

BENELUX

PUBLIKATIEBLAD

INHOUD :

Beschikkingen van het Comité van Ministers van 26 januari 1976 :

- Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake :
 - zout, M (76) 2
 - mosterd, M (76) 3
 - vleesextracten en vleesbouillon, M (76) 4
 - soepen, M (76) 5
 - in water oplosbare synthetische kleurstoffen, M (76) 10
 - in vet oplosbare synthetische kleurstoffen, M (76) 11
- Harmonisatie der wetgevingen inzake :
 - consumptieijs, M (76) 6
 - poeders voor bereiding van pudding, M (76) 7
 - bestrijding van pluimveeziekten, M (76) 8
 - slachtinrichtingen en uitsnijderijen, M (76) 9
 - wering en bestrijding van dierziekten, M (76) 12
 - pluimvee, eendagskuikens en broedieren, M (76) 13
- Benelux-tarieven goederenvervoer over de weg, M (76) 14

TABLE DES MATIERES :

Décisions du Comité de Ministres du 26 janvier 1976 :

- Méthodes d'analyse de référence Benelux en matière de :
 - sel, M (76) 2
 - moutarde, M (76) 3
 - extrait de viande et de bouillon de viande, M (76) 4
 - potages, M (76) 5
 - colorants synthétiques solubles dans l'eau, M (76) 10
 - colorants synthétiques liposolubles, M (76) 11
- Harmonisation des législations concernant :
 - la glace de consommation, M (76) 6
 - les poudres destinées à la préparation de pudding, M (76) 7
 - la lutte contre les maladies de volailles, M (76) 8
 - les établissements d'abattage et ateliers de découpe, M (76) 9
 - la protection et la lutte contre les maladies animales, M (76) 12
 - les volailles, poussins d'un jour et œufs à couver, M (76) 13
- Les tarifs Benelux pour les transports de marchandises par route, M (76) 14

Het Benelux-Publicatieblad wordt uitgegeven door het Secretariaat-Generaal van de BENELUX ECONOMISCHE UNIE, Regentschapsstraat 39, 1000 Brussel.

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 systematische 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 laten 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, 1000 Bruxelles.

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

1976-6

89° aanvulling

31.12.1976

89° supplément

<p style="text-align: center;">DEEL * * /II * * * *</p> <p><i>Ministeriële Beschikkingen</i> Invoegen : blz. 2029 - 2114</p>	<p style="text-align: center;">TOME * * /II * * * *</p> <p><i>Décisions ministérielles</i> Insérer : p. 2029 - 2114</p>
<p style="text-align: center;">WIJZIGINGSBLADEN <i>Ministeriële Beschikkingen</i> DEEL * *</p> <p>Vervangen : blz. 243(f) - 246(n) 361(f) - 362-426 591(f) - 600(n)</p>	<p style="text-align: center;">FEUILLETS MODIFIES <i>Décisions ministérielles</i> TOME * *</p> <p>Remplacer : p. 243(f) - 246(n) 361(f) - 362-426 591(f) - 600(n)</p>
<p style="text-align: center;">DEEL * * * *</p> <p>Vervangen : blz. 845 - 846(n) 1063 - 1064(n)</p>	<p style="text-align: center;">TOME * * * *</p> <p>Remplacer : p. 845 - 846(n) 1063 - 1064(n)</p>
<p style="text-align: center;">DEEL * * * * * *</p> <p>Vervangen : blz. 1150 - 1151(n) 1280 - 1283 1308 - 1309(n) 1426 - 1427(n) 1458 - 1460(n) 1539 - 1543-1544 1549 - 1556(n)</p>	<p style="text-align: center;">TOME * * * * * *</p> <p>Remplacer : p. 1150 - 1151(n) 1280 - 1283 1308 - 1309(n) 1426 - 1427(n) 1458 - 1460(n) 1539 - 1543-1544 1549 - 1556(n)</p>
<p style="text-align: center;">DEEL * * /II * * * *</p> <p>Vervangen : blz. 1651 - 1655(n) 1816 - 1825-1826 1879 - 1880(n) 1945 - 1946(n)</p>	<p style="text-align: center;">TOME * * /II * * * *</p> <p>Remplacer : p. 1651 - 1655(n) 1654 - 1655(n) 1816 - 1825-1826 1879 - 1880(n) 1945 - 1946(n)</p>

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.

SECRETARIAT GENERAL BENELUX, 39, RUE DE LA REGENCE - 1000 BRUXELLES
SECRETARIAAT-GENERAAL BENELUX, REGENTSCHAPSSTRAAT 39 - 1000 BRUSSEL

Imprim./Drukk. Vander Roost & Fils/Zonen - 1090 Bruxelles/Brussel

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN VAN ONDERZOEK
INZAKE ZOUT BESTEMD VOOR
MENSELIJKE CONSUMPTIE

M (76) 2

(inwerkingtreding op 1 september 1976)

zie ook :

Aanbeveling M (68) 14, blz. 845

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
CONCERNANT L'APPLICATION DE
METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX
EN MATIERE DE SEL DESTINE
A LA CONSOMMATION HUMAINE

M (76) 2

(entrée en vigueur le 1^{er} septembre 1976)

voir aussi :

Recommandation M (68) 14, p. 845

BESCHIKKING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek
inzake zout bestemd voor menselijke consumptie

M (76) 2

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 29 januari 1968 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende zout bestemd voor menselijke consumptie, M (68) 14,

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 voedingsmiddelentoezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.
2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux
en matière de sel destiné à la consommation humaine****M (76) 2**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969, relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 29 janvier 1968, relative à l'harmonisation des législations en matière de sel destiné à la consommation humaine, M (68) 14,

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

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des denrées alimentaire 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,

A pris la décision suivante :

Article unique

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente Décision soient considérées à partir du 1^{er} septembre 1976 comme seule méthode de référence.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

REFERENTIEMETHODE
van onderzoek inzake zout
M (76) 2, Bijlage I

1. **Zoutgehalte**

Reagentia

Kaliumrhodanide 0,1 n

Nitrobenzeen

Salpeterzuur 4 n

IJzer III Ammoniumsulfaat : verzadigde oplossing

Zilvernitraat 0,1 n

- 1.1 Weeg ongeveer 0,6 g zout af tot 1 mg nauwkeurig en los op in een maatkolpje van 100 ml, vul aan en pipetteer 10 ml in een Erlenmeijer van 300 ml.

Voeg toe 5 ml salpeterzuur en 1 ml verzadigde ijzer-ammoniak-sulfaat oplossing.

Pipetteer 25 ml zilvernitraat in de Erlenmeijer en voeg toe 3 ml nitrobenzeen, schud krachtig tot het neerslag samenvalt. Titreer de overmaat zilvernitraat terug met kaliumrhodanide.

Bereken het zoutgehalte :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25 t_1 - V_1 t_2) 58,43}{M} \text{ waar}$$

t_1 = normaliteit AgNO_3

t_2 = normaliteit KCNS

V = aantal ml verbruikt KCNS

M = hoeveelheid afgewogen monsters in grammen

2. **Vocht**

- 2.1. Weeg ongeveer 2 g zout tot op 1 mg nauwkeurig af in een voorgedroogd porseleinen schaalpje. Droog bij $\pm 105^\circ\text{C}$ tot constant gewicht.

$$\text{VOCHTGEHALTE} = \frac{b \times 100}{a} \% \text{ waar}$$

a = afgewogen hoeveelheid zout in grammen

b = gewichtsverlies van het zout in grammen.

METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE
en matière de sel
M (76) 2, Annexe 1

1. Teneur en chlorure de sodium du sel

Réactifs

Thiocyanate de potassium 0,1 n

Nitrobenzène

Acide nitrique 4 n

Fer III sulfate d'ammonium : solution saturée

Nitrate d'argent 0,1 n

- 1.1. Peser environ 0,6 g de sel à 1 mg près, dissoudre dans un ballon jaugé de 100 ml, compléter et pipeter 10 ml dans un vase conique de 300 ml.

Ajouter 5 ml d'acide nitrique et 1 ml de solution saturée de fer III sulfate d'ammonium.

Pipeter 25 ml de nitrate d'argent dans le vase conique, ajouter 3 ml de nitrobenzène, agiter fortement jusqu'à précipitation. A l'aide de la solution de thiocyanate de potassium titrer en retour l'excès de nitrate d'argent.

Calculer la teneur en chlorure de sodium :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25 t_1 - V_1 t_2) 58,43}{M} \text{ où}$$

t_1 = titre AgNO_3

t_2 = titre KCNS

V = nombre de ml de KCNS utilisés

M = quantité, en grammes, de l'échantillon pesé

2. Humidité

- 2.1. Peser environ 2 g de sel, à 1 mg près, dans une capsule de porcelaine préalablement séchée. Sécher à $\pm 105^\circ\text{C}$ jusqu'à poids constant.

$$\text{TENEUR EN HUMIDITE} = \frac{b \times 100}{a} \% \text{ où}$$

a = quantité de sel pesée, en grammes

b = perte de poids du sel en grammes.

3. **Bepaling van kaliumhexacyanoferraat (II) in keuzenzout**

Reagentia

Kaliumhydroxyde 0,1 n

Zwavelzuur 4 n

Kleur-reagens: los 100 gram ijzer (II) ammoniumsulfaat p.a. en 10 gram ijzer (III) ammoniumsulfaat p.a. op in gedestilleerd water, waaraan 50 ml 4 n zwavelzuur is toegevoegd. Vul met gedestilleerd water aan tot 1000 ml. Bewaar de oplossing in een fles van donker glas.

Fosfaat-reagens: los 70 gram kaliumdiwaterstoffosfaat op in gedestilleerd water, waaraan 12,5 ml 4 n zwavelzuur is toegevoegd. Vul met gedestilleerd water aan tot 1000 ml.

Standaard kaliumhexacyanoferraat (II)-oplossing: los 11,47 gram kaliumhexacyanoferraat (II) p.a. op in 800 ml van CO₂ bevrijd water. Voeg toe 10 ml 0,1 n kaliumhydroxyde en vul met CO₂-vrij water aan tot 1000 ml. Bewaar deze geconcentreerde standaard-oplossing in het donker.

Pipetteer 10 ml van de geconcentreerde standaard-oplossing in een maatkolf van 1 l. Voeg toe 10 ml 0,1 n kaliumhydroxyde en vul aan tot de maatstreep met gedestilleerd water. Deze oplossing moet vers bereid worden.

1 ml van de verdunde standaard-oplossing = 0,1 mg K₄Fe(CN)₆.

- 3.1. Weeg 10 gram van het monster nauwkeurig af in een konische kolf van 100 ml met ingeslepen stop. Los op in 40 ml gedestilleerd water. Voeg toe 2 ml 0,1 n kaliumhydroxyde, sluit de kolf met de stop en schud. Voeg toe 1 ml 4 n zwavelzuur en 2 ml kleur-reagens, schud goed door en laat 2 minuten staan. Voeg dan toe 3 ml fosfaat-reagens en schud. Breng de oplossing over in een colorimeterglas van 50 ml.
- 3.2. Beoordeel na 5 minuten de kleur t.o.v. een standaard-serie, welke als volgt is bereid.
- 3.3. Voeg aan 10 gram natriumchloride p.a. toe respectievelijk 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 0,6 en 0,7 ml van de verdunde standaard-oplossing en ga verder te werk als boven voor het monster is beschreven. Bereid de standaard-serie steeds gelijktijdig met de bepaling van het monster.

4. **Onoplosbare bestanddelen**

- 4.1. Weeg ongeveer 10 g zout tot op 10 mg nauwkeurig af. Los op in ± 50 ml water en filtreer over een gedroogd en gewogen G 4 filterkroes. Was de kroes met ± 35 ml water. Verenig filtraat en waswater in een maatkolf van 100 ml, vul aan tot 100 ml en meng. Deze oplossing wordt gebruikt voor de bepaling van het colloïdaal opgeloste SiO₂.

3. Dosage de l'hexacyanoferrate de potassium (II) dans le sel de cuisine

Réactifs

Hydroxyde de potassium 0,1 n

Acide sulfurique 4 n

Réactif chromogène : dissoudre 100 g de sulfate d'ammonium-fer (II) p.a. et 10 g de sulfate d'ammonium-fer (III) p.a. dans de l'eau distillée additionnée de 50 ml d'acide sulfurique 4 n. Porter à 1000 ml avec de l'eau distillée. Conserver la solution dans un flacon de verre foncé.

Réactif au phosphate : dissoudre 70 g de dihydrogénophosphate de potassium dans de l'eau distillée contenant 12,5 ml d'acide sulfurique 4 n. Porter à 1000 ml avec de l'eau distillée.

Solution étalon d'hexacyanoferrate (II) de potassium : dissoudre 11,47 g d'hexacyanoferrate (II) de potassium p.a. dans 800 ml d'eau exempte de CO₂. Ajouter 10 ml d'hydroxyde de potassium 0,1 n et compléter jusqu'à 1000 ml avec de l'eau exempte de CO₂. Conserver cette solution étalon concentrée dans l'obscurité.

Pipeter 10 ml de la solution étalon concentrée dans un ballon jaugé de 1 l. Ajouter 10 ml d'hydroxyde de potassium 0,1 n et compléter jusqu'au trait avec de l'eau distillée. Cette solution doit être préparée extemporanément.

1 ml de la solution étalon diluée = 0,1 mg de K₄Fe(CN)₆.

- 3.1. Peser exactement 10 g de l'échantillon dans un vase conique de 100 ml à bouchon rodé. Dissoudre dans 40 ml d'eau distillée. Ajouter 2 ml d'hydroxyde de potassium, boucher le vase et agiter. Ajouter 1 ml d'acide sulfurique et 2 ml de réactif chromogène, agiter vivement et laisser reposer pendant 2 minutes. Ajouter ensuite 3 ml de réactif au phosphate et agiter. Transférer la solution dans une cuvette de colorimètre de 50 ml.
- 3.2. Après 5 minutes, comparer la coloration à une échelle de référence préparée comme suit.
- 3.3. A 10 g de chlorure de sodium p.a., ajouter respectivement 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 0,6 et 0,7 ml de la solution étalon diluée et procéder comme il est dit ci-dessus pour l'échantillon. Préparer toujours l'échelle de référence au moment de l'examen de l'échantillon.

4. Composants insolubles

- 4.1. Peser environ 10 g de sel, à 10 mg près. Dissoudre dans ± 50 ml d'eau et filtrer sur un creuset filtrant G 4 séché et taré. Laver le creuset à l'aide de ± 35 ml d'eau. Recueillir le filtrat et l'eau de lavage dans un ballon jaugé de 100 ml, compléter jusqu'à 100 ml et mélanger. Cette solution est utilisée pour le dosage du SiO₂ colloïdal dissous.

4.2. Was de kroes verder na met water tot het waswater chloride vrij is. Droog de kroes en weeg.

4.3. Gehalte aan onoplosbare bestanddelen : 0

$$0 = \frac{b \times 100}{a} \% \text{ waar}$$

a = afgewogen hoeveelheid zout in grammen

b = onoplosbare bestanddelen op kroes in grammen.

5. Colloidaal opgelost silicaat

Reagentia

Alle reagentia worden bereid met water dat zo weinig mogelijk silicaat bevat. Dit wordt bereid door zorgvuldig destilleren of demineraliseren. Bewaar het water en alle reagentia in flessen van polytheen.

— Molybdaat-oplossing : los 89 g ammoniummolybdaat $[(\text{NH}_4)_6\text{Mo}_7\text{O}_{24}\cdot 4\text{H}_2\text{O}]$ op in 800 ml water.

Voeg 62 ml zwavelzuur (d 1,84) voorzichtig en onder roeren toe aan ca. 50 ml water en koel af tot kamertemperatuur. Voeg dit verdunde zuur voorzichtig en onder roeren toe aan de eveneens koude molybdaat-oplossing, verdun tot 1 liter en meng.

— Wijnsteenzuuroplossing : los 25 g wijnsteen zuur op in 100 ml water.

— Reductie-oplossing : los 2,4 g natriumsulfiet ($\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$) en 200 mg 1-amino-2-naphtol 4 sulfonzuur op in ongeveer 70 ml water. Voeg daarna 14 g kaliummetadisulfiet ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_8$) toe en verdun tot 100 ml.

Deze oplossing is één week houdbaar.

— Standaardoplossing (1 ml = 1,00 mg SiO_2) : verhit 1,00 g fijn zuiver kwartspoeder in een platinakroes met 5 g waterdrij natriumcarbonaat tot rood gloei-hitte.

Koel af nadat de smelt helder is geworden. Neem op in water en verdun in een maatkolf tot 1 liter en meng.

Bereid hieruit door verdunnen een oplossing die 25 mg SiO_2 per liter bevat.

Deze oplossing is niet houdbaar.

— Apparatuur : Een spectrofotometer, geschikt voor metingen bij 810 nm.

— Maatkolven van 100 ml van Pyrex of ander hard glas, dat geen hinderlijke hoeveelheid SiO_2 afgeeft. Controleer dit, na ontvetting, door bepaling van de extinctie van een daarin uitgevoerde blanco bepaling.

4.2. Poursuivre le lavage du creuset à l'eau jusqu'à ce que l'eau de lavage soit exempte de chlorure. Sécher le creuset et peser.

4.3. Teneur en composants insolubles : 0

$$0 = \frac{b \times 100}{a} \% \text{ où}$$

a = quantité pesée de sel en grammes

b = composants insolubles dans le creuset, en grammes.

5. Silicate colloïdal dissous

Réactifs

Tous les réactifs sont préparés avec de l'eau contenant le moins possible de silicate, ce que l'on obtient en la distillant ou la déminéralisant soigneusement. Conserver l'eau et tous les réactifs dans des flacons de polythène.

— Solution de molybdate : dissoudre 89 g de molybdate d'ammonium $[(\text{NH}_4)_6\text{Mo}_7\text{O}_{24}\cdot 4\text{H}_2\text{O}]$ dans 800 ml d'eau.

Tout en mélangeant ajouter prudemment 62 ml d'acide sulfurique (d 1,84) à environ 50 ml d'eau et laisser refroidir jusqu'à température ambiante. Tout en remuant, ajouter prudemment cet acide dilué à la solution de molybdate également froide, diluer à 1 litre et mélanger.

— Solution d'acide tartrique : dissoudre 25 g d'acide tartrique dans 100 ml d'eau.

— Solution réductrice : dissoudre 2,4 g de sulfite de sodium ($\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$) et 200 mg de 1-amino-2-naphtol 4 acide sulfonique dans environ 70 ml d'eau. Ajouter ensuite 14 g de disulfite de potassium ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) et diluer à 100 ml.

Cette solution se conserve pendant une semaine.

— Solution étalon (1 ml = 1,00 mg SiO_2) : dans une capsule de platine, chauffer au rouge 1,00 g de fine poudre de quartz pure et 5 g de carbonate de sodium anhydre.

Refroidir lorsque la matière en fusion est devenue limpide. Reprendre par de l'eau et diluer à 1 litre dans un ballon jaugé, mélanger.

Préparer par dilution une solution contenant 25 mg de SiO_2 par litre.

Cette solution ne se conserve pas.

— Appareillage : Un spectrophotomètre pour mesures à 810 nm.

— Des ballons jaugés de 100 ml en pyrex ou autre verre dur qui ne cède pas de SiO_2 en quantité appréciable. Contrôler cette propriété en mesurant l'extinction d'un essai à blanc exécuté dans les récipients après dégraissage.

