mg}$$

WIJZIGINGSBLADEN

van reeds vroeger verschenen afleveringen
der Basisteksten

FEUILLETS MODIFIES

des suppléments aux Textes de base
parus antérieurement

LISTE DES PROTOCOLES ADDITIONNELS
AU PROTOCOLE POUR L'ETABLISSEMENT D'UN
NOUVEAU TARIF DES DROITS D'ENTREE,
DU 25 JUILLET 1958

Dénomination de ces Protocoles additionnels :

« Protocole additionnel au Protocole signé à Bruxelles, le 25 juillet 1958, entre la Belgique, le Luxembourg et les Pays-Bas pour l'établissement d'un nouveau tarif des droits d'entrée, Bruxelles, le 19 ».

Mise en vigueur :

En attendant leur ratification ces Protocoles additionnels sont, en vertu de leurs dispositions finales, provisoirement appliqués à partir d'une date fixée par chacun d'eux.

		Date de la signature
Premier	Protocole additionnel	22.12.1958
Deuxième	» »	19. 2.1960
Troisième	» »	15. 6.1960
Quatrième	» »	15. 6.1960
Cinquième	» »	1.12.1960
Sixième	» »	28. 4.1961
Septième	» »	31. 5.1961
Huitième	» »	31. 5.1961
Neuvième	» »	24.11.1961
Dixième	» »	23. 3.1962
Onzième	» »	20. 6.1962
Douzième	» »	20. 6.1962
Treizième	» »	20. 6.1962
Quatorzième	» »	20. 8.1962
Quinzième	» »	18.10.1962
Seizième	» »	14.12.1962
Dix-septième	» »	18. 6.1963
Dix-huitième	» »	14.11.1963
Dix-neuvième	» »	13.12.1963

		Datum van ondertekening
Twintigste	Aanvullend Protocol	14. 2.1964
Eenentwintigste	» »	12. 6.1964
Tweeëntwintigste	» »	22. 6.1964
Drieëntwintigste	» »	22.10.1964
Vierentwintigste	» »	16.12.1964
Vijfentwintigste	» »	22. 3.1965
Zesentwintigste	» »	21.12.1965
Zevenentwintigste	» »	22. 3.1966
Achtentwintigste	» »	20. 6.1966
Negenentwintigste	» »	2.11.1966
Dertigste	» »	22.12.1966
Eenendertigste	» »	21. 3.1967
Tweeëndertigste	» »	16. 5.1967
Drieëndertigste	» »	16. 5.1967
Vierendertigste	» »	26. 6.1967
Vijfendertigste	» »	24.11.1967
Zesendertigste	» »	20.12.1967
Zevenendertigste	» »	21. 3.1968
Achtendertigste	» »	30. 4.1968
Negenendertigste	» »	20. 6.1968
Veertigste	» »	18. 7.1968
Eenenveertigste	» »	6. 9.1968
Tweeënveertigste	» »	23. 9.1968
Drieënveertigste	» »	20.12.1968
Vierenveertigste	» »	24. 1.1969
Vijfenveertigste	» »	20. 2.1969
Zesenvveertigste	» »	27. 3.1969
Zevenenveertigste	» »	18. 6.1969
Achtenveertigste	» »	20. 8.1969
Negenenveertigste	» »	17. 9.1969

		Date de la signature
Vingtième	Protocole additionnel	14. 2.1964
Vingt-et-unième	» »	12. 6.1964
Vingt-deuxième	» »	22. 6.1964
Vingt-troisième	» »	22.10.1964
Vingt-quatrième	» »	16.12.1964
Vingt-cinquième	» »	22. 3.1965
Vingt-sixième	» »	21.12.1965
Vingt-septième	» »	22. 3.1966
Vingt-huitième	» »	20. 6.1966
Vingt-neuvième	» »	2.11.1966
Trentième	» »	22.12.1966
Trente-et-unième	» »	21. 3.1967
Trente-deuxième	» »	16. 5.1967
Trente-troisième	» »	16. 5.1967
Trente-quatrième	» »	26. 6.1967
Trente-cinquième	» »	24.11.1967
Trente-sixième	» »	20.12.1967
Trente-septième	» »	21. 3.1968
Trente-huitième	» »	30. 4.1968
Trente-neuvième	» »	20. 6.1968
Quarantième	» »	18. 7.1968
Quarante-et-unième	» »	6. 9.1968
Quarante-deuxième	» »	23. 9.1968
Quarante-troisième	» »	20.12.1968
Quarante-quatrième	» »	24. 1.1969
Quarante-cinquième	» »	20. 2.1969
Quarante-sixième	» »	27. 3.1969
Quarante-septième	» »	18. 6.1969
Quarante-huitième	» »	20. 8.1969
Quarante-neuvième	» »	17. 9.1969

OVEREENKOMST
TOT OPHEFFING VAN DE
BELGISCH-LUXEMBURGS-NEDERLANDSE
MONETAIRE OVEREENKOMST
VAN 21 OKTOBER 1943,
ONDERTEKEND TE BRUSSEL
OP 26 SEPTEMBER 1968,
MET GEMEENSCHAPPELIJKE TOELICHTING
(In werking getreden op 20 maart 1969)

CONVENTION
ABROGEANT LA CONVENTION MONETAIRE
BELGO-LUXEMBOURGEOISE-NEERLANDAISE
DU 21 OCTOBRE 1943,
SIGNÉE A BRUXELLES, LE 26 SEPTEMBRE 1968,
AVEC EXPOSE DES MOTIFS COMMUN
(Entrée en vigueur le 20 mars 1969)

**OPSTELLING
DOOR HET COMITE VAN MINISTERS
VAN EEN OVEREENKOMST TOT OPHEFFING
VAN DE BELGISCH-LUXEMBURGS-NEDERLANDSE
MONETAIRE OVEREENKOMST
VAN 21 OKTOBER 1943**

M (67) 21

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op artikel 19 b) van het Benelux Unie-Verdrag,

Heeft de tekst opgesteld van een Overeenkomst tot opheffing van de Belgisch-Luxemburgs-Nederlandse Monetaire Overeenkomst van 21 oktober 1943, alsmede van de daarbij behorende memorie van toelichting. Deze teksten zijn hierbij gevoegd.

De Overeenkomst zal worden voorgelegd aan de Hoge Verdragsluitende Partijen, ten einde na ondertekening in werking te worden gesteld overeenkomstig de grondwettelijke bepalingen van ieder der Hoge Verdragsluitende Partijen.

Gedaan te Brussel, op 5 juni 1967.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

P. GREGOIRE

**CONVENTION
ABROGEANT LA CONVENTION MONÉTAIRE
BELGO-LUXEMBOURGEOISE-NEERLANDAISE
DU 21 OCTOBRE 1943**

Le Gouvernement¹ du Royaume de Belgique,

Le Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg,

Le Gouvernement du Royaume des Pays-Bas,

Considérant que la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise, signée à Londres le 21 octobre 1943 ainsi que les instruments qui la modifient ne trouvent plus d'application dans les circonstances actuelles,

Sont convenus des dispositions suivantes :

Article 1

Sont abrogés :

- 1° la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise signée à Londres, le 21 octobre 1943 ;
- 2° l'Avenant, signé à Bruxelles le 24 mai 1946, à la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise du 21 octobre 1943 ;
- 3° l'Arrangement financier belgo-hollandais, signé à Bruxelles, le 4 juillet 1947 ;
- 4° le Protocole additionnel, signé à la Haye le 16 janvier 1953, à la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise du 21 octobre 1943 ;
- 5° le Deuxième Protocole additionnel, signé à la Haye le 8 décembre 1954, à la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise du 21 octobre 1943 ;

6° het op 5 augustus 1959 te 's-Gravenhage gesloten Derde Aanvullend Protocol bij de Belgisch-Luxemburgs-Nederlandse Monetaire Overeenkomst van 21 oktober 1943.

Artikel 2

Deze Overeenkomst zal in werking treden op de dag, waarop de Nederlandse Regering aan de beide andere Regeringen mededeelt, dat aan de in Nederland geldende grondwettelijke bepalingen is voldaan.

TEN BLIJKE WAARVAN de ondergetekenden, hiertoe behoorlijk gemachtigd, deze Overeenkomst hebben ondertekend.

GEDAAN te Brussel, op 26 september 1968, in drievoud, in de Nederlandse en de Franse taal, zijnde beide teksten gelijkelijk authentiek.

Voor de Regering van het Koninkrijk België :

P. HARMEL

Voor de Regering van het Groothertogdom Luxemburg :

C. DUMONT

Voor de Regering van het Koninkrijk der Nederlanden :

J.A. de VOS van STEENWLIJK

Inwerkingtreding :

Op grond van artikel 2 is de Overeenkomst in werking getreden op 20 maart 1969, zijnde de datum waarop de Nederlandse Regering aan de beide andere Regeringen heeft medegedeeld dat aan de in Nederland geldende grondwettelijke bepalingen is voldaan.

6° le Troisième Protocole additionnel, signé à La Haye le 5 août 1959, à la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise du 21 octobre 1943.

Article 2

La présente Convention entrera en vigueur le jour où le Gouvernement néerlandais communiquera aux deux autres Gouvernements que les formalités constitutionnelles requises aux Pays-Bas ont été accomplies.

EN FOI DE QUOI les soussignés, dûment autorisés à cet effet, ont signé la présente Convention.

FAIT à Bruxelles, le 26 septembre 1968, en triple exemplaire, en langues française et néerlandaise, les deux textes faisant également foi.

Pour le Gouvernement du Royaume de Belgique :

P. HARMEL

Pour le Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg :

C. DUMONT

Pour le Gouvernement du Royaume des Pays-Bas :

J.A. de VOS van STEENWLIJK

Entrée en vigueur :

En vertu de l'article 2, la Convention est entrée en vigueur le 20 mars 1969, date à laquelle le Gouvernement néerlandais a communiqué aux deux autres Gouvernements que les formalités constitutionnelles requises aux Pays-Bas ont été accomplies.

OFFICIELE VINDPLAATSEN

In België en Luxemburg zijn de Monetaire Overeenkomst van 21 oktober 1943, de vijf overeenkomsten en protocollen waarbij zij is gewijzigd of aangevuld, alsmede de Overeenkomst van 26 september 1968 tot opheffing van de Monetaire Overeenkomst, niet officieel gepubliceerd. In deze landen was parlementaire goedkeuring niet vereist.

In Nederland zijn de vindplaatsen van deze overeenkomsten in de officiële publicaties de volgende :

- 1° Monetaire Overeenkomst van 21.10.1943 : Staatsblad van 26.9.1944, nr E 76, alsmede Staatsblad van 23.11.1946, nr G 330 ; zie ook Tractatenblad 1969, nr. 132
- 2° Aanvullende Overeenkomst van 24.5.1946 : Bijlage Handelingen der Staten-Generaal II 1946, I, 236, nr 1 ; zie ook Tractatenblad 1969, nr 133
- 3° Belgisch-Nederlandse Financiële Overeenkomst van 4.7.1947 : Bijlage Handelingen der Staten-Generaal II 1948, 767, nr 3 ; zie ook Tractatenblad 1969, nr 134
- 4° Aanvullend Protocol van 16.1.1953 : Tractatenblad 1953, nr 14 en 1969, nr 135
- 5° Tweede Aanvullend Protocol van 8.12.1954 : Tractatenblad 1955, nr 14 en 1969, nr 136
- 6° Derde Aanvullend Protocol van 5.8.1959 : Tractatenblad 1959, nr 122 en 1969, nr 137
- 7° Overeenkomst van 26.9.1968 tot opheffing van de Belgisch-Luxemburgs-Nederlandse Monetaire Overeenkomst van 21 oktober 1943 : Tractatenblad 1968, nr 179 en 1969, nr 138.

PUBLICATIONS OFFICIELLES

En **Belgique** et au **Luxembourg**, la Convention monétaire du 21 octobre 1943, les cinq conventions et protocoles qui la modifient ou la complètent, ainsi que la Convention du 26 septembre 1968 abrogeant la Convention monétaire, n'ont pas fait l'objet d'une publication officielle ; dans ces pays, l'approbation parlementaire n'était pas requise.

Aux **Pays-Bas**, le texte de ces conventions a paru dans les publications officielles suivantes :

- 1° la Convention monétaire du 21.10.1943 : Staatsblad du 26.9.1944, n° E 76, ainsi que Staatsblad du 23.11.1946, n° G 330 ; voir également Tractatenblad 1969, n° 132
- 2° l'Avenant du 24.5.1946 : Annexe aux Annales des Etats-Généraux (Handelingen der Staten-Generaal) II 1946 I, 236, n° 1 ; voir également Tractatenblad 1969, n° 133
- 3° l'Arrangement financier belgo-hollandais du 4.7.1947 : Annexe aux Annales des Etats-Généraux II 1948, 767, n° 3 ; voir également Tractatenblad 1969, n° 134
- 4° Protocole additionnel du 16.1.1953 : Tractatenblad 1953, n° 14 et 1969, n° 135
- 5° Deuxième Protocole additionnel du 8.12.1954 : Tractatenblad 1955, n° 14 et 1969, n° 136
- 6° Troisième Protocole additionnel du 5.8.1959 : Tractatenblad 1959, n° 122 et 1969, n° 137
- 7° Convention du 26.9.1968 abrogeant la Convention monétaire belgo-luxembourgeoise-néerlandaise du 21 octobre 1943 : Tractatenblad 1968, n° 179 et 1969, n° 138.

276

criptions nationales actuelles restent en vigueur.

Article 15

Les produits, manifestement détenus en vue de la vente, portant une désignation ou offrant des caractères extérieurs susceptibles de prêter à confusion avec les produits visés par le présent Règlement, doivent répondre aux exigences prévues pour ces derniers produits par le présent Règlement.

Article 16

Le présent Règlement n'est pas applicable aux produits qui sont manifestement destinés à l'exportation en dehors du Benelux, ou sont détenus dans un local spécial portant la mention « exportation ».

277

AANBEVELING
VAN HET COMITÉ VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
INZAKE
DE HARMONISATIE
DER WETGEVINGEN BETREFFENDE
ZETMEEL EN PUDDINGPOEDER
(M (63) 20)

(gewijzigd bij Aanbeveling M (69) 26

van 23 december 1969, zie blz. 1162)

(voor etikettering : zie blz. 359)

(voor analysemethoden : zie M (68) 52, blz. 1064)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake zetmeel en puddingpoeder dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd binnen een termijn van twaalf maanden, volgend op de ondertekening van deze Aanbeveling, hun wetgevingen inzake zetmeel en puddingpoeder aan te passen aan bijgaand Reglement.