- Pipetteer 50 ml van het volgens 4.1. verkregen filtraat in een maatkolf van 100 ml.
- 5.2. Voeg toe 2,5 ml molybdaat-oplossing en meng.
 - 5.3. Voeg na 10 minuten 2,5 ml wijnsteenzuur-oplossing toe en meng.
 - 5.4. Voeg na nog eens 5 minuten circa 25 ml water en 2 ml reductie-oplossing toe. Vul aan tot ijkstreep en meng.
 - 5.5. Bepaal na 30 minuten de gecorrigeerde extinctie E^1 , door meten van deze oplossing tegen een blanco (50 ml gedestilleerd water te behandelen als het analysemonster), bij 810 nm.
 - 5.6. Stel een ijkgrafiek op door uit te gaan van een aantal oplossingen met bekend SiO_2 gehalte: van een standaardoplossing welke 25 mg SiO_2 per liter bevat pipetteert men achtereenvolgens 0,2, 0,5, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 en 10 ml in kolfjes van 100 ml, vul aan met water tot 50 ml en behandel deze oplossingen zoals onder 5.2. 5.3. en 5.4.

6. Koper en lood

Reagentia

Ga uit van reagentia van pro-analyse kwaliteit. Bereid alle reagentia met gedestilleerd water, dat als volgt is gezuiverd: destilleer in een geheel glazen toestel gedestilleerd water waaraan een weinig natriumhydroxyde en enkele kristallen kaliumpermanganaat zijn toegevoegd. Waak zorgvuldig tegen verontreinigingen met lood, koper en zink, door de reagentia te bewaren in glas dat deze metalen niet afgeeft aan de oplossing. Stel aan het voor de bepaling benodigde glaswerk dezelfde eis. Gebruik bij de titratie bij voorkeur een mikrozuigerburet met een inhoud van 5 ml, beschermd met zwart papier tegen direkt licht. Ook kan een gewone buret van 5 ml van bruin glas gebruikt worden.

Dithizonoplossing 0,1 %-ig (dz-oplossing)

Los 100 mg dithizon ($\text{C}_{13}\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}$) op in 100 ml chloroform en bewaar deze oplossing in een bruine fles bij ca. + 4°C.

Verdunde dithizonoplossing voor de bepaling van koper

Verdun de dithizonoplossing ca. 1 : 10 met tetrachloorkoolstof. Stel de titer van deze oplossing zodanig dat 1 ml ervan overeenkomt met 10 μg koper (6.1.1.). Gebruik hiervoor de standaard koperoplossing. Deze oplossing moet dagelijks vers bereid en gesteld worden.

Verdunde dithizonoplossing voor de bepaling van lood

Verdun de dithizonoplossing met chloroform ca. 1 : 50. Stel de titer van deze oplossing zodanig dat 1 ml ervan overeenkomt met 50 μg lood (6.2.1.). Deze oplossing moet dagelijks vers bereid en gesteld worden.

- 5.1. Dans un ballon jaugé de 100 ml, pipeter 50 ml du filtrat obtenu selon 4.1.
- 5.2. Ajouter 2,5 ml de la solution de molybdate et mélanger.
- 5.3. Après 10 minutes, ajouter 2,5 ml de la solution d'acide tartrique et mélanger.
- 5.4. Attendre encore 5 minutes, et ajouter environ 25 ml d'eau et 2 ml de la solution réductrice. Compléter jusqu'au trait et mélanger.
- 5.5. Après 30 minutes, mesurer l'extinction corrigée E_1 par rapport à un blanc (50 ml d'eau distillée traitée comme l'échantillon d'analyse), à 810 nm.
- 5.6. Etablir une droite d'étalonnage en partant d'une série de solutions dont la teneur en SiO_2 est connue : dans des ballons de 100 ml, pipeter 0,2, 0,5, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 ml d'une solution étalon contenant 25 mg de SiO_2 par litre, ajouter de l'eau jusqu'à 50 ml et traiter ces solutions comme en 5.2. 5.3. et 5.4.

6. Cuivre et plomb

Réactifs

Utiliser des réactifs de qualité pour analyse. Préparer tous les réactifs à l'aide d'eau distillée purifiée comme suit : distiller, dans un appareil entièrement en verre, de l'eau distillée additionnée d'un peu d'hydroxyde de sodium et de quelques cristaux de permanganate de potassium. Eviter soigneusement toute contamination par le plomb, le cuivre et le zinc en conservant les réactifs dans du verre qui ne cède pas ces métaux à la solution. Poser les mêmes exigences à la verrerie utilisée pour la recherche. Pour la titration, utiliser de préférence une micro-burette aspirante d'une contenance de 5 ml, protégée de la lumière directe par du papier noir. Une burette ordinaire de 5 ml en verre brun peut également être utilisée.

Solution de dithizone à 0,1 % (solution dz)

Dissoudre 100 mg de dithizone ($\text{C}_{13}\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}$) dans 100 ml de chloroforme et conserver cette solution dans un flacon en verre brun à environ + 4 °C

Solution de dithizone diluée pour le dosage du cuivre

Diluer la solution de dithizone ca. 1 : 10 à l'aide de tétrachlorure de carbone. Titrer la solution pour faire correspondre 1 ml à 10 μg de cuivre (6.1.1.). Utiliser pour cela la solution témoin de cuivre. Cette solution doit être préparée et titrée chaque jour.

Solution de dithizone diluée pour le dosage du plomb

Diluer la solution de dithizone ca. 1 : 50 à l'aide de chloroforme. Titrer la solution pour faire correspondre 1 ml à 50 μg de plomb (6.2.1.). Cette solution doit être préparée et titrée chaque jour.

Standaard koperoplossing : 1 ml = 10 µg koper

Los 100 mg elektrolytisch koper in 5 ml salpeterzuur 4 m in een maatkolffje van 100 ml en vul aan tot 100 ml met gedest. water (1 ml = 1.000 µg koper).

Deze oplossing is ook te bereiden door 398 mg kopersulfaat (CuSO₄.5 aq) op te lossen in gedest water in een maatkolffje van 100 ml, 5 ml salpeterzuur 4 m toe te voegen en aan te vullen met gedest. water tot 100 ml.

Pipetteer 10 ml van deze koperoplossing in een maatkolf van 1 liter, voeg 5 ml salpeterzuur 4 m toe en vul aan met gedest. water tot de streep.

Natriumcitraatoplossing 300 g/l. ()*

Zoutzure hydroxylamine-oplossing 200 g/l ()*

Kaliumcyanide-oplossing 10 g/100 ml

Wekelijks vers te bereiden.

Salpeterzuur 4 m

Vul 269,7 ml geconcentreerd salpeterzuur (66,5 %, d₂₀ = 1,405) aan tot 1 liter met gedestilleerd water.

Salpeterzuur 1 m

Verdun 4 m salpeterzuur met gedest. water 1 : 3.

Ammonia 25 % (d = 0,91)

Ammonia ca. 3 m

Verdun ammonia 25 % met gedest. water 1 : 4.

Kaliumwaterstofftalaatbuffer pH = 2,2

Los 20,4 gram kaliumwaterstofftalaat (KHC₈H₄O₄) in een maatkolf van 1 liter op in gedest. water en vul aan tot de streep. Meng. Meng 50 ml van de aldus verkregen oplossing met 46,7 ml zoutzuur 0,1 n en controleer of de zo verkregen bufferoplossing een pH van 2,2 heeft.

Chloroform

Tetrachloorkoolstof

6.1. **Koper**

- 6.1.1. Bepaal de titer van de verdunde dithizonoplossing voor de koperbepaling door 2 ml van de standaard koperoplossing (1 ml = 10 µg) af te pipetteren in een scheidrecther van 100 ml waarin ca. 50 ml water is afgemeten.

(*) Weeg 300 gram natriumcitraat resp. 200 gram zoutzure hydroxylamine af en los op in 750 ml gedestilleerd water. Breng de pH van deze oplossingen m.b.v. natronloog 4 N op 8,0 - 8,5. Schud uit gedurende enige minuten met 10 ml 0,01 %-ige dz-oplossing in chloroform. Laat de groene dz-oplossing af en was met chloroform tot kleurloos. Neutraliseer de gebruikte hoeveelheid natronloog met een equivalente hoeveelheid zoutzuur. Vul met water aan tot 1000 ml.

Solution témoin de cuivre : 1 ml = 10 µg de cuivre

Dans un ballon jaugé de 100 ml, dissoudre 100 mg de cuivre électrolytique dans 5 ml d'acide nitrique 4 m et compléter jusqu'à 100 ml à l'aide d'eau distillée (1 ml = 1.000 µg de cuivre).

Cette solution peut également être préparée en dissolvant, dans un ballon jaugé de 100 ml, 398 mg de sulfate de cuivre (CuSO₄.5 aq) dans de l'eau distillée, en ajoutant 5 ml d'acide nitrique 4 m et en complétant jusqu'à 100 ml avec de l'eau distillée.

Pipeter 10 ml de cette solution de cuivre dans un ballon jaugé de 1 litre, ajouter 5 ml d'acide nitrique 4 m et compléter jusqu'au trait par de l'eau distillée.

Solution de citrate de sodium 300 g/l ()**Solution de chlorhydrate d'hydroxylamine 200 g/l (*)**Solution de cyanure de potassium 10 g/100 ml*

Préparation fraîche chaque semaine.

Acide nitrique 4 m

A l'aide d'eau distillée, compléter jusqu'à 1 litre, 269,7 ml d'acide nitrique concentré (66,5 % d₂₀ = 1,405).

Acide nitrique 1 m

Diluer de l'acide nitrique 4 m à l'aide d'eau distillée 1 : 3.

*Ammoniaque 25 % (d = 0,91)**Ammoniaque environ 3 m*

Diluer de l'ammoniaque 25 % à l'aide d'eau distillée 1 : 4.

Tampon phtalate acide potassique, pH = 2,2

Dans un ballon jaugé de 1 litre, dissoudre 204 g de phtalate acide de potassium (KHC₈H₄O₄) dans de l'eau distillée et compléter jusqu'au trait). Mélanger. Mélanger 50 ml de cette solution à 46,7 ml d'acide chlorhydrique 0,1 n et contrôler si la solution-tampon ainsi obtenue a un pH de 2,2.

*Chloroforme**Tétrachlorure de carbone***6.1. Cuivre**

- 6.1.1. Titrer la solution de dithizone diluée pour le dosage du cuivre en pipétant 2 ml de solution témoin de cuivre (1 ml = 10 µg) dans une ampoule à décantation de 100 ml dans laquelle ont été transférés environ 50 ml d'eau.

(*) Dissoudre respectivement 330 gr de citrate de sodium et 200 gr de chlorhydrate d'hydroxylamine dans 750 ml d'eau distillée. Porter le pH de ces solutions à 8,0 - 8,5 à l'aide d'une solution d'hydroxyde de sodium 4 n. Agiter quelques minutes avec 10 ml d'une solution dz 0,01 % dans du chloroforme. Éliminer la solution dz verte et laver au chloroforme jusqu'à décoloration. Neutraliser la quantité utilisée d'hydroxyde de sodium à l'aide d'une quantité équivalente d'acide chlorhydrique. Compléter jusqu'à 1000 ml avec de l'eau.

- 6.1.2. Voeg toe 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing, salpeterzuur 1 m tot pH = 2,2 (controleer met pH-papier) en 5 ml kaliumwaterstoffalaatbuffer (pH 2,2).
- 6.1.3. Voeg uit een buret 1 ml verdunde dz-oplossing in tetrachloorkoolstof toe en schud gedurende 3 minuten. Laat de paarse tetralaag af en was de waterlaag met enkele ml tetrachloorkoolstof. Herhaal deze bewerking met kleinere hoeveelheden verdunde dz-oplossing tot het eindpunt bereikt is. Dit blijkt daaruit dat een volgende toevoeging van dz-oplossing groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enige ml tetrachloorkoolstof. Noteer het aantal milliliters verbruikte dz-oplossing en bereken het aantal microgrammen koper dat overeenkomt met 1 ml dz-oplossing. Verdun deze oplossing zonodig totdat 1 ml overeenkomt met 10 µg koper.
- 6.1.4. Weeg ongeveer 10 g zout tot 10 mg nauwkeurig af en breng dit met ca. 50 ml water over in een scheidrecther van 100 ml. Niet filtreren, zelfs indien de oplossing troebel is.
- 6.1.5. Voeg toe 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing en breng de pH op 0,5 met 4 m salpeterzuur (controleer met pH-papier).
- 6.1.6. Voeg uit een buret 0,3 ml verdunde dz-oplossing in chloroform toe en schud gedurende 3 minuten om eventueel aanwezig kwik te verwijderen. Blijft de dz-oplossing groen, dan is geen of zeer weinig kwik aanwezig. Laat de dz-laag af, was met enkele ml chloroform en vervolg vlg. 6.1.8.
- 6.1.7. Wordt de chloroformlaag oranje (kwikdithizonaat is oranje), laat deze dan af. Herhaal deze bewerking met telkens 0,3 ml dz-oplossing tot de kleur groen blijft. Was na iedere dz-extractie de waterlaag met enkele ml. chloroform.
- 6.1.8. Breng met ammonia 25 % de waterlaag op pH = 2,2, (controleer met pH-papier) en voeg toe 5 ml kaliumwaterstoffalaatbuffer (pH 2,2).
- 6.1.9. Voeg uit een buret 0,5 ml verdunde dz-oplossing in tetrachloorkoolstof toe en schud gedurende 3 minuten. Blijft de dz groen dan bevat het zout minder dan 0,5 mg koper/kg.
- 6.1.10. Laat als de tetralaag paars wordt, deze laag wegvloeien. Was de waterlaag met enkele ml tetrachloorkoolstof en laat deze dan af. Titreer verder met telkenmale 0,2 ml dz-oplossing tot het eindpunt is bereikt. Dit blijkt daaruit dat een volgende 0,2 ml dz-oplossing na 3 minuten schudden groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enkele ml tetrachloorkoolstof.

- 6.1.2. Ajouter 1 ml de solution de chlorhydrate d'hydroxylamine, de l'acide nitrique 1 m jusqu'au pH 2,2 (contrôler à l'aide de papier pH) et 5 ml de tampon de phtalate acide de potassium (pH 2,2).
- 6.1.3. A l'aide d'une burette, ajouter 1 ml de solution dz diluée dans du tétrachlorure de carbone et agiter pendant 3 minutes. Laisser s'écouler la couche violette de tétrachlorure et laver la couche aqueuse à l'aide de quelques ml de tétrachlorure de carbone. Répéter l'opération avec des quantités moindres de solution dz diluée jusqu'à ce que ce terme soit atteint, ce que l'on constate lorsqu'une nouvelle adjonction de solution dz reste verte. Après chaque adjonction de dz laver la couche aqueuse par quelques ml de tétrachlorure de carbone. Noter le nombre de millilitres de solution dz utilisé et calculer le nombre de microgrammes de cuivre correspondant à 1 ml de solution dz. Si nécessaire, diluer cette solution jusqu'à ce que 1 ml corresponde à 10 μ g de cuivre.
- 6.1.4. Peser environ 10 g de sel à 10 mg près et les transférer avec 50 ml d'eau dans une ampoule à décantation de 100 ml. Ne pas filtrer même si la solution est trouble.
- 6.1.5. Ajouter 1 ml de solution de chlorhydrate d'hydroxylamine et porter le pH à 0,5 avec de l'acide nitrique 4 m (contrôler avec du papier pH).
- 6.1.6. A l'aide d'une burette, ajouter 0,3 ml de solution dz diluée dans du chloroforme et agiter pendant 3 minutes afin d'éliminer le mercure qui pourrait s'y trouver. Si la solution de dz reste verte il n'y a pas ou très peu de mercure. Laisser s'écouler la couche de dz, laver avec quelques ml de chloroforme et poursuivre suivant 6.1.8.
- 6.1.7. Si la couche de chloroforme devient orange (le dithizonate de mercure est orange), la laisser s'écouler. Répéter l'opération chaque fois à l'aide de 0,3 ml de solution dz jusqu'à ce que la couleur reste verte. Après chaque extraction de dz laver la couche aqueuse avec quelques ml de chloroforme.
- 6.1.8. A l'aide d'ammoniaque 25 %, porter la couche aqueuse à pH = 2,2 (contrôler à l'aide de papier pH) et ajouter 5 ml de tampon de phtalate acide de potassium (pH 2,2).
- 6.1.9. A l'aide d'une burette, ajouter 0,5 ml de solution dz diluée dans du tétrachlorure de carbone et agiter pendant 3 minutes. Si la solution de dz reste verte, le sel contient moins de 0,5 mg de cuivre/kg.
- 6.1.10. Si la couche de tétrachlorure devient violette, la laisser s'écouler. Laver la couche aqueuse avec quelques ml de tétrachlorure de carbone qui sont ensuite éliminés. Poursuivre la titration chaque fois à l'aide de 0,2 ml de solution dz jusqu'à ce que le terme soit atteint, ce que l'on constate lorsqu'une nouvelle adjonction de 0,2 ml de solution de dz reste verte après 3 minutes d'agitation. Après chaque adjonction de dz, laver la couche aqueuse avec quelques ml de tétrachlorure de carbone.

- 6.1.11. Noteer het aantal millimeters verbruikte dz-oplossing en bereken het kopergehalte m.b.v. de volgende formule :

$$\text{kopergehalte} = \frac{a \times 10}{m} \text{ mg/kg.}$$

waarin

a = hoeveelheid dz-oplossing in ml

m = aantal grammen zout in bewerking bij de bepaling.

6.2. Lood

- 6.2.1. Bepaal de titer van de verdunde dz-oplossing voor de loodbepaling door 1 ml van de standaard loodoplossing (1 ml = 10 µg lood) af te pipetteren in een scheidrecther van 100 ml, waarin ca. 50 ml water is afgemeten.

- 6.2.2. Voeg toe 1 ml natriumcitraatoplossing en 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing. Meng goed.

- 6.2.3. Breng met ammonia 3 m de pH op 8,5 (controleer met pH-papier). Voeg dan 1 ml kaliumcyanide-oplossing toe.

- 6.2.4. Voeg uit een buret 1 ml verdunde dz-oplossing in chloroform toe en schud 3 minuten. Laat de rode chloroformlaag af en was met enkele ml chloroform. Zet de titratie voort met telkenmale toevoeging van kleine hoeveelheden (0,2 tot 0,3 ml) verdunde dz-oplossing tot het eindpunt bereikt is. Dit blijkt daaruit dat een volgende 0,2 ml dz-oplossing na 3 minuten schudden groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enkele ml chloroform.

Noteer het aantal millimeters verbruikte dz-oplossing en bereken het aantal mikrogrammen lood dat overeenkomt met 1 ml dz-oplossing.

Verdun deze oplossing zo nodig totdat 1 ml overeenkomt met 5 µg lood.

- 6.2.5. Weeg ongeveer 10 g tot 10 mg nauwkeurig af en breng dit met ca. 50 ml water over in een scheidrecther van 100 ml. Niet filtreren, zelfs indien de oplossing troebel is.

- 6.2.6. Voeg toe 1 ml natriumcitraatoplossing en 1 ml zoutzure hydroxylamine-oplossing. Meng goed.

- 6.2.7. Breng met ammonia 3 m de pH op 8,5 (controleer met pH-papier). Voeg dan 1 ml kaliumcyanide-oplossing toe.

- 6.2.8. Voeg enige druppels chloroform toe en schud.

- 6.1.11. Noter le nombre de millilitres de solution dz utilisé et calculer la teneur en cuivre en utilisant la formule suivante :

$$\text{teneur en cuivre} = \frac{a \times 10}{m} \text{ mg/kg.}$$

où

a = la quantité de solution de dz en ml

m = le nombre de grammes de sel utilisés pour le dosage.