Gedaan te Brussel, op 23 september 1963.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

(w.g.) H. FAYAT

277

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE
DE FECULES OU AMIDONS
ET POUDRES POUR PUDDING

(M (63) 20)

*(modifié par la Recommandation M (69) 26
du 23 décembre 1969, voir p. 1162)*

(pour l'étiquetage : voir p. 359)

(pour les méthodes d'analyse : voir M (68) 52, p. 1064)

Le Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives aux féculs ou amidons et poudres pour pudding,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de féculs ou amidons et poudres pour pudding au Règlement ci-annexé, dans un délai de douze mois à dater de la signature de la présente Recommandation.

Fait à Bruxelles, le 23 septembre 1963.

Le Président du Comité de Ministres,

(s.) H. FAYAT

278 - 281

**Reglement inzake zetmeel en
puddingpoeder**

(M (63) 20 Bijlage)

A. ZETMEEL

*(vervangen door het Reglement,
behorende bij Aanbeveling M (69) 26 van 23 december 1969,
inzake voedingszetmeel, zie blz. 1164)*

B. PUDDINGPOEDERS

I. DEFINITIE

Onder puddingpoeders of poeder voor andere voedingsdoeleinden wordt verstaan poeder bestaande uit mengsels van bloem, gries of zetmeel, waaraan een of meer van onderstaande bestanddelen zijn toegevoegd :

suikers, cacao, onschadelijke aromatische stoffen of essences, vruchten en zaden, eieren en eipoeder, toegestane kleurstoffen, melkpoeder, koffie of koffieextract, keukenzout, onschadelijke chemische rijsmiddelen, verdikkings- en geleermiddelen.

II. BENAMING

In de benaming moet het woord poeder voorkomen, voorafgegaan hetzij door de specifieke benaming, hetzij door de aanduiding van het gebruik waarvoor het poeder bestemd is (b.v. banketbakkerspoeder, puddingpoeder, cakemeel, pudding powder, custard powder en vlapoeder).

Deze benaming mag worden vervangen door het woord « custard ».

Puddingpoeder uit de benaming waarvan blijkt dat het eieren bevat, mag niet kunstmatig gekleurd zijn.

278 - 281

**Règlement relatif aux amidons,
fécules et poudres pour pudding**

(M (63) 20 Annexe)

A. AMIDONS OU FECULES

*(remplacé par le Règlement annexé à la
Recommandation M (69) 26 du 23 décembre 1969,
relatif aux amidons ou fécules alimentaires, voir p. 1164)*

B. POUDRES POUR PUDDING**I. DEFINITION**

On entend par poudres pour pudding ou autres usages alimentaires, des préparations constituées par des mélanges de fleurs de farine, semoule, amidon ou fécule, additionnées d'une ou plusieurs des substances suivantes :

sucres, cacao, aromates ou essences inoffensives, fruits et graines, œufs et poudre d'œufs, colorants autorisés, poudre de lait, café ou extrait de café, sel de cuisine, levains chimiques inoffensifs, épaississants et gélifiants inoffensifs.

II. DENOMINATION

La dénomination doit comporter le mot poudre, suivi soit de la dénomination spécifique, soit de l'usage auquel la poudre est destinée (p. ex. poudre pour pâtisserie et cake, poudre pour pudding, pudding power, custard, custard powder et poudres pour flan).

Cette dénomination peut être remplacée par le mot « custard ».

La poudre de pudding dont la dénomination fait mention de la présence d'œufs ne peut pas être colorée artificiellement.

III. NORMEN

Algemene normen

Smaak en geur moeten normaal zijn.

Het puddingpoeder moet vrij zijn van :

- andere dan de toegestane vreemde bestanddelen of stoffen
- giftige bestanddelen
- conserveermiddelen
- kunstmatige zoetstoffen
- insecten, delen van insecten, of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong
- schimmels.

IV. VEREISTE AANDUIDINGEN OP DE VERPAKKING

1° Verplichte aanduiding van de categorale benaming van het produkt en van het netto-gewicht met de volgende minimum-hoogte der letters of cijfers :

- 2 mm op verpakkingen t/m 200 g
- 3 mm op verpakkingen van 201 g t/m 2.000 g.

2° Wat betreft de aanduiding van de naam van de fabrikant of de verkoper blijven, in afwachting van de richtlijnen van het Comité van Ministers, de thans geldende nationale voorschriften van kracht.

III. NORMES

Normes générales

Le goût et l'odeur doivent être normaux.

La poudre pour pudding doit être exempte de :

- substances et corps étrangers autres que ceux admis
- matières toxiques
- antiseptiques
- édulcorants synthétiques
- insectes, parties d'insectes, ou autres corps de nature ou d'origine animale
- moisissures.

IV. INDICATIONS REQUISES SUR L'EMBALLAGE

1° Indication obligatoire de la dénomination du produit et du poids net avec la hauteur minimum des lettres ou chiffres suivante :

- 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g
- 3 mm pour emballages de 201 g à 2.000 g.

2° En ce qui concerne les indications relatives au nom du fabricant ou du vendeur et en attendant les directives du Comité de Ministres, les prescriptions nationales actuelles restent en vigueur.

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
INZAKE DE HARMONISATIE
DER WETGEVINGEN BETREFFENDE
HONIG EN AANVERWANTE PRODUKTEN
(M (63) 21)

(zie ook blz. 359)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake honig en aanverwante produkten dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd binnen een termijn van twaalf maanden, volgend op de ondertekening van deze Aanbeveling, hun wetgevingen inzake honig en aanverwante produkten aan te passen aan bijgaand Reglement.

Gedaan te Brussel, op 23 september 1963.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

(w.g.) H. FAYAT

466

ETABLISSEMENT PAR LE COMITE DE MINISTRES
D'UN TRAITE RELATIF A L'INSTITUTION
ET AU STATUT
D'UNE COUR DE JUSTICE BENELUX
(M (65) 13)

*(Transféré au Tome****, « Affaires juridiques », page 1)*

**Aanbeveling van het Comité van Ministers
van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake
pesticiden (bestrijdingsmiddelen)
en fytofarmaceutische produkten,**

M (65) 14

*(Aangevuld door M (66) 18, blz. 600, M (67) 5, blz. 698 en
M (69) 27, blz. 1173) (zie ook M (65) 17, blz. 531)*

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake pesticiden (bestrijdingsmiddelen) en fytofarmaceutische produkten dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd binnen een termijn van twaalf maanden, volgend op de ondertekening van deze Aanbeveling, hun wetgevingen inzake pesticiden (bestrijdingsmiddelen) en fytofarmaceutische produkten aan te passen aan bijgaande Reglementering.

Gedaan te Brussel, op 31 maart 1965.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

(w.g.) H. FAYAT

**Recommandation du Comité de Ministres
de l'Union Economique Benelux relative à l'harmonisation
des législations en matière de pesticides et de produits
phytopharmaceutiques,**

M (65) 14

*(Complétée par M (66) 18, p. 600, M (67) 5, p. 698 et M (69) 27,
p. 1173) (voir aussi M (65) 17, p. 531)*

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des
législations relatives aux pesticides et produits phytopharma-
ceutiques,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à
adapter leurs législations en matière de pesticides et de produits
phytopharmaceutiques à la Réglementation ci-annexée dans un
délai de douze mois à dater de la signature de la présente
Recommandation.

Fait à Bruxelles, le 31 mars 1965.

Le Président du Comité de Ministres,

(w.g.) H. FAYAT

BENELUXREGLEMENTERING INZAKE
PESTICIDEN (BESTRIJDINGSMIDDELEN)
EN FYTOFARMACEUTISCHE PRODUKTEN

(M (65) 14, Bijlage)

1. GRONDBEGINSELEN VAN DE
REGLEMENTERING

1.1. Algemene bepalingen

1.1.1. *Definities van de stoffen en preparaten die
onder de reglementering vallen*

Onder « pesticiden » moeten worden verstaan, stoffen en preparaten ter vernietiging of afwering van schadelijke dieren, planten, micro-organismen of virussen.

Zij worden onderscheiden in pesticiden voor landbouwgebruik, en pesticiden voor niet-landbouwkundige toepassingen.

Onder « fytofarmaceutische produkten » moeten worden verstaan :

- a. pesticiden voor landbouwgebruik ;
- b. stoffen en preparaten ter bevordering of ter regeling van de plantengroei of ter conservering van gewassen of delen daarvan ;
- c. stoffen en preparaten voor onkruidverdelging ;

- d. les substances et préparations destinées à détruire les fanes ou à prévenir une croissance indésirable ;
- e. les micro-organismes et virus en tant qu'agents actifs dans la lutte antiparasitaire ;
- f. les mouillants et adhésifs destinés à favoriser l'action des substances et préparation visées aux points de a. à d., pour autant qu'ils soient mis dans le commerce à cette fin.

1.1.2. *Substances et préparations auxquelles la réglementation ne s'applique pas*

Cette réglementation ne s'applique pas :

- a. aux substances et préparations visées par la réglementation sur les médicaments ;
- b. aux engrais et amendements du sol ;
- c. aux pesticides et produits phytopharmaceutiques en transit ou destinés à l'exportation et répondant à des conditions bien déterminées ;
- d. aux pesticides et produits phytopharmaceutiques destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux sous réserve d'une autorisation préalable.

1.1.3. *Principes de la réglementation*

- a. Les pesticides ne peuvent être mis dans le commerce qu'après avoir été agréés sur base d'un examen préalable ;
- b. L'examen porte sur les qualités auxquelles le produit doit répondre pour le but auquel il est destiné et sur l'absence d'effets secondaires nuisibles ;

c. De erkenning wordt verleend voor een bepaalde duur ten-einde periodiek een nieuw onderzoek te kunnen instellen. Tussentijdse intrekking is mogelijk ;

d. Bij de erkenning worden de nodige voorschriften gegeven,

e. Waar nodig worden residu-toleranties vastgesteld.

1.1.4. *Uitwerking van de reglementering voor pesticiden voor niet-landbouwkundige toepassing*

Deze produkten worden in een afzonderlijke reglementering behandeld.

(zie M (69) 27, blz. 1173)

1.2. **Voorwaarden voor het in de handel brengen van fytofarmaceutische produkten**

1.2.1. *Erkenning* ⁽¹⁾

Een fytofarmaceutisch produkt mag niet in de handel worden gebracht, zonder dat daarvoor door een officiële instantie vooraf een erkenning is afgegeven.

Een produkt wordt geacht in de handel te zijn indien het zich bevindt in fabrieken, bereidingswerkplaatsen, magazijnen, opslagplaatsen of entrepots van fabrikanten, importeurs, bereiders of verkopers, of in voorraad wordt gehouden door personen, die er voor bedrijfsdoeleinden gebruik van maken.

Het is verboden niet-erkende produkten, met het oog op de verkoop in voorraad te

(1) Het woord «erkenning» wordt gebruikt in dit document. Deze in België gebruikelijke term is dezelfde als het begrip «toelating» in de Nederlandse wet.

c. L'agrération est accordée pour une durée déterminée afin qu'un nouvel examen puisse être effectué périodiquement. L'agrération peut être retirée entre-temps ;

d. Les prescriptions nécessaires sont données lors de l'agrération ;

e. Des tolérances de résidus sont déterminées si nécessaire.

1.1.4. *Etablissement d'une réglementation relative aux pesticides à usage non agricole*

Ces produits feront l'objet d'une réglementation particulière.

(voir *M* (69) 27, p. 1173)

1.2. Conditions de la mise dans le commerce des produits phyto-pharmaceutiques

1.2.1. *Agrération* ⁽¹⁾

Un produit phytopharmaceutique ne peut être mis dans le commerce s'il n'a pas été agréé au préalable par une instance officielle.

Un produit est réputé mis dans le commerce s'il se trouve dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les dépôts ou les entrepôts des fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs ou s'il est détenu par les personnes qui les utilisent à des fins professionnelles.

Il est interdit de détenir, de fabriquer, de livrer ou de transporter, en vue de la

(1) Le terme « agrération » est utilisé dans le présent document. Ce terme, en usage en Belgique, équivaut à l'expression « toelating » utilisée dans la loi néerlandaise.

hebben, te vervaardigen, af te leveren of te vervoeren, ten verkoop aan te bieden of te verkopen, of al dan niet tegen betaling af te staan of in ruil aan te bieden.

Een produkt wordt slechts toegelaten, indien met redelijke zekerheid mag worden aangenomen, dat het produkt deugdelijk is voor het doel waarvoor het is bestemd en dat door een juist gebruik ervan geen schadelijke nevenwerkingen zullen optreden.

Tot schadelijke nevenwerkingen worden onder meer gerekend :

- a. het schaden van de volksgezondheid ;
- b. het schaden van de gezondheid of het in gevaar brengen van de veiligheid van degene, die het produkt met inachtneming van de vereiste voorzorgsmaatregelen toepast ;
- c. het schaden van de hoedanigheid van alle voedingsmiddelen ;
- d. het schaden van het produktievermogen van de grond, van planten of delen van planten dan wel van dieren, welke instandhouding gewenst is, indien deze schade onevenredig is in verhouding tot het met het gebruik van het produkt beoogde doel.

1.2.2. *Verlenen van de erkenning*

De erkenning wordt aangevraagd door middel van een formulier volgens het model van het addendum.

De erkenning van een fytofarmaceutisch produkt wordt door of namens de Minister(s) afgegeven op advies van een nationaal erkenningscomité volgens de procedure voorzien onder 3. Dit comité bestaat

859

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 29 JANUARI 1968
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE THEE, THEE-EXTRACT, MATE
EN THEESURROGATEN

M (68) 19

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 29 JANVIER 1968
RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE DE THE,
EXTRAIT DE THE, MATE ET SUCCEDANES DE THE

M (68) 19

**Aanbeveling
van het Comité van Ministers
van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende thee,
thee-extract, maté en theesurrogaten**

M (68) 19

(voor Analysemethoden : zie Aanbeveling M (69) 29, blz. 1196)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,
Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,
Overwegende, dat de wetgevingen inzake thee, thee-extract,
maté en theesurrogaten dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen van de drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgeving inzake thee, thee-extract, maté en theesurrogaten aan te passen aan bijgaand Reglement, met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 juli 1968 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 29 januari 1968.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

R. VAN ELSLANDE

860

**Recommandation
du Comité de Ministres
de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations en matière de thé,
extrait de thé, maté et succédanés de thé**

M (68) 19

*(pour les méthodes d'analyse :
voir Recommandation M (69) 29, p. 1196)*

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives aux thé, extrait de thé, maté et succédanés de thé,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leur législation en matière de thé, extrait de thé, maté et succédanés de thé, au Règlement ci-annexé, en vue de sa mise en vigueur, au plus tard, le 1^{er} juillet 1968.

Fait à Bruxelles, le 29 janvier 1968.

Le Président du Comité de Ministres,

R. VAN ELSLANDE

**Reglement
betreffende thee, thee-extract, maté en theesurrogaten
M(68)19, Bijlage**

I. DEFINITIES

1. Thee

Het produkt bestaande uit de bladknoppen, jonge bladeren, bladstengel en jonge stengeldelen van variëteiten van de soort *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze welke al dan niet zijn gefermenteerd of geroost.