6.2. Plomb

- 6.2.1. Titrer la solution dz diluée pour le dosage du plomb en pipetant 1 ml de la solution témoin de plomb (1 ml = 10 µg de plomb) dans une ampoule à décantation de 100 ml contenant environ 50 ml d'eau.
- 6.2.2. Ajouter 1 ml de solution de citrate de sodium et 1 ml de chlorhydrate d'hydroxylamine. Bien mélanger.
- 6.2.3. A l'aide d'ammoniaque 3 m, ajuster le pH à 8,5 (contrôler avec du papier pH). Ajouter ensuite 1 ml de solution de cyanure de potassium.
- 6.2.4. A l'aide d'une burette, ajouter 1 ml de solution dz diluée dans du chloroforme et agiter pendant 3 minutes. Laisser s'écouler la couche rouge de chloroforme et laver avec quelques ml de chloroforme. Poursuivre la titration en ajoutant chaque fois des petites quantités (0,2 ou 0,3 ml) de solution dz diluée jusqu'à ce que le terme soit atteint, ce que l'on constate lorsqu'une nouvelle adjonction de 0,2 ml de solution dz reste verte après 3 minutes d'agitation. Laver la couche aqueuse après chaque adjonction de dz avec quelques ml de chloroforme.
- Noter le nombre de millilitres de solution dz utilisé et calculer le nombre de microgrammes de plomb correspondant à 1 ml de solution dz.
- Si nécessaire, diluer cette solution jusqu'à ce que 1 ml corresponde à 5 µg de plomb.
- 6.2.5. Peser environ 10 g de sel à 10 mg près et le transférer dans une ampoule à décantation de 100 ml avec environ 50 ml d'eau. Ne pas filtrer même si la solution est trouble.
- 6.2.6. Ajouter 1 ml de solution de citrate de sodium et 1 ml de solution de chlorhydrate d'hydroxylamine. Bien mélanger.
- 6.2.7. A l'aide d'ammoniaque 3 m, ajuster le pH à 8,5 (contrôler à l'aide de papier pH). Ajouter ensuite 1 ml de solution de cyanure de potassium.
- 6.2.8. Ajouter quelques gouttes de chloroforme et agiter.

6.2.9. Voeg uit een buret 0,2 ml verdunde dz-oplossing in chloroform toe en schud 3 minuten. Blijft de kleur van het dz-oplossing groen dan bevat het monster minder dan 0,1 mg lood/kg.

6.2.10. Laat als de chloroformlaag rood wordt, deze laag wegvloeien. Was de waterlaag met enkele ml chloroform en laat deze dan af. Titreer verder met telkenmale 0,2 ml dz-oplossing tot het eindpunt is bereikt. Dit blijkt daaruit dat een volgende 0,2 ml dz-oplossing na 3 minuten schudden groen blijft. Was na iedere dz-toevoeging de waterlaag met enige ml chloroform.

6.2.11. Noteer het aantal millimeters verbruikte dz-oplossing en bereken het loodgehalte m.b.v. de volgende formule :

$$\text{loodgehalte} = \frac{b \times 5}{m} \text{ mg/kg.}$$

waarin

b = hoeveelheid dz-oplossing in ml.

m = aantal grammen zout in bewerking bij de bepaling.

7. Arseen

7.1. *Monster voorbereiding*

7.1.1. Weeg 10 gram keukenzout of nitriet-pekelsout af in een konisch kolfje van 100 ml (figuur 1, bijlage II).

7.1.2. Los op in 40 ml bidest. en voeg aan de *nitriet-pekelsoutoplossing* 200 mg ureum p.a. toe.

Opmerking

De onder 3 en 5 beschreven bewerkingen gelden uitsluitend voor nitriet-pekelsout.

7.1.3. Breng de nitriet-pekelsoutoplossing juist aan de kook en koel af tot kamertemperatuur.

7.1.4. Voeg, zowel aan de nitriet-pekelsoutoplossing als aan de keukenzoutoplossing, onder zwenken een tot kamertemperatuur afgekoeld mengsel van 10 ml dubbel gedestilleerd water en 10 ml zwavelzuur 98 % (d = 1,84) p.a. toe.

7.1.5. Kook de *nitriet-pekelsoutoplossing* tot geen gas meer ontwijkt en koel af tot kamertemperatuur.

7.1.6. Voer voor beide oplossingen de onder 7.2. beschreven arseenbepaling uit.

7.2. *Meting van het arseengehalte*

- 6.2.9. A l'aide d'une burette ajouter 0,2 ml de solution dz diluée dans du chloroforme et agiter pendant 3 minutes. Si la coloration de la solution de dz reste verte, l'échantillon contient moins de 0,1 mg de plomb/kg.
- 6.2.10. Si la couche de chloroforme devient rouge, laisser cette couche s'écouler. Laver la couche aqueuse avec quelques ml de chloroforme qui sont ensuite éliminés. Poursuivre la titration chaque fois à l'aide de 0,2 ml de solution dz jusqu'à ce que le terme soit atteint, ce que l'on constate lorsqu'une nouvelle adjonction de 0,2 ml de solution de dz reste verte après 3 minutes d'agitation. Après chaque adjonction de dz, laver la couche aqueuse avec quelques ml de chloroforme.
- 6.2.11. Noter le nombre de millilitres de solution dz utilisés et calculer la teneur en plomb en utilisant la formule suivante :

$$\text{teneur en plomb} = \frac{b \times 5}{m} \text{ mg/kg}$$

où

b = la quantité, en ml, de solution de dz

m = le nombre de grammes de sel utilisés pour la recherche.

7. Arsenic

7.1. Préparation de l'échantillon

- 7.1.1. Peser 10 grammes de sel de cuisine ou de sel nitraté dans un vase conique de 100 ml (figure 1, annexe II)
- 7.1.2. Les dissoudre dans 40 ml d'eau bidistillée et ajouter 200 mg d'urée p.a. à la solution de sel nitraté.

Remarque

Les opérations décrites sous 3 et 5 valent uniquement pour le sel nitraté.

- 7.1.3. Porter la solution de sel nitraté jusqu'à ébullition et la refroidir à la température ambiante.
- 7.1.4. Tout en agitant, ajouter, aussi bien à la solution de sel nitraté qu'à la solution de sel de cuisine, un mélange, refroidi à la température ambiante, de 10 ml d'eau bidistillée et de 10 ml d'acide sulfurique 98 % (d = 1,84) p.a.
- 7.1.5. Faire bouillir la solution de sel nitraté jusqu'à ce qu'elle ne dégage plus de gaz et la refroidir à la température ambiante.
- 7.1.6. Exécuter, pour les deux solutions, la détermination de l'arsenic de la façon décrite sous 7.2.
- 7.2. *Mesure de la teneur en arsenic*

7.2.1. *Principe*

In de oplossing van de waar (zie sectie 7.1.1.) wordt arseen met kalium-jodide en tin (II)-chloride tot driewaardig arseen gereduceerd. Vervolgens wordt zink toegevoegd waardoor waterstof ontstaat die arseen tot gasvorming arseen-waterstof reduceert. De ontstane arseen-waterstof wordt door een oplossing van zilverdiethyldithiocarbamaat in pyridine geleid, die hierdoor afhankelijk van de arseenconcentratie in het destruaat van licht- tot donkerrood kleurt.

De extinctie van de pyridine-oplossing wordt gemeten bij een golflengte van 526 nm.

7.2.2. *Algemeen*

Het in dit voorschrift beschreven glaswerk moet gedurende 24 uur in een bak met 4 N salpeterzuur zijn behandeld en wordt vlak voor het gebruik tweemaal met gedestilleerd water voorgespoeld en met bidest. nagespoeld. Maatglaswerk moet in aansluiting hierop worden gedroogd. De chemicaliën moeten een zo laag mogelijk arseengehalte hebben en zijn bij voorkeur van p.a. kwaliteit.

Het gebruikte water moet, tenzij anders vermeld, van de kwaliteit dubbel gedestilleerd zijn.

7.2.3. *Apparatuur en hulpmiddelen*

7.2.3.1. Apparaatje voor de bepaling van arseen (figuur I, bijlage II), als volgt samengesteld :

- 100 ml reactie-vaatje A
- opzetje B
- absorptie-vaatje C

7.2.3.2. Waterbad, gethermostatiseerd op 55 °C.

7.2.3.3. Waterbad, gethermostatiseerd op 15 °C.

7.2.3.4. Aluminiumfolie

7.2.3.5. Spectrofotometer met continu instelbare golflengte.

7.2.4. *Reagentia*

7.2.4.1. Zoutzuur 36 % (d = 1,18) p.a.

7.2.4.2. Zwavelzuur 98 % (d = 1,84) p.a.

7.2.4.3. Arsentrioxyde (As₂O₃) p.a.

7.2.4.4. Zilverdiethyldithiocarbamaat (AgS.CS.N(C₂H₅)₂) p.a. kwaliteit FLU-KA (*).

7.2.4.5. Tin (II)-chloride p.a., SnCl₂·2H₂O.

(*) Het vermelden van specifieke handels- of merknamen vormt geen aanbeveling, doch dient slechts als identificatie.

7.2.1. *Principe*

Dans la solution de la denrée obtenue sous 7.1.1. l'arsenic est réduit en arsenic trivalent par de l'iodure de potassium et du chlorure d'étain (II). L'adjonction de zinc dégage de l'hydrogène qui réduit l'arsenic en arsenic hydrogéné gazeux. Le gaz d'arsenic hydrogéné est transféré, par une solution de diéthylthiocarbamate d'argent dans de la pyridine qui, de ce fait, prend une teinte allant du rouge clair au rouge foncé, en fonction de la concentration d'arsenic dans le résidu.

L'extinction de la solution de pyridine est mesurée à la longueur d'onde de 526 m.

7.2.2. *Considérations générales*

La verrerie décrite dans la présente prescription doit être traitée pendant 24 heures dans un bac contenant de l'acide nitrique 4 N et est, juste avant l'emploi, rincée à deux reprises à l'eau distillée puis à l'eau bidistillée. La verrerie jaugée doit ensuite être séchée. Les produits chimiques doivent avoir une teneur en arsenic aussi faible que possible et sont, de préférence, de qualité p.a.

Sauf indication contraire, l'eau utilisée doit être de qualité bidistillée.

7.2.3. *Appareillage et accessoires*

7.2.3.1. Appareil pour la détermination de l'arsenic (figure I, annexe II), constitué comme suit :

— un vase conique A, de 100 ml

— un rectificateur B

— une colonne d'absorption C

7.2.3.2. Bain-marie à thermostat ajusté à 55 °C.

7.2.3.3. Bain-marie à thermostat ajusté à 15 °C.

7.2.3.4. Feuille d'aluminium.

7.2.3.5. Spectrophomètre à longueur d'onde ajustable en permanence.

7.2.4. *Réactifs*

7.2.4.1. Acide chlorhydrique 36 % (d = 1,18) p.a.

7.2.4.2. Acide sulfurique 98 % (d = 1,84) p.a.

7.2.4.3. Trioxyde d'arsenic (As₂O₃) p.a.

7.2.4.4. Diéthylthiocarbamate d'argent (AgS.CS.N(C₂H₅)₂) p.a. qualité FLUKA (*).

7.2.4.5. Chlorure d'étain (II) p.a. SnCl₂.2H₂O.

(*) Les marques mentionnées ne constituent pas une recommandation, mais une simple identification.

- 7.2.4.6. Kaliumjodide p.a.
- 7.2.4.7. Pyridine ($d = \pm 0,980$) p.a.
- 7.2.4.8. Zink p.a.; gegranuleerd, 10 mesh max. 0,000005 % Arseen, kwaliteit J.T. Baker (*).
- 7.2.4.9. Natriumhydroxyde p.a.
- 7.2.4.10. Natriumhydroxyde-oplossing. Los 350 gram natriumhydroxyde p.a. op in dubbel gedestilleerd water, vul aan tot 1000 ml en meng.
- 7.2.4.11. Kaliumjodide-oplossing 15 % (m/v). Los 15 gram kaliumjodide (2.4.6.) op in dubbel gedestilleerd water, vul in een maatkolfje van 100 ml tot de merkstreep aan en meng. Bewaar de oplossing op een donkere plaats.
- 7.2.4.12. Tin (II)-chloride-oplossing. Los 40 gram SnCl_2 (2.4.5.) op in een mengsel van 25 ml dubbel gedestilleerd water en 75 ml zoutzuur (2.4.1.). Indien na verloop van tijd een neerslag ontstaat of de oplossing troebel wordt, moet een verse oplossing worden gemaakt.
- 7.2.4.13. Zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing 0,5 % (m/v). Los 0,5 gram zilverdiethyldithiocarbamaat (2.4.4.) op in 100 ml pyridine (2.4.7.).
- Bewaar de oplossing in een goed gesloten fles op een donkere en koele plaats. De oplossing is ongeveer een maand houdbaar.
- 7.2.4.14. Arseen-standaardoplossingen.
- 7.2.4.14.1. Standaardoplossing : 100 μg As/ml.
Los 0,1320 gram tot constant gewicht gedroogd arseentrioxjde (2.4.3.) op in 20 ml natriumhydroxyde-oplossing (2.4.10.).
Breng de oplossing met 100 ml dubbel gedestilleerd water kwantitatief over in een maatkolf van 1000 ml, voeg onder zwenken voorzichtig 10 ml zwavelzuur (2.4.2.) toe, vul met dubbel gedestilleerd water aan tot de merkstreep en meng.
- 7.2.4.14.2. Verdunde standaardoplossing : 1 μg As/ml.
Pipetteer vlak voor het gebruik 10 ml van de standaardoplossing (2.14.4.1.) in een 1000 ml maatkolf, vul met dubbel gedestilleerd water tot de merkstreep aan en meng.
- 7.2.4.15. Loodacetaatwatten.
Los 50 gram loodacetaat — $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ — op in 250 ml gedestilleerd water. Drenk enkele proppen watten in deze oplossing, verwijder het overtollige water en droog de watten in een exsiccator onder vacuüm. Gebruik als droogmiddel difosforpentoxjde (P_2O_5).

(*) Het vermelden van specifieke handels- of merknamen vormt geen aanbeveling, doch dient slechts als identificatie.

- 7.2.4.6. Iodure de potassium p.a.
- 7.2.4.7. Pyridine ($d = \pm 0,980$) p.a.
- 7.2.4.8. Zinc p.a., granulé, 10 mesh max. 0,000005 % d'arsenic, qualité J.T. Baker (*).
- 7.2.4.9. Hydroxyde de sodium p.a.
- 7.2.4.10. Solution d'hydroxyde de sodium. Dissoudre 350 g d'hydroxyde de sodium p.a. dans de l'eau bidistillée, compléter jusqu'à 1000 ml et mélanger.
- 7.2.4.11. Solution d'iodure de potassium 15 % (m/v). Dissoudre 15 g d'iodure de potassium (2.4.6.) dans de l'eau bidistillée, verser jusqu'au trait dans un ballon jaugé de 100 ml et mélanger. Conserver la solution dans l'obscurité.
- 7.2.4.12. Solution de chlorure d'étain (II). Dissoudre 40 g de SnCl_2 (2.4.5.) dans un mélange de 25 ml d'eau bidistillée et de 75 ml d'acide chlorhydrique (2.4.1.). Si, après quelque temps, un dépôt se forme ou si la solution devient trouble, il faut préparer une solution fraîche.
- 7.2.4.13. Solution de diéthylthiocarbamate d'argent 0,5 % (m/v). Dissoudre 0,5 g de diéthylthiocarbamate d'argent (2.4.4.) dans 100 ml de pyridine (2.4.7.). Conserver la solution dans un flacon bien bouché, en un endroit obscur et frais. La solution se conserve pendant environ un mois.
- 7.2.4.14. Solution étalon d'arsenic.
- 7.2.4.14.1. Solution étalon : 100 μg As/ml.
Dissoudre 0,1320 g de trioxyde d'arsenic (2.4.3.), séché jusqu'à poids constant, dans 20 ml de solution d'hydroxyde de sodium (2.4.10.). Transférer quantitativement la solution au moyen de 100 ml d'eau bidistillée dans un ballon jaugé de 1000 ml, ajouter prudemment, tout en agitant, 10 ml d'acide sulfurique (2.4.2.). Compléter au trait avec de l'eau bidistillée et mélanger.
- 7.2.4.14.2. Solution étalon diluée : 1 μg As/ml.
Pipeter extemporanément 10 ml de la solution étalon (2.14.4.1.) dans un ballon jaugé de 1000 ml. Compléter au trait avec de l'eau bidistillée et mélanger.
- 7.2.4.15. Ouate à l'acétate de plomb.
Dissoudre 50 g d'acétate de plomb — $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ — dans 250 ml d'eau distillée. Tremper quelques tampons d'ouate dans cette solution, éliminer l'excédent d'eau et sécher l'ouate sous vide dans un exsiccateur. Utiliser du diphosphorepentoxyde (P_2O_5) comme agent desséchant.

(*) Les marques mentionnées ne constituent pas une recommandation, mais une simple identification.

7.2.5. *Werkwijze*

- 7.2.5.1. Voeg aan de onder VII.1. verkregen meetoplossing toe 2 ml kaliumjodideoplossing (2.4.11), meng, breng 2 ml tin (II)-chlorideoplossing (2.4.12.) in het kolfje en meng nogmaals.
- 7.2.5.2. Sluit het konische kolfje losjes af met het bijhorende stopje en plaats het geheel gedurende 15 minuten in een op 55 °C gethermostatiseerd waterbad.
- 7.2.5.3. Neem het kolfje uit het bad en koel in een tweede gethermostatiseerd bad af tot 15 °C.
- 7.2.5.4. Pipetteer 5 ml zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing in het absorptievaatje (C) van figuur (zie bijlage II), omwikkel het vaatje met aluminiumfolie en breng in het opzetje B ter hoogte van de verwijding een propje loodacetaatwatten.
- 7.2.5.5. Breng een laagje siliconen vet aan op de slijpstukjes van het opzetje en koppel opzetje en absorptievaatje met een passende klem.
- 7.2.5.6. Breng 5 gram zink (2.4.8.) in het kolfje en plaats onmiddellijk opzetje en absorptie-vaatje op het kolfje. Voorzie het slijpstukje van een passende klem en plaats het geheel gedurende 1 uur in een op 15 °C gethermostatiseerd waterbad.

Opmerking

Bij de reactie tussen zink en zwavelzuur ontstaan grote hoeveelheden waterstof. Met het oog op het hieraan verbonden explosiegevaar dient de meting plaats te vinden in een goed geventileerde zuurkast.

- 7.2.5.7. Ontkoppel opzetje en absorptievaatje, meng de absorptievloeistof zorgvuldig en breng de licht- tot donkerrood gekleurde pyridineoplossing over in een cuvet met een optische weglengte van 1 cm.
- 7.2.5.8. Meet de optische dichtheid (extinctie) van de oplossing ten opzichte van de zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing (2.4.13.) als referentie. Golflengte 526 nm.
- 7.2.5.9. Lees de bij de gemeten extinctie horende hoeveelheid arseen in μg af met behulp van een ijkcurve (7.2.6.) en bereken het arseengehalte van het monster in ppm met :

$$\frac{a}{p} = \text{arseengehalte in ppm}$$

waarin

a = de afgelezen hoeveelheid arseen in μg

p = de afgewogen hoeveelheid waar in gram.