2. Theinevrije thee

Thee waarvan het cafeïnegehalte is verminderd.

3. Thee-extractpoeder of oplosthee

Het produkt verkregen door thee met water uit te trekken en dit extract na filtratie te drogen.

4. Thee-extractpoeder met koolhydraten of oplosthee met koolhydraten

Het produkt bestaande uit thee-extractpoeder (oplosthee), dat in water oplosbare koolhydraten bevat.

5. Maté

Het produkt bestaande uit de licht gerooste en gebroken bladeren van *Ilex paraguayensis* Saint-Hilaire.

6. Theesurrogaat of namaakthee

Andere produkten dan genoemd onder 1 t/m 5 welke geschikt zijn om als thee te worden gebruikt, evenals de mengsels van deze produkten met thee.

II. TOEGELATEN TOEVOEGINGEN

Voor de aromatisering van de produkten bedoeld onder I.1, 2, 3 en 4 zijn uitsluitend toegelaten: citroen, jasmijnbloesem, rozebloemblaadjes en Bergamotessence.

III. KWALITEITSNORMEN

1. Algemene normen

De in het onderhavige reglement bedoelde produkten :

— mogen geen afwijkende smaak of geur hebben ;

865

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 29 JANUARI 1968
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE KOFFIE, KOFFIE-EXTRACTEN
EN KOFFIESURROGATEN

M (68) 20

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 29 JANVIER 1968
RELATIVE
A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
EN MATIERE DE CAFE, EXTRAITS DE CAFE
ET SUCCEDANES DE CAFE

M (68) 20

866

Aanbeveling
van het Comité van Ministers
van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende
koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaten

M (68) 20

(gewijzigd en aangevuld bij Aanbeveling M (69) 30

van 23 december 1969, zie blz. 1169)

(voor analysemethoden : zie M (69) 28, blz. 1184)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake koffie, koffie-extracten en koffie-surrogaten dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen van de drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgeving inzake koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaten aan te passen aan bijgaand Reglement, met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 januari 1969 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 29 januari 1968.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

R. VAN ELSLANDE

866

**Recommandation
du Comité de Ministres
de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations
en matière de café, extraits de café et succédanés de café**

M (68) 20

(modifiée et complétée par la Recommandation M (69) 30

du 23 décembre 1969, voir p. 1169)

(pour les méthodes d'analyse : voir M (69) 28, p. 1184)

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives au café, aux extraits de café et succédanés de café,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de café, extraits de café et succédanés de café au Règlement ci-annexé, en vue de leur mise en vigueur, au plus tard le 1^{er} janvier 1969.

Fait à Bruxelles, le 29 janvier 1968.

Le Président du Comité de Ministres,

R. VAN ELSLANDE

REGLEMENT
BETREFFENDE KOFFIE, KOFFIE-EXTRACTEN
EN KOFFIESURROGATEN

M (68) 20, Bijlage

I. ALGEMENE OMSCHRIJVINGEN

In de zin van het onderhavige Reglement wordt verstaan onder :

1. **Koffie** : de behoorlijk gereinigde en gerooste zaadkernen van de koffiebboom (soorten van het geslacht *Coffea*).
2. **Met suiker gebrande koffie** : koffie welke is geroost onder toevoeging van suiker.
3. **Gemalen koffie** : koffie welke in verkleinde toestand is gebracht.
4. **Koffie-extract of mocca-extract** : het produkt verkregen door koffie met water uit te trekken en dit extract, na filtratie, niet of ten dele in te dampen.
5. **Koffie-extractpoeder, mocca-extractpoeder of oploskoffie** : het produkt verkregen door koffie met water uit te trekken en dit extract, na filtratie, te drogen.
6. **Caféinevrije koffie, enz.**
(vervangen door art. 1, sub 1, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1170)
7. **Mengsels van gemalen koffie, onderscheidenlijk koffie-extracten met andere waren** :
 - a) *Gemalen koffie met...* (onmiddellijk gevolgd door de aanduiding van de naam of de namen van de toegevoegde waren) : de produkten welke tenminste 50 % gemalen koffie bevatten ;
 - b) *Koffie-extract of mocca-extract met ...* (onmiddellijk gevolgd door de aanduiding van de naam of de namen van de toegevoegde waren) : de produkten waarvan de droge stof tenminste 50 procent vaste bestanddelen, uit koffie getrokken, bevat ; indien uit de aanduiding de vermenging met suiker (saccharose of invertsuiker) blijkt, wordt de suikervrije droge stof der waar als droge stof in vorenbedoelde zin beschouwd ;

867

REGLEMENT
RELATIF AUX CAFE, EXTRAITS DE CAFE ET SUCCEDANES
DE CAFE

M (68) 20, Annexe

I. DESCRIPTIONS GENERALES

Au sens du présent Règlement on entend par :

1. **Café** : la graine de caféier (espèces du genre *Coffea*) convenablement nettoyée et torréfiée.
2. **Café torréfié au sucre** : le café dont la torréfaction s'accompagne d'une adjonction de sucre.
3. **Café moulu** : le café réduit en fragments.
4. **Extrait de café ou extrait-moka** : le produit obtenu en extrayant le café avec de l'eau et, après filtration, en évaporant partiellement ou non l'eau de cet extrait.
5. **Extrait de café en poudre, extrait-moka en poudre ou café soluble** : le produit obtenu en extrayant le café avec de l'eau et, après filtration, en séchant cet extrait.
6. **Café décaféiné, etc.**
(Remplacé par l'art. 1, sous 1, de la Recommandation M (69) 30, p. 1170)
7. **Mélanges de café moulu ou d'extraits de café avec d'autres denrées** :
 - a) *Café moulu avec...* (immédiatement suivi de l'indication du ou des noms des denrées ajoutées) : les produits contenant au moins 50 % de café moulu ;
 - b) *Extrait de café ou extrait-moka avec...* (immédiatement suivi de l'indication du ou des noms des denrées ajoutées) : les produits dont la matière sèche contient au moins 50 % d'éléments solides extraits du café ; si le mélange avec du sucre (saccharose ou sucre interverti) ressort de l'indication, la matière sèche, exempte de sucre, de la denrée est considérée comme matière sèche au sens susvisé ;

c) *Koffie-extractpoeder, mocca-extractpoeder of oploskoffie met ...* (onmiddellijk gevolgd door de aanduiding van de naam of de namen van de toegevoegde oplosbare poedervormige waren) : de produkten waarvan de droge stof tenminste 50 procent vaste bestanddelen, uit koffie getrokken, bevat ; indien uit de aanduiding de vermenging met suiker (saccharose of invertsuiker) blijkt, wordt de suikervrije droge stof der waar als droge stof in vorenbedoelde zin beschouwd.

8. **Cichorei**

(vervangen door art. 1, sub 2, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1170)

8bis. **Cichorei-extractpoeder of oplos-cichorei**

(toegevoegd door art. 1, sub 3, Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171)

9. **Gebrande mout of moutkoffie** : het produkt verkregen door het roosten van behoorlijk gereinigde en gekiemde graansoorten (1).

10. **Gebrande suiker** : het produkt verkregen door het roosten van suikers en/of melasse al of niet bij aanwezigheid van geringe hoeveelheden alkaliën (2).

11. **Koffiesurrogaten of namaakkoffie** : alle andere produkten dan genoemd onder punt 1 t/m 10, hetzij in vaste, hetzij in vloeibare vorm, welke geschikt zijn om als koffie te worden gebruikt.

II. NORMEN

A. **ALGEMENE NORMEN**

a) De produkten bedoeld in het onderhavige Reglement :

- mogen geen afwijkende geur en smaak hebben ;
- moeten vrij zijn van insecten, delen van insecten en andere vreemde bestanddelen ;
- mogen niet beschimmeld zijn of in gisting verkeren noch in aanmerkelijke mate zijn verkoold ;
- mogen geen stoffen bevatten welke voor de gezondheid schadelijk zijn.

(1) Men verstaat onder « geklemd » een produkt waarvan 70 % van de graankorrels een bladkleem bezit met een lengte van minstens de helft van de lengte van de graankorrel.

(2) De benaming « koffiestroop », om gebrande suiker aan te duiden mag uitsluitend in Nederland worden gebruikt.

- c) *Extrait de café en poudre, extrait-moka en poudre ou café solubles avec...* (immédiatement suivi de l'indication du ou des noms des denrées en poudre solubles ajoutées) : les produits dont la matière sèche contient au moins 50 % d'éléments solides extraits du café ; si le mélange avec du sucre (saccharose ou sucre interverti) ressort de l'indication, la matière sèche, exempte du sucre, de la denrée est considérée comme matière sèche au sens susvisé.

8. Chicorée

(remplacé par l'art. 1, sous 2, de la Recommandation M (69) 30, p. 1170)

8bis Extrait de chicorée en poudre ou chicorée soluble

(inséré par l'art. 1, sous 3, de la Recommandation M (69) 30, p. 1171)

9. **Malt torréfié ou café de malt** : le produit obtenu par torréfaction de céréales, convenablement nettoyées et germées (1).
10. **Sucre torréfié** : le produit obtenu par torréfaction de sucres et/ou de mélasses en présence ou non de faibles quantités d'alcalis (2).
11. **Succédanés de café** : tous produits liquides ou solides autres que ceux visés sous 1 à 10 inclus propres à être employés comme le café.

II. NORMES

A. NORMES GÉNÉRALES

a) Les produits visés dans le présent Règlement :

- ne peuvent avoir ni odeur, ni goût anormaux ;
- doivent être exempts d'insectes, débris d'insectes et d'autres corps étrangers ;
- ne peuvent être ni moisissés ou fermentés ni contenir des grains carbonisés en quantité notablement appréciable ;
- ne peuvent contenir de substances nuisibles à la santé.

(1) On entend par « germé » un produit dont 70 % de grains présentent une longueur de plumule au moins égale à la moitié de la longueur du grain.

(2) Aux Pays-Bas, la dénomination « koffleestrop », pourra être maintenue pour désigner le sucre torréfié.

- b) Conserveermiddelen, kleurstoffen of andere in dit reglement niet toegelaten stoffen mogen aan in dit reglement bedoelde produkten niet worden toegevoegd, noch daarin aanwezig zijn.

B. BIJZONDERE NORMEN

1. Koffie, met suiker gebrande koffie en gemalen koffie :

a. Watergehalte :

koffie en met suiker gebrande koffie : max. 5,0 %

gemalen koffie : max. 8,0 %.

- b. In water oplosbaar extract : minimaal 22,0 % van de droge stof.

- c. Gehalte aan verontreinigingen (schillen, huidjes, enz.) maximaal 1,0 %.

- d. Asgehalte : maximaal 6,0 %.

- e. Chloridegehalte van de as : maximaal 1,0 % uitgedrukt als chloor (Cl).

- f. Toegelaten glansmiddelen : suikers, carnaubawas, candellilawas, colofonium en bijenwas.

Indien glansmiddelen zijn gebezigd, mag het gehalte der met ether, alcohol of water afwasbare en daarin oplosbare stoffen niet hoger zijn dan 1,0 %, met uitzondering van met suiker gebrande koffie, waarvan het gehalte der met alcohol of water afwasbare en daarin oplosbare stoffen niet hoger mag zijn dan 3,0 %.

2. Koffie-extract of mocca-extract, koffie-extractpoeder, mocca-extractpoeder of oploskoffie

a) *Droge stof-gehalte :*

— koffie-extract : tenminste 6,0 %

— koffie-extractpoeder : tenminste 96 %

b) *Caffeïnegehalte van de droge stof :*

minimaal 3,0 % en maximaal 6,0 %

- b) Les produits visés par le présent règlement ne peuvent être additionnés ni contenir d'antiseptiques, de colorants ou de substances non autorisés par le présent règlement.

B. NORMES SPECIALES

1. Café, café torréfié au sucre et café moulu :

- a. Teneur en eau :
- café et café torréfié au sucre : max. 5,0 %
 - café moulu : max. 8,0 %.
- b. Extrait soluble dans l'eau : au moins 22,0 % de la matière sèche.
- c. Teneur en impuretés (coques, pellicules, etc.) : 1,0 % au maximum.
- d. Teneur en cendres : 6,0 % au maximum.
- e. Teneur en chlorure des cendres :
1,0 % au maximum exprimé en chlore (Cl).
- f. Matières d'enrobage autorisées : sucre, cire de carnauba, cire de candellila, colophane et cire d'abeilles.

Lorsque les matières d'enrobage ont été employées, la teneur en matières lavables et solubles dans l'éther, l'alcool ou l'eau ne peut être supérieure à 1,0 %, à l'exception du café torréfié au sucre, dont la teneur en matières lavables et solubles dans l'alcool ou l'eau ne peut être supérieure à 3,0 %.

2. Extrait de café ou extrait-moka, extrait de café en poudre, extrait-moka en poudre ou café soluble

- a) *Teneur en matière sèche :*
- extrait de café : au moins 6,0 %
 - extrait de café en poudre : au moins 96 %
- b) *Teneur en caféine de la matière sèche :*
3,0 % au minimum et 6,0 % au maximum

- c) Polysiloxanen maximaal 10 ppm uitgedrukt als dimethylpolysiloxaan afkomstig van het gebruik van deze stoffen als antischuimmiddel bij de bereiding van koffie-extractpoeder.
- d) Maximaal 0,5 % van een of meer der volgende middelen ter voorkoming van samenklontering: *calciumstearaat toegevoegd door art. 1, sub 7 van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171*), aluminiumstearaat, magnesiumstearaat, natrium-silico-aluminaat en natriumcalcium-silico-aluminaat en colloidaal kiezelzuur, uitsluitend in koffie-extractpoeder aangeduid als « bestemd voor automaten ».

3. Cafeinevrije koffie, enz.

(vervangen door art. 1, sub 4, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171).

4. Mengsels van koffie of van koffie-extract met andere waren :
— toegelaten waren :

- a) voor de produkten bedoeld onder 1-7-a, cichorei, moutkoffie en koffiesurrogaten ;
- b) voor de produkten bedoeld onder 1-7-b en c, in water oplosbare extracten van cichorei, in water oplosbare koolhydraten en gebrande suikers.

5. Cichorei

(vervangen door art. 1, sub 5, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171).

5bis. Cichorei extractpoeder

(toegevoegd door art. 1, sub 6, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171).

6. Moutkoffie (of gebrande mout) :

- a) Watergehalte : maximaal 8,0 % ;

- c) Polysiloxanes, maximum 10 ppm exprimés en diméthylpolysiloxane, provenant de l'emploi de ces substances comme agents antimoussants lors de la fabrication de l'extrait de café en poudre.
- d) Au maximum 0,5 % d'un ou plusieurs des produits ci-après, employés comme antiagglomérants : *stéarate de calcium* (inséré par l'art. 1, sous 7, de la *Recommandation M (69) 30, p. 1171*) *stéarate d'aluminium*, *stéarate de magnésium*, silico-aluminates de sodium et de sodium et calcium, silico colloïdale, exclusivement dans l'extrait de café en poudre portant la mention « destiné aux distributeurs automatiques ».