7.2.5. Mode opératoire

- 7.2.5.1. A la solution obtenue sous VII.1., ajouter 2 ml de solution d'iodure de potassium (2.4.11.), mélanger, déposer 2 ml de solution de chlorure d'étain (II) (2.4.12.) dans le vase et mélanger une nouvelle fois.
- 7.2.5.2. Disposer, sans l'enfoncer, le bouchon sur le vase conique et placer le tout pendant 15 minutes dans un bain-marie réglé à 55 °C.
- 7.2.5.3. Retirer le vase du bain-marie et le refroidir dans un second bain réglé à 15 °C.
- 7.2.5.4. Pipeter 5 ml de la solution de diéthylthiocarbamate d'argent dans la colonne d'absorption (C) de la figure en annexe II, entourer la colonne de la feuille d'aluminium et déposer un tampon d'ouate à l'acétate de plomb dans le déflegmateur B.
- 7.2.5.5. Enduire les parties rodées du déflegmateur d'une couche de graisse au silicone et le relier à la colonne d'absorption à l'aide d'une pince appropriée.
- 7.2.5.6. Déposer 5 g de zinc (2.4.8.) dans le vase, placer immédiatement le déflegmateur et la colonne d'absorption sur le vase. Munir la pièce rodée d'une pince appropriée et placer l'ensemble pendant une heure dans un bain-marie réglé à 15 °C.

Remarque

De grandes quantités d'hydrogène se dégagent lors de la réaction entre le zinc et l'acide sulfurique. En raison du danger d'explosion, le dosage doit s'effectuer sous une hotte bien ventilée.

- 7.2.5.7. Dissocier le rectificateur et la colonne d'absorption, mélanger soigneusement le liquide d'absorption et transférer la solution de pyridine, de teinte rouge clair à rouge foncé, dans une cuvette de 1 cm.
- 7.2.5.8. Mesurer la densité optique (extinction) de la solution par rapport à la solution de diéthylthiocarbamate d'argent (2.4.13.) comme référence. Longueur d'onde 526 nm.
- 7.2.5.9. Exprimer la quantité d'arsenic, en μg , correspondant à l'extinction mesurée, à l'aide d'une courbe d'étalonnage (7.2.6.) et calculer la teneur en arsenic de l'échantillon en ppm, à l'aide de la formule :

$$\frac{a}{p} = \text{teneur en arsenic, en ppm}$$

où :

a = la quantité notée d'arsenic en μg
p = la quantité, en g, de la denrée pesée.

7.2.6. *Ijckurve*

7.2.6.1. Pipetteer in een vijftal kolfjes van 100 ml (A, zie bijlage II) achtereenvolgens 3, 5, 8, 10 en 15 ml van de vers bereide verdunde standaardoplossing (2.4.14.2.). Voeg onder koelen een op kamertemperatuur gebracht mengsel van 30 ml dubbel gedestilleerd water en 10 ml zwavelzuur (2.4.2.) toe en breng het totaal volume met dubbel gedestilleerd water op 60 ml.

7.2.6.2. Voer de bewerkingen uit als beschreven onder (2.5.1.) t/m (2.5.8.) en zet de gevonden extincties op millimeterpapier uit als functie de hoeveelheid arseen in μg . De meetpunten moeten op de rechte lijn, die door de oorsprong gaat, liggen.

Opmerking

Telkens wanneer een verse zilverdiethyldithiocarbamaat-oplossing wordt gemaakt, moet de ijckurve worden gecontroleerd.

8. **Nitriet** : in nitriet-pekeltout.

Reagentia

— Gedestilleerd water, vrij van nitriet- en nitraationen.

— Natriumnitrietoplossing

Los 500 mg natriumnitriet in gedestilleerd water op en verdun tot 1.000 ml. Verdun 10 ml van deze stamoplossing tot 500 ml in een maatkolf.

1 ml oplossing = 10 μg natriumnitriet.

— Sulfanilamide-zoutzuuroplossing 0,2 %

Los 2,0 g sulfanilamide op in 800 ml gedestilleerd water. Verwarm zo nodig. Koel af en voeg 100 ml geconcentreerd zoutzuur, onder roeren toe. Vul aan tot 1.000 ml.

— Zoutzuuroplossing 5 n

Verdun 445 ml geconcentreerd zoutzuur tot 1.000 ml met gedestilleerd water.

— N-1-naftylethyleendiamine dihydrochloride-reagens

Los 100 mg N-1-naftylethyleendiamine dihydrochloride op in gedestilleerd water en vul aan tot 100 ml. Maak elke dag een nieuwe oplossing.

8.1. Weeg 50 gram zout nauwkeurig tot 0,1 gram af en los op in gedestilleerd water en vul aan tot 500 ml.

8.2. Pipetteer van deze oplossing 10 ml in een maatkolf van 500 ml en vul aan tot de maatstreep.

8.3. Pipetteer een aliquot gedeelte (bijv. 5 ml) van onder 8.2. verkregen oplossing in een maatkolf van 100 ml. Voeg gedestilleerd water toe totdat het totaal volume ongeveer 60 ml bedraagt. Voeg na mengen 10 ml sulfanilamide-zoutzuur oplossing met een volpipet gevolgd door 6 ml zoutzuuroplossing 5 n eveneens met een volpipet toe. Meng en laat gedurende 5 minuten het mengsel staan.

7.2.6. Courbe d'étalonnage

7.2.6.1. Dans cinq vases coniques de 100 ml (A, voir annexe II) pipeter successivement 3, 5, 8, 10 et 15 ml de la solution étalon diluée (2.4.14.2.) préparée extemporanément. Ajouter un mélange, refroidi à la température ambiante, de 30 ml d'eau bidistillée et de 10 ml d'acide sulfurique (2.4.2.), porter le volume total à 60 ml à l'aide d'eau bidistillée.

7.2.6.2. Exécuter les opérations décrites de (2.5.1.) à (2.5.8.) et, sur du papier millimétrique, exprimer les extinctions trouvées en fonction de la quantité d'arsenic en μg . Les points de mesure doivent se situer sur une ligne droite, passant par l'origine.

Remarque

Il faut contrôler la courbe d'étalonnage lors de chaque préparation d'une solution fraîche de diéthylthiocarbamate d'argent.

8. Nitrite : dans le sel nitrité.**Réactifs**

— Eau distillée exempte d'ions nitrite et nitrate.

— Solution de nitrite de sodium

Dissoudre 500 mg de nitrite de sodium dans de l'eau distillée et diluer jusqu'à 1.000 ml. Diluer 10 ml de cette solution mère jusqu'à 500 ml dans un ballon jaugé.

1 ml de solution = 10 μg de nitrite de sodium.

— Solution chlorhydrique de sulfanilamide 0,2 %

Dissoudre 2,0 g de sulfanilamide dans 800 ml d'eau distillée. Chauffer au besoin. Refroidir et ajouter 100 ml d'acide chlorhydrique concentré en agitant. Compléter jusqu'à 1.000 ml.

— Solution d'acide chlorhydrique 5 n

Diluer 445 ml d'acide chlorhydrique concentré jusqu'à 1.000 ml avec de l'eau distillée.

— Solution de dichlorure de N-(naphtyl-1)-éthylène diammonium

Dissoudre 100 mg de dichlorure de N-(naphtyl-1)-éthylène diammonium dans de l'eau distillée et compléter à 100 ml. Préparer la solution extemporanément.

8.1. Peser, à 0,1 g près, 50 g de sel, les dissoudre dans de l'eau distillée et compléter jusqu'à 500 ml.

8.2. Pipeter 10 ml de cette solution dans un ballon jaugé de 500 ml et compléter au trait.

8.3. A l'aide d'une pipette, transférer dans un ballon jaugé de 100 ml une partie aliquote (p.ex. 5 ml) de la solution obtenue sous 8.2. Ajouter de l'eau distillée jusqu'à ce que le volume total s'élève à 60 ml environ. Après mélange ajouter à la pipette 10 ml de solution chlorhydrique de sulfanilamide et ensuite 6 ml de solution d'acide chlorhydrique 5 n. Mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes.

- 8.4. Voeg met behulp van een volpipet 2 ml van het N-1-naftylethyleen-diamine dihydrochloride-reagens toe, meng goed en laat het mengsel 3 minuten staan. Verdun tot 100 ml, meng en meet de optische dichtheid van de oplossing bij 538 nm tegen een analoog gemaakte reagentia blanco in een 1 cm cuvet. Het gemeten verschil in optische dichtheid tussen het gedestilleerd water en de reagentia blanco mag niet meer dan 0,004 E bedragen.
- 8.5. Maak een ijklijn door de verschillen in absorptie te meten tussen oplossingen met bekende concentraties aan natriumnitriet en de blanco.
Pipetteer daartoe in een serie maatkolven van 100 ml respectievelijk 0,0 - 2,0 - 4,0 - 6,0 - 8,0 - 10,0 ml van de standaard natriumnitriet-oplossing (1 ml = 10 µg). Voeg zoveel water toe aan elke maatkolf totdat het totaal volume ongeveer 60 ml bedraagt. Meng en ontwikkel de kleur als beschreven onder 8.3. en 8.4.
- 8.6. Bereken het natriumnitrietgehalte in grammen per 100 gram waar. Bepaal daartoe met behulp van de ijklijn het aantal microgrammen natriumnitriet in 100 ml kleuroplossing.

Het percentage natriumnitriet in de waar bedraagt dan

$$\frac{0,05}{a} \times p$$

waarin

a = het aantal millimeters zoutoplossing gebruikt voor de kleuroplossing (8.3.).

p = het aantal µg natriumnitriet aanwezig in 100 ml kleuroplossing.

- 8.4. Ajouter à l'aide d'une pipette 2 ml de la solution de dichlorure de N-(naphtyl-1)-éthylène diammonium, bien mélanger et laisser reposer pendant 3 minutes. Diluer à 100 ml, mélanger et mesurer en cuvette de 1 cm la densité optique de la solution à la longueur d'onde de 538 nm par rapport à de l'eau distillée et à un blanc préparé de façon identique. La différence mesurée en densité optique entre l'eau distillée et le blanc ne peut dépasser 0,004 E.
- 8.5. Etablir une droite d'étalonnage en mesurant les différences d'absorption entre des solutions renfermant des concentrations connues de nitrite de sodium et le blanc.
A cet effet, pipeter, dans une série de ballons jaugés de 100 ml, respectivement 0,0 - 2,0 - 4,0 - 6,0 - 8,0 - 10,0 ml de la solution de référence de nitrite (1 ml = 10 µg). Ajouter à chaque ballon de l'eau jusqu'à ce que le volume total atteigne environ 60 ml. Mélanger et procéder selon 8.3. et 8.4.
- 8.6. Calculer la teneur en nitrite de sodium en grammes par 100 grammes d'échantillon. A cette fin, déterminer, à l'aide de la droite d'étalonnage, le nombre de microgrammes de nitrite de sodium dans 100 ml de solution colorée.

Le pourcentage de nitrite de sodium dans l'échantillon est de :

$$\frac{0,05}{a} \times p$$

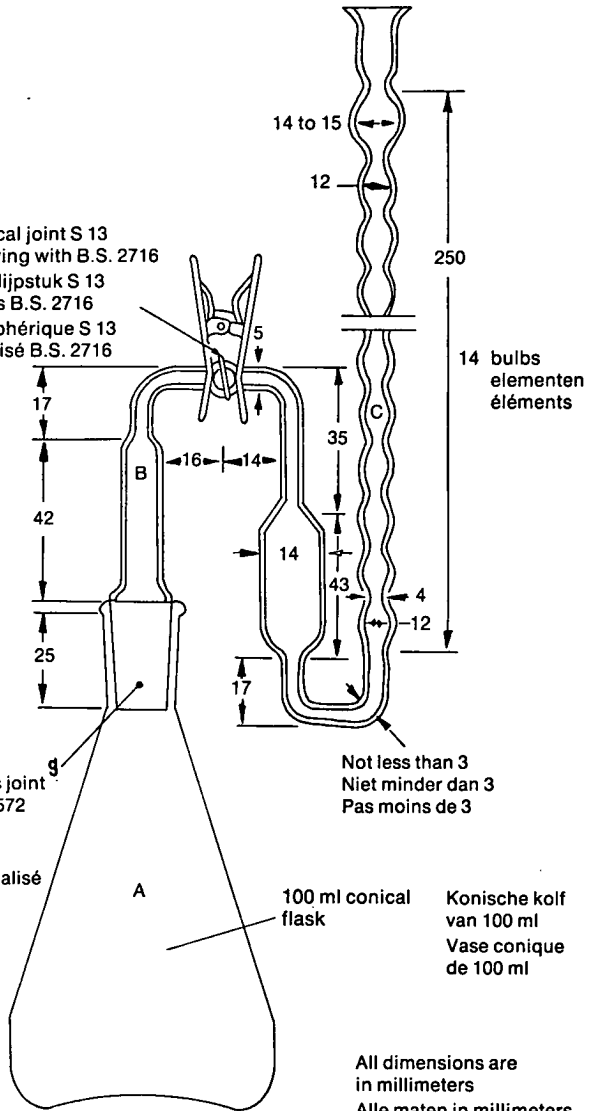
où

a = le nombre de millimètres de solution de sel utilisés en 8.3.

p = le nombre de micro-grammes de nitrite de sodium présents dans 100 ml de solution colorée.

Spherical joint S 13
 complying with B.S. 2716
 Kogelslijpstuk S 13
 volgens B.S. 2716
 Joint sphérique S 13
 normalisé B.S. 2716

B 14/23 ground glass joint
 complying with B.S. 572
 B 14/23 slijpstuk
 volgens B.S. 572
 B 14/23 rodage normalisé
 B.S.572



All dimensions are
 in millimeters
 Alle maten in millimeters
 Toutes les dimensions sont
 exprimées en millimètres

**BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN VAN ONDERZOEK
INZAKE MOSTERD**

M (76) 3

(inwerkingtreding op 1 september 1976)

zie ook :

Aanbeveling M (69) 20, blz. 1150

**DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
CONCERNANT L'APPLICATION DE METHODES
D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX EN
MATIERE DE MOUTARDE**

M (76) 3

(entrée en vigueur le 1^{er} septembre 1976)

voir aussi :

la Recommandation M (69) 20, p. 1150

BESCHIKKING

**van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden
van onderzoek inzake mosterd**

M (76) 3

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 3 juni 1969, M (69) 20 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende mosterd,

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 voedingsmiddelentoezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze beschikking gehechte reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.
2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux
en matière de moutarde****M (76) 3**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969, relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 3 juin 1969, M (69) 20 relative à l'harmonisation des législations en matière de moutarde,

Considérant qu'il y a lieu d'éviter des contestations nées de l'application de techniques d'analyse différentes ou de l'emploi de normes différentes.

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des denrées 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,

A pris la décision suivante :

Article unique

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente Décision soient considérées à partir du 1^{er} septembre 1976 comme seule méthode de référence.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

REFERENTIEMETHODEN
van onderzoek inzake mosterd
M (76) 3, Bijlage

1. Voorbereiding van het monster

Meng het monster zorgvuldig vóór iedere inweging.

2. Vocht

Reagentia

— Zand met zoutzuur behandeld, chloride vrij gewassen en gedroogd

— Ethanol, 96 vol %.

2.1. Tarreer een schaalje met vlakke bodem en voorzien van een deksel, waarin zich 20 à 25 g zand, alsmede een glazen staafje bevinden. Breng hierin 5 gram van de waar en roer, na toevoeging van een weinig ethanol, het mengsel tot een papje met behulp van het glazen staafje.

2.2. Damp gedurende twee uur op het waterbad uit en droog vervolgens in een droogstoof bij 102 - 105 °C tot constant gewicht.

3. As

Reagentia

— Zwavelzuur s.g. 1,84.

— Ammoniumcarbonaat, p.a.

3.1. Gloei een porseleinen of platina schaalje uit, laat afkoelen in een exsiccator en weeg nauwkeurig (W_0 g).

3.2. Weeg in de schaal nauwkeurig 2-5 g van het monster af (gewicht monster + schaal = W_1 g).

3.3. Meng met 1 ml zwavelzuur.
Verdrijf de overmaat zwavelzuur door matige verhitting en gloei.

3.4. Indien de as nog kooldeeltjes bevat, herhaal dan deze bewerking met enige druppels zwavelzuur.

3.5. Laat afkoelen. Voeg enig ammoniumcarbonaat toe en gloei opnieuw.

3.6. Laat afkoelen in een exsiccator en weeg nauwkeurig (W_2 g).

3.7. Bereken het sulfaatgehalte (A) in percenten uit :

$$A = \frac{W_2 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

Het asgehalte en percenten is dan $0,8 \times A$.

METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE
en matière de moutarde
M (76) 3, Annexe

1. Préparation de l'échantillon

Avant chaque prélèvement homogénéiser soigneusement l'échantillon.

2. Humidité

Reactifs

- Sable traité à l'acide chlorhydrique, lavé jusqu'à disparition des chlorures et séché
- Ethanol, 96 vol %.

- 2.1. Tarer une capsule à fond plat, munie d'un couvercle et contenant 20 à 25 g de sable ainsi qu'une baguette de verre.
Y déposer 5 g de la denrée et, à l'aide de la baguette de verre, mélanger, en ajoutant un peu d'éthanol, jusqu'à consistance pâteuse.
- 2.2. Evaporer pendant deux heures au bain-marie puis sécher dans une étuve à 102-105 °C jusqu'à poids constant.

3. Cendres

Reactifs

- Acide sulfurique p.s. 1,84
- Carbonate d'ammonium p.a.

- 3.1. Calciner une capsule de porcelaine ou de platine, laisser refroidir dans un dessiccateur et peser exactement (W_0 g).
- 3.2. Peser exactement 2 à 5 g de l'échantillon dans la capsule (le poids de l'échantillon + la capsule = W_1 g).
- 3.3. Mélanger avec 1 ml d'acide sulfurique.
Chasser l'excès d'acide sulfurique par un chauffage modéré et calciner.
- 3.4. Si les cendres contiennent encore des parcelles de carbone, répéter cette opération avec quelques gouttes d'acide sulfurique.
- 3.5. Laisser refroidir. Ajouter un peu de carbonate d'ammonium et calciner à nouveau.
- 3.6. Laisser refroidir dans un dessiccateur et peser exactement (W_2 g).
- 3.7. Calculer la teneur en cendres sulfatées (A), en pour-cent, par la formule :

$$A = \frac{W_2 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

La teneur en cendres en pour-cent est égale à $0,8 \times A$.

4. **Zand**

Reagentia

— Zoutzuur 4 n.

- 4.1. Voeg aan de volgens 2 verkregen sulfaatas 25 ml zoutzuur toe.
- 4.2. Bedek de schaal met een horlogeglas, kook voorzichtig gedurende 10 minuten en laat afkoelen.
- 4.3. Filtreer het residu af door een asvrij filter. Was met warm water uit totdat het filtraat zuurvrij is. Veras het filter en gloei.
- 4.4. Laat afkoelen in een exsiccator en weeg.
Herhaal het gloeien en afkoelen totdat het verschil tussen twee opeenvolgende wegingen minder dan 1 mg bedraagt (W_3 g).
- 4.5. Bereken het zandgehalte (Z) in percenten luit :

$$Z = \frac{W_3 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

5. **Keukenzout in mosterd**

Reagentia

Salpeterzuur, 65 %

Kaliumpermanganaat-oplossing, 5 %

Zilvernitraat-oplossing, 0,1 n

Kaliumthiocyanaat-oplossing, 0,1 n

IJzer (III) ammoniumsulfaat, verzadigde oplossing.