3. Café décaféiné, etc.

(remplacé par l'art. 1, sous 4, de la *Recommandation M (69) 30, p. 1171*).

4. Mélanges de café ou d'extrait de café avec d'autres denrées : — denrées autorisées :

- a) pour les produits visés sous 1-7-a, chicorée, café de malt et succédanés de café ;
- b) pour les produits visés sous 1-7-b et c, les extraits solubles dans l'eau de chicorée, hydrates de carbone solubles dans l'eau et sucres torréfiés.

5. Chicorée

(remplacé par l'art. 1, sous 5, de la *Recommandation M (69) 30, p. 1171*).

5bis. Extrait de chicorée en poudre

(inséré par l'art. 1, sous 6, de la *Recommandation M (69) 30, p. 1171*)

6. Café de malt (ou malt torréfié) :

- a) Teneur en eau : 8,0 % au maximum ;

- b) Asgehalte : maximaal 4,0 % van de droge stof ;
- c) In verdund zoutzuur onoplosbaar asgehalte : maximaal 0,2 % van de droge stof ;
- d) Toegelaten glansmiddelen voor de produkten in korrels : suikers, carnaubawas, condellilawas, colofonium en bijenwas.

Indien glansmiddelen zijn gebezigd, mag het gehalte der met ether, alcohol of water afwasbare en daarin oplosbare stoffen niet hoger zijn dan 1,0 %.

7. Gebrande suiker :

- a) Watergehalte : maximaal 5,0 % ;
- b) In water oplosbaar asvrij extract : minimaal 70 % van de droge stof ;
- c) Asgehalte : maximaal 12,5 % van de droge stof ;
- d) Maximaal 1,0 % van een of van een mengsel der volgende middelen ter voorkoming van samenklontering : *calciumstearaat (toegevoegd door art. 1, sub 7, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171)* aluminiumstearaat, magnesiumstearaat, natrium-silico-aluminaat en natrium-calcium-silico-aluminaat en colloidaal kiezelzuur.

Indien een dergelijk middel is toegevoegd moet de aanduiding « gebrande suiker » onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding : « met drooghoudingsmiddel ».

8. Koffiesurrogaten of namaakkoffie :

Aan koffiesurrogaten mogen worden toegevoegd : gebrande suiker als bedoeld onder I. 10 en/of onschadelijke aromastoffen.

III. VEREISTEN INZAKE DE ETIKETTERING

- 1. a) Een benaming overeenkomstig punt I met dien verstande dat groene koffie, welke overigens niet onder dit Reglement valt, ook koffie mag worden genoemd.
- b) De benaming « koffiesurrogaat » moet vergezeld gaan van een vermelding, aangevende, in de volgorde van afdalend gehalte, alle bestanddelen.

- b) Teneur en cendres : 4,0 % au maximum de la matière sèche ;
- c) Teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique dilué : au maximum 0,2 % de la matière sèche ;
- d) Matières d'enrobage autorisées pour les produits en grains : sucres, cire de carnauba, cire de candellila, colophane et cire d'abeille.

Lorsque les matières d'enrobage ont été employées, la teneur en matières lavables et solubles dans l'éther, l'alcool ou l'eau ne peut être supérieure à 1,0 %.

7. Sucre torréfié :

- a) Teneur en eau : 5,0 % au maximum ;
- b) Extrait soluble dans l'eau, exempt de cendres : minimum 70 % de la matière sèche ;
- c) Teneur en cendres : 12,5 % au maximum de la matière sèche ;
- d) Au maximum 1,0 % d'un ou d'un mélange des anti-agglomérants ci-après : *stéarate de calcium (inséré par l'art. 1, sous 7, de la Recommandation M (69) 30, p. 1171)*, stéarate d'aluminium, stéarate de magnésium, silico aluminate de sodium et silico aluminate de sodium et de calcium et silico colloïdale.

Dans le cas où un anti-agglomérant a été ajouté, la dénomination « sucre torréfié » doit être immédiatement suivie de la mention : « avec anti-agglomérant ».

8. Succédanés de café :

Peuvent être ajoutés aux succédanés de café : le sucre torréfié visé sous I. 10 et/ou des substances aromatiques inoffensives.

III. EXIGENCES RELATIVES A L'ETIQUETAGE

- 1. a) Une dénomination conforme au point I. en ce sens que le café vert qui pour le reste ne tombe pas sous l'application de ce Règlement peut être désigné comme café.
- b) La dénomination « succédané de café » doit être accompagnée d'une mention énumérant tous les constituants dans l'ordre de teneur décroissante.

Indien bij de bereiding van het koffiesurrogaat is uitgegaan van slechts een plantaardige grondstof, mag de benaming « koffiesurrogaat » worden vervangen door de naam van de grondstof, onmiddellijk vergezeld van het woord « gebrand ».

- c) *(toegevoegd door art. 1, sub 8, van Aanbeveling M (69) 30, blz. 1171).*

2. Aanduiding van de inhoud

Zij moet bestaan uit de woorden : « Inhoud » resp. « Inh. » of « Netto » resp. « Net », voorafgegaan of gevolgd, voor vaste waren, door de in kilogrammen en/of in grammen en voor vloeibare waren door de in liters en/of gedeelten van liters uitgedrukte hoeveelheid der waar.

Zij moet zijn aangebracht op hetzelfde vlak van de verpakking waarop de naam der waar voorkomt.

3. De aanduidingen van de naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper overeenkomstig Aanbeveling M (64) 7 van het Comité van Ministers.
4. Minimumhoogte der letters en cijfers van de verplichte vermeldingen en benamingen :
- a) 1 mm voor aanduidingen bedoeld onder III.3 ;
- b) voor de aanduidingen bedoeld onder III.1 en III.2 :
- 2 mm op verpakkingen t/m 200 g ;
 - 3 mm op verpakkingen van 201 g t/m 2000 g ;
 - 10 mm op verpakkingen van meer dan 2000 g ;
- c) de aanduiding bedoeld onder III.1 mag niet minder opvallend, en wat hoogte en lijndikte betreft, niet kleiner zijn dan die van één der andere woorden of namen op de verpakking aanwezig, met dien verstande, dat eigen-, firma-, handels- en merknamen, voor zover deze geen aanleiding tot verwarring of misvatting omtrent de waren kunnen geven buiten beschouwing worden gelaten.

Si la fabrication du succédané de café est à base d'une seule substance végétale, la dénomination « succédané de café » peut être remplacée par le nom de la matière première immédiatement accompagné du mot « torréfié ».

- c) (inséré par l'art. 1, sous 8, de la Recommandation M (69) 30, p. 1171).

2. Indication du contenu

Elle sera portée au moyen des termes, soit « Contenu » ou « Cont. », soit « Net », précédés ou suivis de l'indication de la quantité de la denrée exprimée en kilogrammes et/ou fractions de kilogramme dans le cas de denrées solides, en litres et/ou fractions de litre dans le cas de denrées liquides. Cette indication et la dénomination de la denrée doivent figurer sur la même face du récipient.

3. Les indications relatives au nom et à l'adresse du fabricant ou d'un vendeur conformément à la Recommandation M (64) 7 du Comité de Ministres.