- 5.1. Breng in een konische golf van 300 ml 3-4 g (p gram) van het mosterd, nauwkeurig afgewogen, en voeg toe 40,00 ml zilvernitraat-oplossing. Meng zorgvuldig, voeg toe 15 ml salpeterzuur en breng de inhoud van de kolf voorzichtig aan de kook. Voeg aan de kokende vloeistof driemaal 5 ml kaliumpermanganaat-oplossing toe. Schud na iedere toevoeging even om. Kook na de laatste toevoeging nog even door. Voeg vervolgens 50 ml water toe.
- 5.2. Filtreer de inhoud van de kolf door een papieren filter in een maatkolf van 200 ml. Was de konische kolf en het filter goed na met water. Vul de oplossing in de maatkolf met water aan tot de maatstreep en meng.
- 5.3. Titreer 100 ml van de onder 5.2. verkregen oplossing met kaliumthiocyanaat-oplossing (a ml), in aanwezigheid van 2 ml ijzer (III) ammoniumsulfaat-oplossing. Titreer vervolgens 20,00 ml van de zilvernitraat-oplossing met kaliumthiocyanaat-oplossing (b ml).

4. Sable

Reactifs

— Acide chlorhydrique 4 n.

- 4.1. Ajouter 25 ml d'acide chlorhydrique aux cendres sulfatées obtenues selon 2.
- 4.2. Recouvrir la capsule d'un verre de montre, faire bouillir prudemment pendant 10 minutes et laisser refroidir.
- 4.3. Filtrer le résidu sur un filtre sans cendres. Laver à l'eau chaude jusqu'à disparition de la réaction acide. Calciner le filtre.
- 4.4. Laisser refroidir dans un dessiccateur et peser. Répéter la calcination et le refroidissement jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives soit inférieure à 1 mg (W_3g).
- 4.5. Calculer la teneur en sable (Z) en pour-cent, par la formule :

$$Z = \frac{W_3 - W_0}{W_1 - W_0} \times 100$$

5. Chlorure de sodium dans la moutarde

Reactifs

Acide nitrique 65 %

Solution de permanganate de potassium 5 %

Solution de nitrate d'argent 0,1 n

Solution de thiocyanate de potassium 0,1 n

Fer (III) ammonium sulfate : Solution saturée.

- 5.1. Dans un vase conique de 300 ml, introduire 3 à 4 g (p grammes) de l'échantillon pesé exactement et ajouter 40,00 ml de solution de nitrate d'argent. Mélanger soigneusement, ajouter 15 ml d'acide nitrique et porter prudemment le contenu du vase à ébullition. Au liquide bouillant, ajouter 3 fois 5 ml de solution de permanganate de potassium. Agiter après chaque adjonction. Maintenir quelque temps l'ébullition après la dernière adjonction. Ajouter ensuite 50 ml d'eau.
- 5.2. Filtrer le contenu du vase sur un papier filtre, dans un ballon jaugé de 200 ml. Laver soigneusement le filtre et le vase conique avec de l'eau. Compléter au trait avec de l'eau et mélanger.
- 5.3. Titrer 100 ml de la solution obtenue en 5.2., par la solution de thiocyanate de potassium (a ml) en présence de 2 ml de solution de fer (III) ammonium sulfate. Titrer ensuite 20,00 ml de solution de nitrate d'argent à l'aide de la solution de thiocyanate de potassium (b ml).

- 5.4. Het keukenzoutgehalte van de waar is :

$$\frac{11,7 (b - a) \cdot n}{p} \%,$$

waarin

n = de titer van de kaliumthiocyanaat-oplossing.

6. **Kleurstoffen**

Verricht het onderzoek op de wijze als in de Benelux-referentiemethoden voor het opsporen en identificeren van in levensmiddelen aanwezig in water oplosbare synthetische kleurstoffen, M (76) 10, is aangegeven.

7. **Aantonen van conserveermiddelen**

Zal in een afzonderlijke beschikking worden geregeld.

8. **Zwaveligzuuranhydride**

Reagentia

— stikstof, chemisch zuiver uit cilinder

— fosforzuur, 85 % pro analysi

— waterstofperoxide, 0,2 %

Verdun 0,7 ml waterstofperoxide 30 % met water tot 100 ml. Bereid deze oplossing dagelijks vers.

— natriumhydroxide, 0,01 n

Stel de titer op kaliumwaterstofftalaat

— methanol, pro analysi

— mengindicatoroplossing

Meng 100 ml alcoholische methylrood oplossing (0,03 % m/v) met 100 ml alcoholische methyleenblauw oplossing (0,05 % m/v). Filtreer.

— destillatie apparaat, zie figuur 1.

- 8.1. Breng in het ontvangvat van het destillatie-apparaat 10 ml waterstofperoxide-oplossing en 60 ml gedestilleerd water. Voeg enige druppels mengindicatoroplossing toe en neutraliseer zonodig met 1 à 2 druppels 0,01 n natuurhydroxide-oplossing.
- 8.2. Sluit het ontvangvat op het destillatie-apparaat aan. Schakel in serie aan het ontvangvat een wasfles met 25 ml eveneens geneutraliseerde waterstofperoxide.
- 8.3. Weeg 40 g van de waar in de 250 ml destillatiekolf af en voeg achtereenvolgens 50 ml gedestilleerd water en 50 ml methanol toe. Meng zo goed mogelijk.

- 5.4. La teneur en chlorure de sodium de la denrée est :

$$\frac{11,7 (b - a) \cdot n}{p} \%,$$

où

n = le titre de la solution de thiocyanate de potassium.

6. 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 (76) 10.

7. Recherche des agents conservateurs

Sera établi dans une décision séparée.

8. Anhydride sulfureux

Reactifs

- azote, chimiquement pur en bonbonnes
 - acide phosphorique, 85 % pro analysi
 - eau oxygénée, 0,2 %
Diluer 0,7 ml d'eau oxygénée à 30 % avec de l'eau jusqu'à 100 ml. Préparer cette solution extemporanément.
 - hydroxyde de sodium 0,01 n
Déterminer son titre par le phtalate acide de potassium.
 - méthanol, pro analysi
 - solution d'indicateur
Mélanger 100 ml de solution alcoolique de rouge méthyle (0,03 % p/v) et 100 ml de solution alcoolique de bleu de méthylène (0,05 % p/v). Filtrer.
 - appareil de distillation (voir fig. 1).
- 8.1. Dans le récepteur de l'appareil de distillation introduire 10 ml de la solution d'eau oxygénée et 60 ml d'eau distillée. Ajouter quelques gouttes de la solution du mélange indicateur et neutraliser au besoin par une ou deux gouttes d'hydroxyde de sodium 0,01 n.
- 8.2. Fixer le récepteur de l'appareil de distillation. Brancher en série, sur le récepteur, un flacon laveur contenant 25 ml d'eau oxygénée également neutralisée.
- 8.3. Peser 40 g de la denrée dans le ballon de distillation de 250 ml et ajouter successivement 50 ml d'eau distillée et 50 ml de méthanol. Mélanger aussi intimement que possible.

- 8.4. Verdring de lucht, na bevestiging van de kolf aan het apparaat, door gedurende 10 minuten stikstof door te leiden. De snelheid van de gasstroom gedurende de destillatie moet zodanig zijn dat de gasbellen te tellen zijn in de wasfles.
- 8.5. Voeg door de scheidtrechter 15 ml fosforzuur toe, licht daartoe de glazen stop op het ontvangvat op.
- 8.6. Breng de kolfinhoud na goed mengen snel aan de kook en onderhoud zacht koken gedurende 30 minuten precies aan. Vermijd aanbranden door oververhitting aan de onderzijde van de kolf.
- 8.7. Ontkoppel het ontvangvat van het destillatie-apparaat, sluit de stikstofstroom af en spoel de inleidbuis van het ontvangvat af met gedestilleerd water.
- 8.8. Titreer de inhoud van het ontvangvat met natriumhydroxyde tot dat de indicator naar groen omslaat.
- 8.9. Bereken het zwaveligzuurhydride gehalte in milligram per kilogram waar :

$$Z = \frac{V \times N \times 32 \times 1000}{P}$$

waarin :

V = het aantal millimeters natriumhydroxyde-oplossing gebruikt bij de titratie

N = normaliteit van de natriumhydroxyde-oplossing

P = de afgewogen hoeveelheid monster in grammen

Zie figuur 1.

9. Benzoëzuur en sorbinezuur

Zal in een afzonderlijke beschikking worden geregeld.

10. Gehalte aan mosterdolie

Onder het gehalte aan mosterdolie wordt verstaan het gehalte aan totaal etherisch extract.

Reagentia

— Diethylether droog en peroxidevrij.

— Zand, met zoutzuur gewassen en gegloeid.

- 10.1. Meng 10 gram van het monster met ca. 30 gram zand in een droog-schaaltje van kwarts, aluminium of porcelein, voorzien van een klein roerstaafje.

Verwarm het schaalje met inhoud op een waterbad tot het mengsel vrijwel droog is.

Verwarm daarna nog korte tijd in een droogstoof bij een temperatuur van 102 - 105 °C.

- 8.4. Après avoir fixé le ballon à l'appareil, chasser l'air par un courant d'azote pendant 10 minutes. La vitesse du courant gazeux pendant la distillation doit être réglée de telle sorte que l'on puisse compter les bulles de gaz dans le flacon laveur.
- 8.5. Par l'ampoule à décantation, ajouter 15 ml d'acide phosphorique après avoir enlevé le bouchon de verre du récepteur. Replacer celui-ci.
- 8.6. Après avoir bien mélangé le contenu du ballon, porter à ébullition et maintenir une ébullition modérée pendant 30 minutes exactement. Eviter toute surchauffe de la partie inférieure du ballon.
- 8.7. Détacher le récepteur de l'appareil de distillation, couper le courant d'azote et rincer le conduit plongeant dans le récepteur avec de l'eau distillée.
- 8.8. Titrer le contenu du récepteur à l'aide de l'hydroxyde de sodium jusqu'à virage au vert de l'indicateur.
- 8.9. Calculer la teneur en anhydride sulfureux, exprimée en milligrammes par kilogramme, à l'aide de la formule :

$$Z = \frac{V \times N \times 32 \times 1000}{P}$$

où :

V = le nombre de millilitres d'hydroxyde de sodium utilisé pour le titrage

N = la normalité de l'hydroxyde de sodium

P = la masse en grammes de l'échantillon

Voir figure 1.

9. **Acides benzoïque et sorbique**

Sera réglé dans une décision séparée.

10. **Teneur en huile de moutarde**

Par teneur en huile de moutarde, on entend la teneur en extrait étheré total.

Reactifs

— Etherdiéthylique, sec et exempt de peroxyde.

— Sable lavé à l'acide chlorhydrique et calciné.

- 10.1. Mélanger 10 grammes de l'échantillon et environ 30 grammes de sable dans une capsule de quartz, d'aluminium ou de porcelaine, munie d'une baguette.

Chauffer la capsule et son contenu au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit pratiquement sec.

Chauffer encore quelque temps dans une étuve à la température de 102 - 105 °C.

- 10.2. Homogeniseer het gedroogde mengsel en breng het kwantitatief over in een papieren huls, van een Soxhletextractieapparaat. Plaats de huls in het extractieapparaat en extraheer gedurende 16 uur met ether.
- 10.3. Destilleer de ether op een waterbad af en droog het residu gedurende 30 minuten in een droogstoof bij een temperatuur van 102 - 105 °C. Koel af tot kamertemperatuur en weeg.
- 10.4. Het gehalte aan mosterdolie in de waar bedraagt :
- $$\frac{100 W}{P} \%$$
- waarin :
- W = de massa van het residu in grammen
P = het aantal grammen in bewerking genomen waar.

11. **Cellulose**

11.1. *Reagentia*

- ethanol 96 % (v/v)
- diethylether
- azijnzuur 70 % (v/v)
- salpeterzuur gec. (d = 1,40)
- verzadigde oplossing van trichloorazijnzuur in water
- as-vrije filters.

11.2. *Werkwijze*

- 11.2.1. Weeg 10 gram mosterd tot op 1 mg nauwkeurig af in een konische kolf van 500 ml, voeg 50 ml alcohol toe en schud krachtig. Voeg 40 ml ether toe, schud wederom krachtig en laat 5 min. staan.
- 11.2.2. Giet de alcohol-etherlaag voorzichtig af en extraheer de kolfinhoud nog tweemaal met telkens 40 ml ether, giet na elke extractie de etherlaag af en damp na de laatste extractie nog in de kolf aanwezige etherresten af onder vacuüm.
- 11.2.3. Voeg aan het residu in de kolf 200 ml van een oplossing toe verkregen door het mengen van :
- 225 ml azijnzuur 7 % (v/v)
 - 15 ml salpeterzuur
 - 6 ml verzadigde waterige trichloorazijnzuuroplossing.
- Breng enkele kooksteentjes in de kolf en kook gedurende 30 min. onder terugvloeiing.
- 11.2.4. Filtreer de nog warme kolfinhoud door een Büchner-trechter waarin zich een gewogen as-vrij filter bevindt. Was het residu eerst met kokend water tot het filtraat zuurvrij is en vervolgens met 20 ml ethanol en 20 ml ether.

- 10.2. Homogénéiser le mélange séché et le transférer quantitativement dans une cartouche de papier d'un extracteur Soxhlet. Placer la cartouche dans l'extracteur et extraire à l'éther pendant 16 heures.
- 10.3. Distiller l'éther au bain d'eau et sécher le résidu pendant 30 minutes dans une étuve à la température de 102 - 105 °C. Refroidir à la température ambiante et peser.

- 10.4. La teneur en huile de moutarde de la denrée est de :

$$\frac{100 W}{P} \%$$

où :

W = la masse, en grammes, du résidu

P = le nombre de grammes de la denrée mise en œuvre.

11. Cellulose

11.1. *Reactifs*

- éthanol 96 % (v/v)
- diéthyléther
- acide acétique 70 % (v/v)
- acide nitrique conc. (d = 1,40)
- solution saturée d'acide trichloracétique dans l'eau
- filtres sans cendre.

11.2. *Mode opératoire*

- 11.2.1. Peser, à 1 mg près, 10 grammes de moutarde dans un vase conique de 500 ml, ajouter 50 ml d'alcool et agiter énergiquement. Ajouter 40 ml d'éther, agiter à nouveau énergiquement et laisser reposer pendant 5 min.
- 11.2.2. Evacuer prudemment la couche d'alcool-éther et extraire encore à deux reprises le contenu du vase, chaque fois avec 40 ml d'éther puis, après la dernière extraction, évaporer sous vide les restes d'éther présents dans le vase.
- 11.2.3. Ajouter, au résidu dans le vase, 200 ml d'une solution obtenue en mélangeant :
- 225 ml d'acide acétique 70 % (v/v)
 - 15 ml d'acide nitrique conc.
 - 6 ml de solution saturée d'acide trichloracétique.
- Introduire quelques fragments de pierre-ponce dans le vase et faire bouillir pendant 30 min. sous reflux.
- 11.2.4. Filtrer le contenu encore chaud du vase sur un entonnoir Büchner contenant un filtre sans cendre taré. Laver le résidu d'abord à l'eau bouillante jusqu'à disparition de la réaction acide, puis à l'aide de 20 ml d'éthanol et de 20 ml d'éther.

- 11.2.5. Breng het filter over in een verassingsschaaltje en bepaal door droging tot constant gewicht bij $103 \pm 2^\circ\text{C}$ het gewicht van het residu tot op 1 mg nauwkeurig (a gram).
- 11.2.6. Veras filter en residu bij 600°C en bepaal, na het afkoelen van het verassingsschaaltje in een exsiccator op kamertemperatuur, het gewicht van de as tot op 1 mg nauwkeurig (b gram).

11.3. *Berekening*

Het cellulosegehalte van de waar in % (m/m) bedraagt :

$$\frac{100 \times (\text{gew. neerslag a} - \text{gew. neerslag « blanco »}) - (\text{gew. as b})}{10}$$

Het gewicht van de blanco neerslag is het gewicht van het residu 11.2.5. verkregen door een blanco-bepaling uit te voeren vanaf punt 11.2.3.

Het cellulosegehalte van de waar in % (m/m) van de droge stof bedraagt :

$$\frac{100 \times (\text{gew. neerslag a} - \text{gew. neerslag « blanco »}) - (\text{gew. as b})}{10} \times \frac{100}{100 - V}$$

waarin :

a = het gewicht van het residu van het monster in gram (11.2.5.)

gew. neerslag « blanco » = het gewicht van het residu van de blanco-bepaling in gram (11.2.5.)

b = het gewicht van de as in gram (11.2.6.)

V = het vochtgehalte van de waar in % (m/m).

- 11.2.5. Déposer le filtre dans une capsule de calcination et déterminer, par dessiccation à $103 \pm 2^\circ\text{C}$ jusqu'à poids constant, le poids du résidu à 1 mg près (a grammes).
- 11.2.6. Calciner le filtre et le résidu à 600°C et, après avoir refroidi la capsule de calcination jusqu'à la température ambiante dans un dessiccateur, déterminer le poids des cendres à 1 mg près (b grammes).

11.3. Calcul

La teneur en cellulose de la denrée en % (m/m) est de :

$$100 \times \frac{(\text{poids dépôt a} - \text{poids dépôt « à blanc »}) - (\text{poids des cendres b})}{10}$$

Le poids du dépôt à blanc est le poids du résidu 11.2.5. obtenu en effectuant une détermination à blanc à partir du point 11.2.3.

La teneur en cellulose de la denrée en % (m/m) de la matière sèche est de :

$$100 \times \frac{(\text{poids dépôt a} - \text{poids dépôt « à blanc »}) - (\text{poids des cendres b})}{10} \times \frac{100}{100 - V}$$

où :

a = le poids, en grammes, du résidu de l'échantillon (11.2.5.)

poids dépôt « à blanc » = le poids, en grammes, du résidu de la détermination à blanc (11.2.5.)

b = le poids des cendres en grammes (11.2.6.)

V = la teneur en humidité de la denrée en % (m/m).

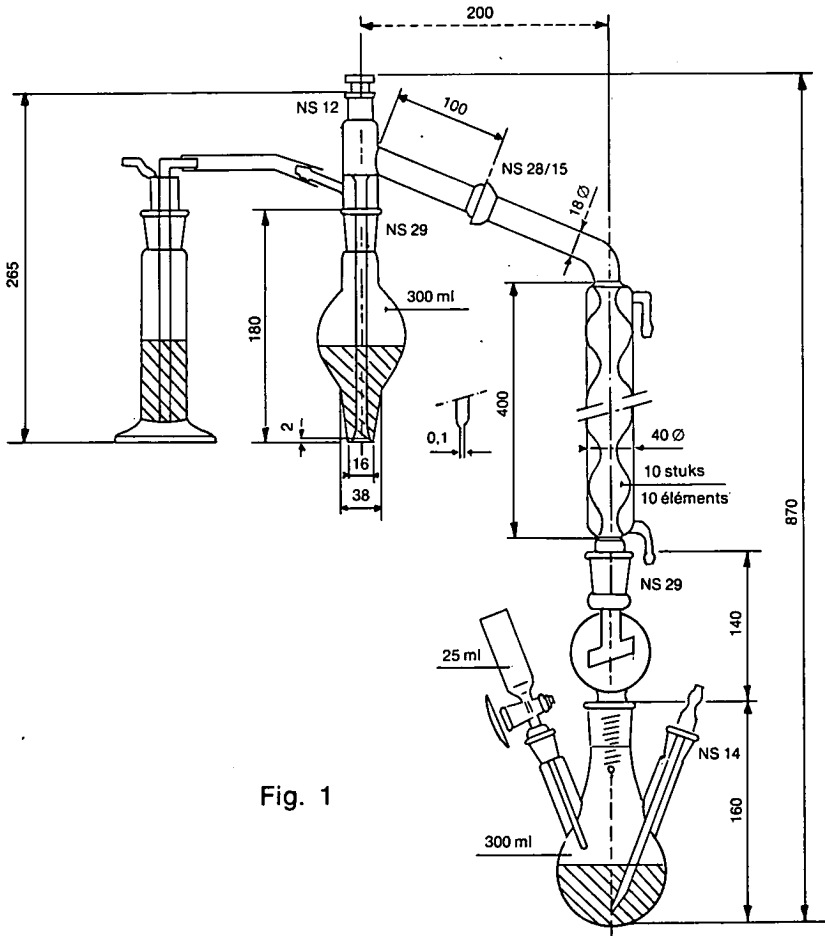


Fig. 1

NS = rodage normalisé
normaal slijpstuk

DESTILLATIE-APPARAAT VOLGENS TANNER

APPAREIL DE DISTILLATION SELON TANNER

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
TOT WIJZIGING VAN BESCHIKKING M (72) 12,
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN VAN ONDERZOEK
INZAKE VLEESEXTRACTEN EN VLEESBOUILLON

M (76) 4

*(inwerkingtreding op de dag van ondertekening)
voor Beschikking M (72) 12 : zie blz. 1539*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
MODIFIANT LA DECISION M (72) 12, CONCERNANT
L'APPLICATION DE METHODES D'ANALYSE
DE REFERENCE BENELUX EN MATIERE
D'EXTRAIT DE VIANDE ET DE BOUILLON DE VIANDE

M (76) 4

*(entrée en vigueur le jour de sa signature)
pour la Décision M (72) 12 : voir p. 1539*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van Beschikking M (72) 12,
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek
inzake vleesextracten en vleesbouillon
M (76) 4

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het, gezien de ontwikkeling van de laboratorium-methoden van onderzoek, noodzakelijk is met name de methode van onderzoek inzake kreatinine als bedoeld in 2 van de bijlage behorende bij Beschikking betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake vleesextract en vleesbouillon, M (72) 12, te wijzigen,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

Als Benelux-referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in vleesextract en vleesbouillon geldt de hierna beschreven methode :

KREATININE

Reagentia

- Aluminiumoxyde volgens Brockmann
- Amberliet I.R. 120 (H)

Nieuwe nog niet gebruikte hars wordt uitgewassen met water, totdat het waswater kleurloos is. De hars is dan voor gebruik gereed.

Gebruikte hars kan als volgt geregenereerd worden. Breng 500 g hars in een glazen kolom voorzien van afvoerbuis met wattenprop. Was de hars met gedemineraliseerd water, totdat het waswater rood lakmoespapier niet meer blauw kleurt. Was vervolgens met $2\frac{1}{2}$ l 2_n HCL in minimaal 25-30 minuten.

Was vervolgens met ca. 10 l water, totdat het waswater blauw lakmoespapier niet meer rood kleurt.

Bewaar de hars in een afgesloten glazen pot onder water. Neem ieder half jaar nieuwe hars in gebruik.

Controleer de hars regelmatig met standaard-kreatinine-oplossing.

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
modifiant la Décision M (72) 12,
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux
en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande

M (76) 4

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article premier du Protocole du 29 avril 1969, relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'en raison de l'évolution des méthodes d'analyse en laboratoire, il convient de modifier la méthode d'analyse de la créatinine visée au point 2 de l'annexe de la Décision concernant l'application des méthodes d'analyse de référence Benelux en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande, M (72) 12,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

La méthode décrite ci-après est d'application comme méthode d'analyse de référence Benelux pour la créatinine dans l'extrait de viande et le bouillon de viande :

CREATININE

Réactifs

- Oxyde d'aluminium selon Brockmann
- Amberlite I.R. 120 (H)

La résine neuve, non encore utilisée, est lavée à l'eau jusqu'à ce que l'eau de lavage soit incolore. La résine est ainsi prête à l'emploi.

La résine utilisée peut être régénérée comme suit : déposer 500 g de résine dans une colonne de verre rétrécie et munie d'un tampon d'ouate. Laver ensuite à l'aide d'environ 10 l d'eau, jusqu'à ce que l'eau de lavage ne colore plus en bleu du papier de tournesol rouge. Laver ensuite avec 2½ l de HCL 2n, en 25 à 30 minutes au minimum.

Laver ensuite à l'aide d'environ 10 l d'eau, jusqu'à ce que l'eau de lavage ne colore plus en rouge du papier de tournesol bleu.

Conservé la résine, sous eau, dans un pot de verre fermé. Utiliser de la nouvelle résine tous les six mois.

Contrôler régulièrement la résine à l'aide de la solution étalon de créatinine.

- Zoutzuur 4 n
- Ammonia 1 % (m/v)
- Waterige pikrinezuuroplossing 1,2 % (m/v)
- Trichloorazijnzuuroplossing 20 % (m/v)
- Natriumhydroxyde-oplossing 4 n
- Kreatinine-standaard oplossing :

Los 1,603 g van het dubbelzout van kreatinine en zinkchloride op in 500 ml gedestilleerd water in een maatkolf van 1 liter; voeg 100 ml n zoutzuur toe en vul met gedestilleerd water aan tot 1 liter. Deze oplossing bevat 1 mg kreatinine per ml. Zij is gedurende 6 maanden houdbaar.

1. Los in een maatkolf van 100 ml een afgewogen hoeveelheid van de waar op in heet water, zodanig dat de uiteindelijke oplossing een hoeveelheid kreatinine bevat in de orde van 0,045 mg per ml. Meng, koel af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Centrifugeer het verkregen mengsel. Filtreer het centrifugaat, indien hier een laagje vet op drijft, door een vouwfilter.
2. Breng 50 ml filtraat in een maatkolf van 100 ml, voeg 10 ml trichloorazijnzuur toe, meng, plaats de kolf in een kokend waterbad. Koel na 15 minuten af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Filtreer het mengsel.
3. Pipetteer 20 ml filtraat in een porceleinen schaalje en voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe. Damp droog op een waterbad. Neem de droogrest na afkoelen op in 15 ml water en filtreer de oplossing onder zwak afzuigen door een zuil van aluminiumoxide. Bereid deze door in een glazen buis van 8 mm diameter en van onderen voorzien van een vernauwing, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g aluminiumoxide aan te brengen.
4. Pipetteer 10 ml van het onder 3. verkregen eluaat door een zuil van amberliet. Bereid deze door in een glazen buis van 10 mm diameter en van onderen voorzien van een kraan, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g amberliet (droge hars) in water via een trechtertje te brengen. Open de kraan een weinig, zodat de vloeistof druppelsgewijs de zuil in 10 minuten doorloopt. Was de zuil met 100 ml water in ongeveer een halfuur uit. Verwissel het opvangvat met een porceleinen schaal, die dicht onder de uitloop geplaatst wordt.
Laat ongeveer 75 ml ammonia 1 % door de zuil lopen in een zodanig tempo dat deze in ongeveer 40 minuten wordt opgevangen. Damp in op een waterbad, totdat het grootste deel van de ammonia verdwenen is. Voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe en damp verder in tot droog.
5. Los de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water, voeg toe 1,5 ml pikrinezuur-oplossing en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing. Laat na mengen precies 5 minuten staan. Verdun de inhoud van het schaalje met water en spoel de vloeistof uit het schaalje over in een maatkolf van 50 ml.

- Acide chlorhydrique 4 n
- Ammoniaque 1 %
- Solution aqueuse d'acide picrique 1,2 %
- Solution d'acide trichloracétique 20 %
- Solution d'hydroxyde de sodium 4 n
- Solution étalon de créatinine :

Dans un matras jaugé de 1 l, dissoudre 1,603 g de sel double de créatinine et de chlorure de zinc dans 500 ml d'eau distillée ; ajouter 100 ml d'acide chlorhydrique n et compléter à 1 l avec de l'eau distillée. Cette solution renferme 1 mg de créatinine par ml. Elle se conserve pendant six mois.

1. Dans un matras jaugé de 100 ml, dissoudre dans de l'eau chaude un poids de la denrée tel que la solution finale contienne une quantité de créatinine de l'ordre de 0,045 mg par ml. Mélanger, refroidir et compléter à 100 ml par de l'eau distillée. Centrifuger le mélange obtenu. Filtrer le liquide après centrifugation sur un filtre plissé pour éliminer éventuellement la graisse surnageante.
2. Transférer 50 ml du filtrat dans un matras jaugé de 100 ml, ajouter 10 ml d'acide trichloracétique, mélanger, placer le matras dans un bain-marie bouillant. Refroidir après 15 minutes et compléter à 100 ml par de l'eau distillée. Filtrer le mélange.
3. Pipeter 20 ml du filtrat dans une capsule de porcelaine et ajouter 10 ml d'acide chlorhydrique 4 n. Evaporer à sec au bain-marie. Après refroidissement, reprendre le résidu par 15 ml d'eau et filtrer la solution, en aspirant légèrement, sur une colonne d'oxyde d'aluminium préparée en déposant successivement un tampon d'ouate, puis 3 g d'oxyde d'aluminium dans un tube de verre de 8 mm de diamètre dont la partie inférieure est rétrécie.
4. Pipeter 10 ml de l'éluat obtenu sous 3., sur une colonne d'amberlite préparée en déposant successivement dans un tube de verre de 10 mm de diamètre pourvu d'un robinet à sa partie inférieure un tampon d'ouate puis, par un petit entonnoir, 3 g d'amberlite (résine sèche) dans de l'eau. Ouvrir légèrement le robinet de telle sorte que le liquide parcourt goutte à goutte, la colonne en 10 minutes. Laver la colonne par 100 ml d'eau, en une demi-heure environ. Remplacer le récipient récepteur par une capsule de porcelaine placée tout près de l'extrémité de la colonne.
Verser environ 75 ml d'ammoniaque 1 % sur la colonne de manière à les recueillir en 40 minutes environ. Evaporer au bain-marie jusqu'à disparition de la majeure partie de l'ammoniaque. Ajouter 10 ml d'acide chlorhydrique 4 n et évaporer à sec.
5. Dissoudre le résidu dans 2 ml d'eau distillée, ajouter 1,5 ml de solution d'acide picrique et 0,6 ml de solution d'hydroxyde de sodium. Mélanger, laisser reposer 5 minutes exactement. Diluer le contenu de la capsule avec de l'eau et transvaser le liquide de la capsule dans un matras jaugé de 50 ml.

6. Meet na een bepaalde tijd liggende tussen 5 en 10 minuten in een fotometer bij 487,5 nm de absorptie ten opzichte van een blanco, verkregen door aan 2 ml water toe te voegen 1,5 ml pikrinezuuroplossing en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing en met gedestilleerd water aan te vullen tot 50 ml.
7. Maak met inachtneming van dezelfde tijden, een ijklijn door de verschillen in absorptie te meten tussen de oplossingen met bekende concentraties aan kreatinine en de blanco. Verdun de kreatinine-standaard 10 maal met water. Pipetteer 0,3 ml, 0,8 ml, 1,4 ml, 2,0 ml en 3,0 ml in een reeks porceleinen schaaltes. Verdun de eerste drie schaaltes met water tot 2,0 ml. Damp het laatste schaalte op een waterbad tot droog in en neem de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water. Pipetteer bovendien in een schaalte 2 ml gedestilleerd water. Behandel de schaaltes met pikrinezuur en natriumhydroxyde volgens 5.
8. Bereken het kreatininegehalte van de oplossing, verkregen onder 5. door de in 6. gemeten absorptie te vergelijken met de ijklijn. Het aantal milligrammen kreatinine in de onder 1. afgewogen hoeveelheid waar wordt verkregen door het aantal milligrammen kreatinine, aanwezig in de 50 ml oplossing bereid onder 5. te vermenigvuldigen met 15.

Artikel 2

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in vleesextract en vleesbouillon, als beschreven in artikel 1 van onderhavige Beschikking, op de dag van de ondertekening van de Beschikking in werking treedt.
2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de dag van ondertekening, als bedoeld in lid 1, brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van de onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 3

De methode, beschreven onder 2. van de bijlage, behorende bij Beschikking M (72) 12, betreffende de toepassing van de Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake vleesextract en vleesbouillon, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

6. Après un temps déterminé compris entre 5 et 10 minutes, mesurer au photomètre à 487,5 nm, l'absorption par rapport à un blanc obtenu en ajoutant à 2 ml d'eau, 1,5 ml de solution d'acide picrique et 0,6 ml d'hydroxyde de sodium. Compléter à 50 ml avec de l'eau distillée.
7. En respectant les mêmes conditions de temps, tracer une courbe d'étalonnage en mesurant les différences d'absorption entre les solutions de concentrations connues de créatinine et l'essai à blanc. Diluer 10 fois la solution étalon de créatinine avec de l'eau. Pipeter 0,3 ml, 0,8 ml, 1,4 ml, 2,0 ml et 3,0 ml dans une série de capsules de porcelaine. Diluer le contenu des 3 premières capsules avec de l'eau jusqu'à 2,0 ml. Evaporer à sec le contenu de la dernière capsule au bain-marie et reprendre le résidu par 2 ml d'eau distillée. En outre, pipeter 2 ml d'eau distillée dans une capsule. Traiter les capsules par l'acide picrique et l'hydroxyde de sodium selon 5.
8. Calculer la teneur en créatinine de la solution obtenue en 5. en comparant, aux valeurs de la courbe d'étalonnage, son absorption mesurée en 6. La quantité en mg de créatinine contenue dans la quantité de denrée pesée en 1, est obtenue en multipliant par 15 la quantité en mg de créatinine contenue dans les 50 ml de la solution préparée en 5.

Article 2

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que la méthode d'analyse de référence pour créatinine dans les extraits de viande et de bouillon de viande décrite à l'article 1^{er} de la présente Décision entre en vigueur le jour de la signature de la Décision.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

Article 3

La méthode décrite au point 2. de l'annexe de la Décision M (72) 12 concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande, est abrogée.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
TOT WIJZIGING VAN BESCHIKKING M (72) 14,
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN VAN ONDERZOEK
INZAKE SOEPEN

M (76) 5

(inwerkingtreding op de dag van ondertekening)
(voor Beschikking M (72) 14 : zie blz. 1549)
zie ook Beschikking M (73) 16 : blz. 1654

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
MODIFIANT LA DECISION M (72) 14, CONCERNANT
L'APPLICATION DE METHODES D'ANALYSE
DE REFERENCE BENELUX EN MATIERE
DE POTAGES

M (76) 5

(entrée en vigueur le jour de sa signature)
(pour la Décision M (72) 14 : voir p. 1549)
voir aussi Décision M (73) 16 : p. 1654

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van Beschikking M (72) 14,
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek
inzake soepen
M (76) 5

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het, gezien de ontwikkeling van de laboratorium-methoden van onderzoek, noodzakelijk is met name de methode van onderzoek, inzake kreatinine als bedoeld in 2 van de bijlage behorende bij Beschikking betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake soepen, M (72) 14 te wijzigen,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

Als Benelux-referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in soepen geldt de hierna beschreven methode :

KREATININE

Reagentia

- Aluminiumoxyde volgens Brockmann
- Amberliet I.R. 120 (H)

Nieuwe nog niet gebruikte hars wordt uitgewassen met water, totdat het waswater kleurloos is. De hars is dan voor gebruik gereed.

Gebruikte hars kan als volgt geregenereerd worden. Breng 500 g hars in een glazen kolom voorzien van afvoerbuis met wattenprop. Was de hars met gedemineraliseerd water, totdat het waswater rood lakmoespapier niet meer blauw kleurt. Was vervolgens met $2\frac{1}{2}$ l 2n HCL in minimaal 25-30 minuten.

Was vervolgens met ca. 10 l water, totdat het waswater blauw lakmoespapier niet meer rood kleurt.

Bewaar de hars in een afgesloten glazen pot onder water. Neem ieder half jaar nieuwe hars in gebruik.

Controleer de hars regelmatig met standaard-kreatinine-oplossing.

- Zoutzuur 4 n
- Ammonia 1 % (m/v)
- Waterige pikrinezuuroplossing 1,2 % (m/v)
- Trichloorazijnzuuroplossing 20 % (m/v)
- Natriumhydroxyde-oplossing 4 n
- Kreatine-standaard oplossing :

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
modifiant la Décision M (72) 14,
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux
en matière de potages

M (76) 5

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article premier du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'en raison de l'évolution des méthodes d'analyse en laboratoire, il convient de modifier la méthode d'analyse de la créatinine visée au point 2 de l'annexe de la Décision, concernant l'application des méthodes d'analyse de référence Benelux en matière de potages, M (72) 14,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

La méthode décrite ci-après est d'application comme méthode d'analyse de référence Benelux pour la créatinine dans les potages :

CREATININE

Réactifs

- Oxyde d'aluminium selon Brockmann
- Amberlite I.R. 120 (H)

La résine neuve, non encore utilisée est lavée à l'eau jusqu'à ce que l'eau de lavage soit incolore. La résine est ainsi prête à l'emploi.

La résine utilisée peut être régénérée comme suit : déposer 500 g de résine dans une colonne de verre rétrécie et munie d'un tampon d'ouate. Laver la résine à l'aide d'eau déminéralisée jusqu'à ce que l'eau de lavage ne colore plus en bleu du papier de tournesol rouge. Laver ensuite avec 2 ½ l de HCL 2n en 25 à 30 minutes au minimum.

Laver ensuite à l'aide d'environ 10 l d'eau, jusqu'à ce que l'eau de lavage ne colore plus en rouge du papier de tournesol bleu.

Conserver la résine, sous eau, dans un pot de verre fermé. Utiliser de la nouvelle résine tous les six mois.

Contrôler régulièrement la résine à l'aide de solution étalon de créatinine.

- Acide chlorhydrique 4 n
- Ammoniaque 1 % (m/v)
- Solution aqueuse d'acide picrique 1,2 % (m/v)
- Solution d'acide trichloracétique 20 % (m/v)
- Solution d'hydroxyde de sodium 4 n
- Solution-étalon de créatinine :

Los 1,603 g van het dubbelzout van kreatinine en zinkchloride op in 500 ml gedestilleerd water in een maatkolf van 1 l.; voeg 100 ml n zoutzuur toe en vul met gedestilleerd water aan tot 1 l. Deze oplossing bevat 1 mg kreatinine per ml. Zij is gedurende 6 maanden houdbaar.

1. Los in een maatkolf van 100 ml een afgewogen hoeveelheid van de waar op in heet water, zodanig dat de uiteindelijke oplossing een hoeveelheid kreatinine bevat in de orde van 0,045 mg per ml. Meng, koel af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Centrifugeer het verkregen mengsel. Filtreer het centrifugaat, indien hier een laagje vet op drijft door een vouwfilter.
2. Breng 50 ml filtraat in een maatkolf van 100 ml, voeg 10 ml trichloorazijnzuur toe, meng, plaats de kolf in een kokend waterbad. Koel na 15 minuten af en vul aan tot 100 ml met gedestilleerd water. Filtreer het mengsel.
3. Pipetteer 20 ml filtraat in een porceleinen schaalpje en voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe. Damp droog op een waterbad. Neem de droogrest na afkoelen op in 15 ml water en filtreer de oplossing onder zwak afzuigen door een zuil van aluminiumoxyde. Bereid deze door in een glazen buis van 8 mm diameter en van onderen voorzien van een vernauwing, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g aluminiumoxyde aan te brengen.
4. Pipetteer 10 ml van het onder 3 verkregen eluaat door een zuil van amberliet. Bereid deze door in een glazen buis van 10 mm diameter en van onderen voorzien van een kraan, achtereenvolgens een wattenprop en 3 g amberliet (droge hars) in water via een trechtertje te brengen.