4. Hauteur minimum des lettres et chiffres des mentions et dénominations obligatoires :

- a) 1 mm pour indications prévues sous III.3 ;
- b) pour les indications prévues sous III.1 et III.2 :
- 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g ;
 - 3 mm pour emballages de 201 g à 2000 g ;
 - 10 mm pour emballages de plus de 2000 g ;
- c) l'indication visée sous III.1 ne peut pas être moins apparente, et les signes qui la composent ne peuvent être moins hauts ou moins épais, que l'un des autres mots ou noms figurant sur l'emballage, abstraction faite des noms propres, raisons sociales ou dénominations commerciales qui ne sont pas susceptibles de créer de confusion ou de méprise au sujet des denrées.

I

TABLE DES MATIÈRES

Politique commerciale commune, M (69) 2	1075
Convention concernant la coopération administrative et judiciaire et trois Protocoles additionnels du 29 avril 1969, M (69) 3 (voir Tome 5, Conventions particulières)	
Protocole relatif à la compétence de la Cour de Justice Benelux , M (69) 4 (voir Tome 4, Cour Benelux, p. 50)	
Protocole concernant l'instauration d'une juridiction administrative , M (69) 5 (voir Tome 4, Cour Benelux, p. 65)	
Protocole relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures et à la suppression des entraves , M (69) 6 (voir Tome 1, Traité Benelux, p. 107)	
Convention relative à l'unification du territoire douanier Benelux , M (69) 7 (voir Tome 1, Douane et Fiscalité, p. 52)	
Libération partielle des transports routiers entre les pays du Benelux et des pays tiers, M (69) 10	1077
Sauterelles mobiles , M (69) 11	1080
Mesures de longueur , M (69) 12	1092
Mesures de capacité , M (69) 13	1099
Certaines conditions techniques relatives aux véhicules automoteurs , remorques et semi-remorques (cinquième complément au M (64) 9), M (69) 15	1104
Certaines conditions techniques relatives aux véhicules automoteurs , remorques et semi-remorques (sixième complément au M (64) 9), M (69) 16	1115
Commerce intra-Benelux d'engrais (modification du M (68) 12), M (69) 17	1130
Institution d'une Commission spéciale pour l'aménagement du territoire , M (69) 18	1144
Moutarde , M (69) 20	1150
Pâtes alimentaires (modification du M (65) 8), M (69) 21	1155
Importation de viandes fraîches , à l'exception de viande chevaline désossée de moins de 10 kg, M (69) 22	1157

II

Uitvoerings- en controlevoorschriften voor het internationale vervoer van personen met huurauto's en taxi's , M (69) 23	1135
Instelling van een Bijzondere Commissie voor het Toerisme , M (69) 24	1147
Zetmeel en puddingpoeder (wijziging van M (63) 20), M (69) 26	1162
Pesticides en fytofarmaceutische produkten (voor niet landbouwkundig gebruik) (aanvulling van M (65) 14), M (69) 27	1173
Koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaat (analysemethoden), M (69) 28	1184
Thee, thee-extract, maté en theesurrogaten (analysemethoden), M (69) 29	1196
Koffie, koffie-extracten en koffiesurrogaten (wijziging en aanvulling van M (68) 20), M (69) 30	1169

II

Règles d'exécution et de contrôle pour les transports internationaux de voyageurs au moyen de voitures de location et de taxis, M (69) 23	1135
Institution d'une Commission spéciale pour le Tourisme, M (69) 24	1147
Fécules ou amidons et poudres pour pudding (modification du M (63) 20), M (69) 26	1162
Pesticides et produits phytopharmaceutiques (à usage non agricole) (complément au M (65) 14), M (69) 27	1173
Café, extraits de café et succédanés de café (méthodes d'analyse), M (69) 28	1184
Thé, extraits de thé, maté et succédanés de thé (méthodes d'analyse), M (69) 29	1196
Café, extraits de café et succédanés de café (modification et complément au M (68) 20), M (69) 30	1169

BENELUX ECONOMISCH EN
STATISTISCH
KWARTAALBERICHT

Deze driemaandelijke publikatie bevat een artikelengedeelte en een statistisch gedeelte.

In eerstgenoemd gedeelte zijn op de actualiteit gerichte artikelen over Benelux-onderwerpen alsmede artikelen betrekking hebbend op het economische leven in de drie landen, opgenomen.

Het statistische gedeelte geeft in een aantal grafieken en tabellen een afgerond statistisch beeld van Benelux.

De prijs van deze publikatie bedraagt in jaarabonnement F 200 of f 15 (per nummer F 70 of f 5).

Voor de verkoopadressen raadplegen men de achterzijde van deze omslag.

NIET PERIODIEKE
PUBLIKATIES VAN HET
SECRETARIAAT-GENERAAL

Het Secretariaat-Generaal geeft ook niet periodieke publikaties uit o.m. op sociaal, financieel en statistisch gebied. De volledige lijst van de niet periodieke publikaties is verkrijgbaar op het Secretariaat-Generaal van de Benelux Economische Unie, Regent-chapsstraat 39, Brussel 1.

BULLETTIN TRIMESTRIEL
ECONOMIQUE ET
STATISTIQUE BENELUX

Ce bulletin trimestriel comporte deux parties : l'une consacrée aux articles, l'autre à la statistique.

La première partie contient des articles qui traitent de sujets d'actualité concernant le Benelux ainsi que des articles sur la vie économique dans les trois pays.

L'autre partie établit, en graphiques et en tableaux, un aperçu statistique général du Benelux.

Le prix de l'abonnement annuel au bulletin s'élève à F 200 ou f 15 (le numéro : F 70 ou f 5).

Pour les adresses des bureaux de vente, prière de consulter le dos de la présente couverture.

PUBLICATIONS
NON PERIODIQUES
DU SECRETARIAT GENERAL

Le Secrétariat général édite également des publications non périodiques traitant notamment de questions sociales, financières et statistiques. La liste complète de ces publications peut être obtenue au Secrétariat général de l'Union économique Benelux, 39, rue de la Régence, Bruxelles 1.

PRIJZEN

Het **Benelux-Publikatieblad** kost F 0,75 per bedrukte bladzijde.

Facturering van abonnementen geschiedt per trimester.

Dit nummer kost fl 5,60 of F 80,—.

De volledige verzameling der **Benelux-Basisteksten** (t/m de 36^e aanvulling, losbladig, in 7 plastic banden) kost fl 161,— of 2.300,—.

PRIX

Le **Bulletin Benelux** coûte F 0,75 la page imprimée.

Les abonnements sont facturés par trimestre.

Le présent numéro coûte F 80,—.

La collection complète des **Textes de base Benelux** (y compris le 36^e supplément, sur feuillets mobiles 7 reliures en plastic) coûte F 2.300,—.

KANTOREN voor VERKOOP
en ABONNEMENTEN :

België

BELGISCH STAATSBLAD

Leuvenseweg, 40, Brussel 1.

Uitsluitend door overschrijving van het verschuldigde bedrag op PCR 50.80 van het Bestuur van het Belgisch Staatsblad te Brussel.

Nederland, Luxemburg en derde landen

STAATSUITGEVERIJ

Chr. Plantijnstraat, 's-Gravenhage

BUREAUX de VENTE
et d'ABONNEMENTS :

Belgique

MONITEUR BELGE

40, rue de Louvain, Bruxelles 1.

Exclusivement par virement au CCP 50.80 de la Direction au Moniteur belge à Bruxelles.

Pays-Bas, Luxembourg et pays tiers

STAATSUITGEVERIJ

Chr. Plantijnstraat, La Haye