Open de kraan een weinig, zodat de vloeistof druppelsgewijs de zuil in 10 minuten doorloopt. Was de zuil met 100 ml water in ongeveer een half uur uit. Verwissel het opvangvat met een porceleinen schaal, die dicht onder de uitloop geplaatst wordt.

Laat ongeveer 75 ml ammonia 1 % door de zuil lopen in een zodanig tempo, dat deze in ongeveer 40 minuten wordt opgevangen. Damp in op een waterbad, totdat het grootste deel van de ammonia verdwenen is. Voeg 10 ml zoutzuur 4 n toe en damp verder in tot droog.

5. Los de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water, voeg toe 1,5 ml pikrinezuuroplossing en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing. Laat na mengen precies 5 minuten staan. Verdun de inhoud van het schaalpje met water en spoel de vloeistof uit het schaalpje over in een maatkolf van 50 ml.
6. Meet na een bepaalde tijd liggende tussen 5 en 10 minuten in een fotometer bij 487,5 nm de absorptie ten opzichte van een blanco, verkregen door aan 2 ml water toe te voegen 1,5 ml pikrinezuuroplossing en 0,6 ml natriumhydroxyde-oplossing met gedestilleerd water aan te vullen tot 50 ml.

Dans un matras jaugé de 1 l, dissoudre 1,603 g de sel double de créatinine et de chlorure de zinc dans 500 ml d'eau distillée ; ajouter 100 ml d'acide chlorhydrique n et compléter à 1 l avec de l'eau distillée. Cette solution renferme 1 mg de créatinine par ml. Elle se conserve pendant six mois.

1. Dans un matras jaugé de 100 ml, dissoudre dans de l'eau chaude un poids de la denrée tel que la solution finale contienne une quantité de créatinine de l'ordre de 0,045 mg par ml. Mélanger, refroidir et compléter à 100 ml par de l'eau distillée. Centrifuger le mélange obtenu. Filtrer le liquide après centrifugation sur un filtre plissé pour éliminer éventuellement la graisse surnageante.
2. Transférer 50 ml du filtrat dans un matras jaugé de 100 ml, ajouter 10 ml d'acide trichloracétique, mélanger, placer le matras dans un bain-marie bouillant. Refroidir après 15 minutes et compléter à 100 ml par de l'eau distillée. Filtrer le mélange.
3. Pipeter 20 ml du filtrat dans une capsule de porcelaine et ajouter 10 ml d'acide chlorhydrique 4 n. Evaporer à sec au bain-marie. Après refroidissement, reprendre le résidu par 15 ml d'eau et filtrer la solution, en aspirant légèrement, sur une colonne d'oxyde d'aluminium préparée en déposant successivement un tampon d'ouate, puis 3 g d'oxyde d'aluminium, dans un tube de verre de 8 mm de diamètre dont la partie inférieure est rétrécie.
4. Pipeter 10 ml de l'éluat obtenu sous 3, sur une colonne d'amberlite préparée en déposant successivement dans un tube de verre de 10 mm de diamètre pourvu d'un robinet à sa partie inférieure, un tampon d'ouate puis, par un petit entonnoir, 3 g d'amberlite (résine sèche) dans de l'eau.

Ouvrir légèrement le robinet de telle sorte que le liquide parcoure, goutte à goutte, la colonne en 10 minutes. Laver la colonne par 100 ml d'eau, en une demi-heure environ. Remplacer le récipient récepteur par une capsule de porcelaine placée tout près de l'extrémité de la colonne.

Verser environ 75 ml d'ammoniaque 1 % sur la colonne de manière à les recueillir en 40 minutes environ. Evaporer au bain-marie jusqu'à disparition de la majeure partie de l'ammoniaque. Ajouter 10 ml d'acide chlorhydrique 4 n et évaporer à sec.

5. Dissoudre le résidu dans 2 ml d'eau distillée, ajouter 1,5 ml de solution d'acide picrique et 0,6 ml de solution d'hydroxyde de sodium. Mélanger, laisser reposer 5 minutes exactement. Diluer le contenu de la capsule avec de l'eau et transférer le liquide de la capsule dans un matras jaugé de 50 ml.
6. Après un temps déterminé compris entre 5 et 10 minutes, mesurer au photomètre à 487,5 nm, l'absorption par rapport à un blanc obtenu en ajoutant à 2 ml d'eau, 1,5 ml de solution d'acide picrique et 0,6 ml d'hydroxyde de sodium. Compléter à 50 ml avec de l'eau distillée.

7. Maak met inachtneming van dezelfde tijden, een ijklijn door de verschillen in absorptie te meten tussen oplossingen met bekende concentraties aan kreatinine en de blanco. Verdun de kreatinestandaard 10 maal met water. Pipetteer 0,3 ml, 0,8 ml, 1,4 ml, 2,0 ml en 3,0 ml in een reeks porceleinen schaaltes. Verdun de eerste drie schaaltes met water tot 2,0 ml. Damp het laatste schaalte op een waterbad tot droog in en neem de droogrest op in 2 ml gedestilleerd water. Pipetteer bovendien in een schaalte 2 ml gedestilleerd water. Behandel de schaaltes met pikrinezuur en natriumhydroxyde volgens 5.

8. Bereken het kreatininegehalte van de oplossing, verkregen onder 5 door de in 6 gemeten absorptie te vergelijken met de ijklijn.
Het aantal milligrammen kreatinine in de onder 1 afgewogen hoeveelheid waar wordt verkregen door het aantal milligrammen kreatinine, aanwezig in de 50 ml oplossing bereid onder 5 te vermenigvuldigen met 15.

Artikel 2

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de referentiemethode van onderzoek voor kreatinine in soepen, als beschreven in artikel 1 van onderhavige Beschikking, op de dag van de ondertekening van de Beschikking in werking treedt.
2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de dag van ondertekening, als bedoeld in lid 1, brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van de onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 3

De methode, beschreven onder 2 van de bijlage, behorende bij Beschikking M (72) 14, betreffende de toepassing van de Benelux-referentiemethoden van onderzoek inzake soepen, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

7. En respectant les mêmes conditions de temps, tracer une courbe d'étalonnage en mesurant les différences d'absorption entre des solutions de concentrations connues de créatinine et l'essai à blanc. Diluer 10 fois la solution étalon de créatinine avec de l'eau. Pipeter 0,3 ml, 0,8 ml, 1,4 ml, 2,0 ml et 3,0 ml dans une série de capsules de porcelaine. Amener le contenu des 3 premières capsules avec de l'eau jusqu'à 2,0 ml. Evaporer à sec le contenu de la dernière capsule au bain-marie et reprendre le résidu par 2 ml d'eau distillée. En outre, pipeter 2 ml d'eau distillée dans une capsule. Traiter les capsules par l'acide picrique et l'hydroxyde de sodium selon 5.
8. Calculer la teneur en créatinine de la solution obtenue en 5 en comparant, aux valeurs de la courbe d'étalonnage, son absorption mesurée en 6. La quantité en mg de créatinine obtenue dans la quantité de denrée pesée en 1, est obtenue en multipliant par 15 la quantité en mg de créatinine contenue dans les 50 ml de la solution préparée en 5.

Article 2

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que la méthode d'analyse de référence pour créatinine dans les potages décrite à l'article 1^{er} de la présente Décision entre en vigueur le jour de la signature de la Décision.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

Article 3

La méthode décrite au point 2 de l'annexe de la Décision M (72) 14, concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux en matière de potages, est abrogée.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BESCHIKKING
VAN HET COMITÉ VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
BETREFFENDE DE HARMONISATIE
DER WETGEVINGEN INZAKE CONSUMPTIE-IJS

M (76) 6

(inwerkingtreding op 1 november 1976)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
CONCERNANT L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS RELATIVES A
LA GLACE DE CONSOMMATION

M (76) 6

(entrée en vigueur le 1^{er} novembre 1976)

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen
inzake consumptie-ijs

M (76) 6

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat eenvormige voorschriften inzake consumptie-ijs in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast.

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 november 1976 van kracht worden.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'harmonisation des législations relatives
à la glace de consommation

M (76) 6

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'il convient d'appliquer dans les pays du Benelux des prescriptions uniformes relatives à la glace de consommation,

A pris la décision suivante :

Article unique

1. Les gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente Décision entrent en vigueur le 1^{er} novembre 1976.
2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BENELUX-REGLEMENT
inzake consumptie-ijs
M (76) 6, Bijlage I

I. Toepassingsgebied en methodiek

- a. In de zin van dit Reglement worden, onverminderd het bepaalde in IX.3) onder consumptie-ijs verstaan de hierna onder II.-gedefinieerde waren.

Het consumptie-ijsgedeelte van waren, welke bestaan uit consumptie-ijs gecombineerd met andere dan de in II. genoemde eet- en drinkwaar of -waren en welke andere eet- en drinkwa(a)r(en) daarvan gemakkelijk (is) zijn te scheiden, moet voldoen aan de in dit Reglement aan consumptie-ijs gestelde eisen.

- b. Voor zover er in het onderhavig Reglement sprake is van % (procenten) worden hiermede gewichtsprocenten bedoeld.

II. Definities

1. *Roomijs/melkijs*

Onder **roomijs** respectievelijk **melkijs** wordt verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit vetvrije melk-droge stof, melkvet, suikers en water en waaraan slechts de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd :

- kipeeieren en kipeeïproducten ;
 - koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder ;
 - cacao- en chocoladeproducten ;
 - vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtesap, vruchtensaus, vruchtensiropen, vruchtenpasta en chocoladesaus ;
 - caramelsaus ;
 - honing ;
 - vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen ;
 - keukenzout ;
 - alcoholische dranken ;
 - voedingscaseïne en weipoeder ;
 - voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II. van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld
- met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

REGLEMENT BENELUX
relatif à la glace de consommation
M (76) 6, Annexe I

I. Champ d'application et méthode

- a. Au sens du présent Règlement et sans préjudice de la disposition du point IX 3), on entend par glace de consommation les denrées définies sous II. ci-après.

La partie « glace de consommation » des denrées, constituées de glace de consommation combinée à des denrées alimentaires et boissons autres que celles citées sous II. et qui peuvent aisément être distinguées de cette glace, doit satisfaire aux exigences que le présent Règlement impose à la glace de consommation.

- b. Les % (pourcentages) indiqués dans le présent Règlement visent les pourcentages en poids.

II. Définitions

1. *Crème glacée/glace au lait*

Par **crème glacée** ou **glace au lait**, on entend la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, qui est composée d'extrait sec dégraissé du lait, de matière grasse du lait, de sucres et d'eau, et à laquelle seules les denrées alimentaires et boissons ci-après peuvent être incorporées.

- œufs de poule et produits d'œufs de poule ;
 - café, extrait de café et extrait de café en poudre ;
 - produits de cacao et de chocolat ;
 - fruits y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat ;
 - sauce caramel ;
 - miel ;
 - vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables ;
 - sel de cuisine ;
 - boissons alcoolisées ;
 - caséine alimentaire et lactosérum en poudre ;
 - caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées dans l'annexe II de la présente Décision
- étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut être utilisée exclusivement comme enrobage.

2. *Ijs*

Onverminderd het bepaalde onder IX. 5. van dit Reglement wordt onder ijs verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pastaachtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit water, suikers en eetbare oliën of vetten en waaraan slechts een of meer van de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd :

- melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet ;
- voedingscaseïne en weipoeder ;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld ;
- kippeëieren en kippeëiproducten ;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeproducten ;
- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtesap, vruchtensaus, vruchtensiroopen, vruchtenpasta en chocoladesaus ;
- caramelsaus ;
- honing ;
- vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen ;
- keuzenzout ;
- alcoholische dranken

met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

3. *Waterijs*

Onverminderd het bepaalde onder IX. 5. van dit Reglement wordt onder waterijs verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pastaachtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit water en suikers en waaraan slechts een of meer van de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd :

- melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet ;
- voedingscaseïne en weipoeder ;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld ;
- eetbare oliën of vetten ;
- kippeëieren en kippeëiproducten ;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeproducten ;

2. Glace

Sans préjudice de la disposition prévue sous IX.5. du présent Règlement, on entend par glace, la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, est composée d'eau, de sucres, d'huiles ou de graisses alimentaires et ne peut être additionnée que d'une ou de plusieurs des denrées alimentaires ou boissons ci-après :

- lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique ;
- caséine alimentaire ou lactosérum en poudre ;
- caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées à l'annexe II de la présente Décision ;
- œufs de poule et produits d'œufs de poule ;
- caséine alimentaire ou lactosérum en poudre ;
- produits de cacao et de chocolat ;
- fruits, y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat ;
- sauce caramel ;
- miel ;
- vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables ;
- sel de cuisine ;
- boissons alcoolisées ;

étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut exclusivement être utilisée comme enrobage.

3. Glace à l'eau

Sans préjudice de la disposition prévue sous IX.5. du présent Règlement, on entend par glace à l'eau, la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, est composée d'eau et de sucres et ne peut être additionnée que d'une ou de plusieurs des denrées alimentaires ou boissons ci-après :

- lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique ;
- caséine alimentaire ou lactosérum en poudre ;
- caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées à l'annexe II de la présente Décision ;
- huiles ou graisses alimentaires ;
- œufs de poule et produits d'œufs de poule ;
- café, extrait de café et extrait de café en poudre ;
- produits de cacao et de chocolat ;

- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtesap, vruchtensaus, vruchtensiroopen, vruchtenpasta en chocoladesaus;
 - caramelsaus;
 - honing;
 - vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen;
 - keukenzout;
 - alcoholische dranken;
 - limonade met plantenextracten
- met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

III. Toegestane ingrediënten en toevoegsels

A. Toegestane ingrediënten

<i>Omschrijving van het ingrediënt</i>		<i>Gehalte</i>
a. voedingsgelatine	max. 1 %	} onverminderd het bepaalde in C.
b. al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel	max. 3 %	

B. Toegestane toevoegsels

De in dit Reglement bedoelde waren mogen geen andere dan de navolgende toevoegsels bevatten en wel tot de gehalten en onder de voorwaarden als daarbij genoemd. Een uitzondering wordt gemaakt voor andere toevoegsels afkomstig van de bij de ijsbereiding verwerkte grondstoffen voor zover en voor zoveel daarin wettelijk toegestaan, met dien verstande evenwel dat het gehalte aan benzoëzuur, sorbinezuur en zwaveldioxyde in totaal niet meer dan 50 mg/kg van de in dit reglement bedoelde waar mag bedragen.

<i>Omschrijving van het toevoegsel</i>	<i>Gehalte</i>
1. <i>Organische zuren en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan</i>	
1.1. citroenzuur	} max. 0,7 %, afzonderlijk of tezamen gebruikt
1.2. 1-wijnsteenzuur	
1.3. 1(+) en dl melkzuur	
1.4. 1(+) en dl appelzuur	
2. <i>pH-regelaar</i>	
Natriumbicarbonaat, uitsluitend in consumptie-ijs, dat vruchten, vruchtenpulp of vruchtesap bevat en waarvan in de aanduiding het woord « vruchten » dan wel de naam (namen) van de vrucht(en) voorkomt (voorkomen) en/of een afbeelding hiervan is aangebracht en in waterijs met een pH lager dan 5,5	} max. 0,1 %

- fruits, y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat ;
 - sauce caramel ;
 - miel ;
 - vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables ;
 - sel de cuisine ;
 - boissons alcoolisées ;
 - limonades aux extraits de végétaux
- étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut exclusivement être utilisée comme enrobage.

III. Ingrédients et additifs autorisés

A. Ingrédients autorisés

<i>Dénomination de l'ingrédient</i>	<i>Teneur</i>
a. gélatine alimentaire	max. 1 %
b. amidons ou féculés modifiés ou non	max. 3 %

} sans préjudice des dispositions figurant sous C.

B. Additifs autorisés

Les denrées visées dans le présent Règlement ne peuvent contenir d'autres additifs que ceux repris ci-dessous, dans les proportions et aux conditions y fixées. Exception est faite pour d'autres additifs provenant des matières premières utilisées dans la fabrication de la glace, dans la mesure et dans la proportion où ces additifs sont légalement autorisés dans ces matières premières, étant entendu que la teneur globale en acide benzoïque, en acide sorbique et en anhydride sulfureux ne peut dépasser 50 mg/kg de la denrée, visée par le présent Règlement.

<i>Dénomination de l'additif</i>	<i>Teneur</i>
1. <i>Acides organiques et leurs sels de sodium, de potassium et de calcium</i>	
1.1. acide citrique	} max. 0,7 % pris séparément ou dans son ensemble
1.2. l-acide tartrique	
1.3. l (+) et dl-acide lactique	
1.4. l (+) et dl-acide malique	
2. <i>Régulateur de pH</i>	
Bicarbonate de soude, exclusivement dans la glace de consommation contenant des fruits, de la pulpe de fruits ou du jus de fruits et dont la désignation fait apparaître le mot « fruits » ou le(s) nom(s) du (des) fruit(s) ou la représentation du ou des fruits et dans la glace à l'eau dont le pH est inférieur à 5,5	} max. 0,1 %

3. Kleurstoffen

De volgens de E.E.G.-lijst in levensmid-
delen toegestane kleurstoffen met uit-
zondering van die uitsluitend bestemd
voor oppervlaktekleuring en die bestemd
voor bepaalde doeleinden

q.s. totdat door
het Comité van
Ministers een ma-
ximumgehalte zal
zijn vastgesteld.

4. Geur- en smaakstoffen

4.1. Onschadelijke natuurlijke geur- en
smaakstoffen (onschadelijke natuurlijke
aromatiserende produkten)

q.s.

4.2. Onschadelijke synthetische geur- en
smaakstoffen waarvan de hoofdbestand-
delen chemisch identiek zijn aan die
welke in natuurlijke geur- en smaak-
stoffen voorkomen

q.s.

4.3. Ethylvanilline

q.s.

5. Verdikkings- en stabiliseermiddelen

5.1. glycerol

max. 1.5 %

5.2. pektinen

5.3. agar-agar

5.4. alginezuur en zijn natrium-,
kalium- en calciumzouten

5.5. tragacanth

5.6. arabische gom

5.7. Johannesbroodpitmeel

5.8. guarmeel

5.9. carrageen (carrageninen, carra-
ganen en carragenaten)

5.10. karayagom

5.11. carboxymethyl-cellulose en zijn
natriumzout

5.12: methylcellulose

5.12. bis microkristallijnen cellulose

5.13. propyleenglycoalginaat, uitsluitend in consumptie-ijs met een
pH lager dan 5,0.

max. 1 %, afzonderlijk
of tezamen
gebruikt

max. 0,5 %, afzonderlijk
of tezamen
gebruikt

max. 0,3 %

Afzonderlijk
of tezamen
gebruikt. De
som van de
fracties van
de maximaal
toegelaten
hoeveelheid
voor elk van
deze additie-
ven mag niet
boven 100 %
komen,
onverminderd het
bepaalde
onder C.

6. Fosfaten

6.1. dinatriumdifosfaat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)

6.2. tetranatriumdifosfaat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)

6.3. kalium-, natrium- en calciumorthofosfaten

max. 0,2 %, afzon-
derlijk of tezamen
gebruikt uitgedrukt
in P_2O_5

3. *Matières colorantes*

Les matières colorantes autorisées dans les denrées alimentaires selon la liste C.E.E., à l'exception de celles destinées exclusivement à la coloration de surface et celles destinées à des fins particulières

q.s. jusqu'à ce que le Comité de Ministres aura fixé une teneur maximale

4. *Matières aromatisantes*

4.1. Matières aromatisantes naturelles inoffensives (produits aromatisants naturels inoffensifs)

q.s.

4.2. Matières aromatisantes synthétiques inoffensives dont les éléments de base sont chimiquement identiques à ceux se trouvant dans les matières aromatisantes naturelles

q.s.

4.3. Ethyl - vanilline

q.s.

5. *Epaississants et stabilisants*

5.1. glycérol

max. 1,5 %

5.2. pectines

5.3. agar-agar

5.4. acide alginique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium

max. 1 %, pris séparément ou dans son ensemble

5.5. gomme adragante

5.6. gomme arabique

5.7. farines de graines de caroube

5.8. farine de guar

5.9. carragène (carragénines, carragénanes, et carragénates)

5.10. gomme karaya

5.11. carboxyméthylcellulose et son sel sodique

max. 0,5 %, pris séparément ou dans son ensemble

5.12. méthylcellulose

5.12bis cellulose microcristalline

5.13. alginate de propylène glycol, uniquement dans la glace de consommation avec un pH < 5,0

max. 0,3 %

Pris séparément ou dans son ensemble. La somme des fractions de la quantité maximale autorisée pour chacun de ces additifs ne peut excéder 100 %, sans préjudice de la disposition prévue sous C.

6. *Phosphates*

6.1. diphosphate disodique ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)

6.2. diphosphate tétrasodique ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)

6.3. orthophosphates de potassium, de sodium et de calcium

max. 0,2 %, pris séparément ou dans son ensemble et exprimé en P_2O_5

7. *Emulgeermiddelen*

7.1. lecithine

7.2. mono- en diësters van glycerol met in spijsvetten voorkomende vetzuren, al dan niet veresterd met een van de hierna volgende organische zuren : azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteen-zuur of diacetylwijnsteen-zuur

7.3. suikeresters (saccharose mono- en distearaat-palmitaat-oleaat)

7.4. suikerglyceriden (mengsels van suikeresters met glycerolstearaat, -palmitaat of oleaat)

7.5. de hieronder genoemde tweens en spans:
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monolauraat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monopalmitaat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monostearaat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-tristearaat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monoleaat
sorbitaan-monopalmitaat
sorbitaan-monostearaat
sorbitaan-tristearaat

max. 0,5 % afzonderlijk of tezamen gebruikt

max. 0,05 %, uitsluitend voor het op het Nederlands grondgebied in de handel gebrachte consumptie-ijs, dat vetstoffen bevat

C. Anti-cumulatiebepaling

Bij gebruik van voedingsgelatine en van al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel, hetzij afzonderlijk, hetzij gemengd al dan niet in combinatie met de verdikkings- en stabiliseermiddelen genoemd onder B.5.2. t/m B.5.13., geldt het anti-cumulatieprincipe, hetwelk inhoudt dat de som van de fracties van de maximaal toegelaten hoeveelheid voor elk van de ingrediënten, respectievelijk additieven niet boven de 100 % mag komen.

IV. Algemene eisen

De waren, als bedoeld onder II., moeten aan de volgende algemene eisen voldoen :

1. fosfatase moet afwezig zijn ;
2. onverminderd het bepaalde in IX.2. mag het kiemgetal van de vloeibaar gemaakte luchtvrige waar niet hoger zijn dan 100.000 per milliliter;

7. Emulsifiants**7.1. lécithine**

7.2. mono- et di-esters de glycérine avec des acides gras présents dans les graisses alimentaires, estérifiés ou non par un des acides organiques suivants : acide acétique, citrique, lactique, tartrique ou tartrique diacétylé

7.3. sucresters (mono- et distéarate, palmitate et oléate de saccharose)

7.4. sucroglycérides (mélanges de sucresters avec le stéarate, palmitate et oléate de glycérol)

**7.5. les « tweens » et « spans » cités ci-après :
monolaurate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
monopalmitate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
monostéarate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
tristéarate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
monooléate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
sorbitane-monopalmitate
sorbitane-monostéarate
sorbitane-tristéarate**

max. 0,5 %, pris séparément ou dans son ensemble

max. 0,05 %, exclusivement dans la glace de consommation contenant des matières grasses, commercialisée sur le territoire des Pays-Bas

C. Clause relative au cumul

Lorsque des gélatines alimentaires et des féculs ou amidons alimentaires modifiés ou non sont utilisés soit séparément soit combinés ou non avec les épaississants et stabilisants énumérés sous B.5.2. à B.5.13, il est fait application du principe suivant lequel la somme des fractions de la quantité maximale autorisée pour chacun des ingrédients ou additifs ne peut excéder 100 %.

IV. Exigences générales

Les denrées visées sous II. doivent répondre aux exigences générales suivantes :

1. absence de phosphatase ;
2. sans préjudice de la disposition IX.2., la denrée liquéfiée et défoisonnée ne peut contenir plus de 100.000 germes par millilitre ;

3. onverminderd het bepaalde in IX.2. moeten coliforme bacteriën in 0,1 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar afwezig zijn;
4. pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer salmonellae in 5 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar of coagulase-positieve staphylococcen in 0,1 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan;
5. geur, smaak, consistentie en uiterlijk voorkomen van de waren moeten normaal zijn;
6. de waar mag niet bedorven zijn;
7. de waar moet vrĳ zijn van schadelijke stoffen;
8. de waar moet bereid zijn uit deugdelijke grondstoffen;
9. het gewicht van de waar mag per liter eindprodukt niet minder dan 500 g bedragen;
10. het is verboden in de waar kunstmatige zoetstoffen te gebruiken;
11. het mengsel van alle voor de bereiding van consumptie-ijs gebruikte bestanddelen, met uitzondering van die welke niet kunnen worden gepasteuriseerd, zoals verse of gedroogde vruchten of chocolade, moet onmiddellĳk voor het afkoelen een doeltreffende warmtebehandeling of een andere geschikte behandeling met gelĳke werking ondergaan. Deze andere behandeling mag niet uit bestraling bestaan.

Het afkoelen na de warmtebehandeling moet zo snel mogelijk tot 6 °C geschieden. Indien bestanddelen die niet kunnen worden gepasteuriseerd, zoals verse of gedroogde vruchten of chocolade, aan het aldus behandelde mengsel worden toegevoegd, moet dit op hygiënische wijze geschieden;

12. het in 11. bepaalde is niet van toepassing wanneer mengsels worden gebruikt :
 - a. die gereed zijn voor gebruik en als zodanig kunnen worden bewaard;
 - b. die zijn verkregen uit voor de bereiding van consumptie-ijs bestemd(e) poeder of pasta, welke worden opgelost — de pasta onmiddellĳk na opening van de verpakking — in drinkwater of in melk die een geschikte warmtebehandeling heeft ondergaan, met dien verstande dat :
 - de onder a) bedoelde mengsels onmiddellĳk na opening van de verpakking en
 - de onder b) bedoelde mengsels tot op het ogenblik waarop tot bevrĳzing daarvan wordt overgegaan, bij een temperatuur van ten hoogste 6 °C worden bewaard tenzij de mengsels aanwezig zijn in een automatische continu werkende machine; in het laatste geval mogen de mengsels op een temperatuur van ten hoogste 15 °C worden gehouden;
 - voor het eindprodukt in ieder geval aan de bacteriologische normen, vermeld onder IV.2., IV.3. en IV.4. wordt voldaan.

3. sans préjudice de la disposition IX.2., la denrée liquéfiée et défoisonnée ne peut contenir de bactéries coliformes dans 0,1 ml ;
4. absence de germes pathogènes et de toxines d'origine microbienne. Cette prescription n'est pas respectée, notamment, si des salmonelles sont identifiées dans 25 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée ou des staphylocoques coagulase positifs dans 0,1 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée ;
5. la saveur, l'odeur, la consistance et l'aspect des denrées doivent être normaux ;
6. la denrée ne peut pas être avariée ;
7. la denrée ne peut pas contenir de substances nuisibles ;
8. la denrée doit être préparée à partir de matières premières saines ;
9. le poids de la denrée ne peut pas être inférieur à 500 g par litre de produit fini ;
10. il est interdit d'employer des édulcorants artificiels dans la denrée ;
11. le mélange de l'ensemble des composants utilisés pour la fabrication des glaces alimentaires, à l'exclusion éventuelle des éléments non pasteurisables tels que les fruits frais, les fruits secs ou le chocolat, doit être soumis immédiatement avant le refroidissement à un traitement thermique efficace ou à tout autre traitement approprié d'effet équivalent, à l'exclusion de l'irradiation.

Le refroidissement à une température de 6°C après traitement thermique doit être effectué le plus rapidement possible. Lorsque des éléments non pasteurisables, tels que les fruits frais ou les fruits secs ou le chocolat, sont ajoutés au mélange ainsi traité, cette adjonction doit se faire dans des conditions hygiéniques.

12. L'exigence visée sous 11. n'est pas applicable aux mélanges :

- a. prêts à l'emploi et susceptibles d'être conservés comme tels ;
- b. obtenus par dissolution d'une poudre ou pâte pour glace de consommation, — la pâte devant être dissoute aussitôt après l'ouverture de l'emballage — dans de l'eau potable ou du lait ayant subi un traitement thermique approprié, étant entendu qu'il faut maintenir à une température ne dépassant pas 6 °C :
 - les mélanges visés sous a), immédiatement après ouverture de l'emballage, et
 - les mélanges visés sous b), jusqu'au moment de la congélation. Toutefois, si les mélanges se trouvent dans une machine automatique à débit continu, les mélanges peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas 15 °C ;

— en tout cas, le produit fini doit satisfaire aux normes bactériologiques indiquées sous IV.2., IV.3. et IV.4.

13. Eventuele resten van mengsels of gesmolten consumptie-ijs mogen slechts worden verwerkt nadat zij opnieuw aan een warmtebehandeling zijn onderworpen.
14. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden worden opgeslagen en de bereiders dienen zich ervan te vergewissen dat deze grondstoffen in goede staat van bewaring worden gehouden.
15. Voorverpakt consumptie-ijs mag slechts in ongeschonden verpakking worden afgeleverd.

V. Opslag en vervoer van consumptie-ijs

1. Tijdens de opslag en het vervoer van consumptie-ijs moet de bevroren toestand gehandhaafd blijven.
De temperatuur in de kern en in alle andere delen van de waar moet steeds voldoende laag zijn om de oorspronkelijke organoleptische eigenschappen en de vereiste bacteriologische hoedanigheden in stand te houden. De temperatuur mag nooit hoger dan -5°C zijn.
2. Voorverpakt consumptie-ijs mag slechts in ongeschonden verpakking worden vervoerd en in voorraad worden gehouden.
Voorverpakt consumptie-ijs mag in vriesruimten, vrieswagens en diepvrieskasten slechts tezamen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, indien het consumptie-ijs is beschermd tegen uitwendige invloeden die zijn organoleptische of bacteriologische eigenschappen kunnen beïnvloeden.

Voorverpakt consumptie-ijs mag in diepvriesruimten, die voor de verkoop aan het publiek worden gebruikt, slechts tezamen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, indien bedoelde levensmiddelen diepvriesprodukten in gesloten verpakking zijn.

3. Niet-voorverpakt consumptie-ijs moet tijdens opslag en vervoer en in de verkoopplaatsen deugdelijk tegen verontreiniging zijn beschermd. Het is verboden niet voorverpakt consumptie-ijs uit het vaatwerk waarin het bereid is over te brengen in ander vaatwerk dan dat waarin het aan de consument wordt afgeleverd.
4. Voertuigen gebruikt voor het vervoer of de verkoop van consumptie-ijs mogen niet voor doeleinden worden gebruikt welke de kwaliteit van het consumptie-ijs nadelig kunnen beïnvloeden of tot verontreiniging ervan kunnen leiden.
5. Ontdooid consumptie-ijs mag slechts opnieuw worden bevroren, nadat het een zodanige warmtebehandeling heeft ondergaan, dat het aan de in dit Reglement vastgestelde bacteriologische eisen voldoet.

13. Les restes éventuels de mélanges ou la glace de consommation fondue ne peuvent être réutilisés qu'après avoir subi un nouveau traitement thermique.
14. Les matières premières doivent être stockées dans de bonnes conditions d'hygiène ; les fabricants doivent veiller au maintien de ces matières en bon état de conservation.
15. La glace de consommation pré-emballée doit être délivrée dans son emballage intact.

V. Stockage et transport des glaces de consommation

1. Lors du stockage et du transport, les glaces de consommation doivent être maintenues à l'état congelé.
La température tant au centre que dans toute autre partie de la denrée doit être toujours suffisamment basse pour assurer le maintien des caractéristiques organoleptiques originelles et respecter les propriétés bactériologiques requises. La température ne peut jamais être supérieure à -5°C .
2. La glace de consommation pré-emballée ne peut être transportée ou stockée que dans un emballage intact.
Les glaces de consommation pré-emballées ne peuvent être stockées avec d'autres produits alimentaires dans des chambres frigorifiques, véhicules frigorifiques et congélateurs, qu'à la condition d'être protégées contre les influences extérieures susceptibles de porter préjudice aux propriétés organoleptiques ou bactériologiques de ces glaces.
Les glaces de consommation pré-emballées ne peuvent être stockées dans des surgélateurs utilisés pour la vente au public que si les autres produits alimentaires y stockés sont surgelés et sous emballage fermé.
3. Les glaces de consommation non pré-emballées doivent être efficacement protégées contre les souillures pendant le stockage et le transport ainsi que dans les points de vente. Les glaces de consommation non pré-emballées ne peuvent pas être transvasées du récipient qui a servi à leur préparation, dans un autre récipient que celui délivré au consommateur.
4. Les véhicules utilisés au transport ou à la vente de glace de consommation ne peuvent être employés à des fins qui puissent nuire à la qualité de cette glace ou la polluer.
5. La glace de consommation décongelée ne peut être recongelée qu'après avoir subi un traitement thermique assurant que les critères bactériologiques fixés dans le présent Règlement sont respectés.

VI. Bijzondere elsen

1. In de waren, als bedoeld onder II.1., mogen geen andere vetten dan melkvet aanwezig zijn, tenzij afkomstig van de onder II.1. genoemde toegevoegde eet- en drinkwaren.

De vetvrije melk-droge stof en het melkvet mogen uitsluitend afkomstig zijn van één of meer van de volgende produkten : melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet.

2. Het melkvetgehalte

— in roomijs moet minimaal 9 % bedragen

In afwijking hiervan mag het minimumgehalte 7 % bedragen

— indien het roomijs tenminste 15 % vruchten, andere dan citrusvruchten en/of vruchtenpulp en/of vruchtensap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig zijn, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.

— indien het roomijs tenminste 10 % citrusvruchten en/of pulp en/of sap afkomstig van citrusvruchten bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

— indien het roomijs tenminste 15 % chocolade-saus, dan wel 15 % caramel-saus of 15 % vruchten-saus bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.b.

— indien het gehalte aan vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel tenminste 7 % bedraagt mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.3.

De hierboven genoemde melkvetgehalten van 9 en 7 % moeten zijn berekend op de hoeveelheid roomijs, met inbegrip van alle daarin aanwezig zijnde ingrediënten.

— in melkijs moet minimaal 2,5 % bedragen.

3. Het vetvrije melk-droge stofgehalte in melkijs moet minimaal 5 % bedragen.

De som van het melkvetgehalte en het vetvrije melk-droge stofgehalte in roomijs moet minimaal 16 % bedragen.

In afwijking hiervan mag de som, bedoeld in de vorige volzin 14 % bedragen :

— indien het roomijs tenminste 15 % vruchten, andere dan citrusvruchten en/of vruchtenpulp en/of vruchtensap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig zijn, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

VI. Exigences particulières

1. Les denrées visées sous II.1. ne peuvent contenir d'autres graisses que la graisse butyrique, sauf si ces graisses proviennent des denrées alimentaires ou boissons additionnées citées sous II.1.

L'extrait sec dégraissé du lait et la matière grasse du lait peuvent exclusivement provenir d'un ou plusieurs des produits suivants : lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique.

2. La teneur en graisse butyrique doit s'élever au minimum

— à 9 % dans la crème glacée

Par dérogation à cette disposition la teneur minimale peut atteindre 7 %

— lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de fruits autres que des agrumes, et (ou) de pulpes de fruits et (ou) de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne proviennent pas d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a. ;

— lorsque la crème glacée contient au moins 10 % d'agrumes et (ou) de pulpes et (ou) de jus d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a. ;

— lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de sauce chocolat ou 15 % de sauce caramel ou 15 % de sauce de fruits, à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.b. ;

— lorsque la teneur en jaune d'œuf liquide ou la quantité équivalente de jaune d'œuf déshydraté atteint au moins 7 % et à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.3.

Les teneurs, citées ci-dessus de 9 et 7 % de graisse butyrique doivent être calculées sur la quantité de crème glacée, y compris tous les ingrédients qu'elle renferme.

— à 2,5 % dans la glace au lait.

3. La teneur en extrait sec dégraissé du lait doit s'élever au minimum à 5 % dans la glace au lait.

La somme de la teneur en extrait sec dégraissé du lait et la teneur en matière grasse du lait doit s'élever au minimum à 16 %.

Par dérogation à cette disposition, la somme visée à l'alinéa précédent peut atteindre 14 % :

— lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de fruits autres que des agrumes, et (ou) de pulpes de fruits et (ou) de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne proviennent pas d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a. ;

- indien het roomijs tenminste 10 % citrusvruchten en/of pulp en/of sap afkomstig van citrusvruchten bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;
- indien het roomijs tenminste 15 % chocolade-saus, dan wel 15 % caramel-saus of 15 % vruchten-saus bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.b.;
- indien het gehalte aan vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel tenminste 7 % bedraagt, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.3.

4. Het totale droge stofgehalte :

- in roomijs moet minimaal 30 % bedragen;
- in melkijs moet minimaal 25 % bedragen;
- in ijs moet minimaal 25 % bedragen;
- in water-ijs moet minimaal 15 % bedragen.

VII. Eisen met betrekking tot de etikettering

A. Voorverpakt consumptie-ijs

Indien de waren, als bedoeld in dit Reglement, zijn voorverpakt en als zodanig bestemd voor rechtstreekse afzet aan de consument, moeten t.a.v. de aanduidingen op de buitenzijde van de voorverpakking de volgende bepalingen in acht worden genomen.

- 1.a. De verpakking moet al naar gelang van de aard en samenstelling zijn voorzien van één der benamingen onderscheidenlijk bedoeld in hoofdstuk II.1., II.2. of II.3., met dien verstande dat deze benamingen, behoudens de desbetreffende in dit Reglement opgenomen restrictieve bepalingen, mogen vergezeld gaan van de naam van de smaakgevende bestanddelen.
- 1.b. De benaming « choco » mag uitsluitend worden toegevoegd aan de onder a. bedoelde benamingen, indien chocolade, imitatie-chocolade of cacaofantasie als omhulling van de waren, als bedoeld in dit Reglement, is gebruikt.
- 2.a. Uitsluitend consumptie-ijs, dat hetzij tenminste 15 % vruchten, andere dan citrusvruchten, en/of vruchtenpulp en/of vruchtesap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig moet zijn, hetzij tenminste 10 % citrusvruchten en/of van deze vruchten afkomstig(e) pulp of sap bevat, mag een aanduiding dragen waarin het woord « vrucht(en) » danwel de naam (namen) van de vrucht(en) voorkom(t)(en) en/of een afbeelding daarvan.
- 2.b. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 15 % chocolade-saus, dan wel 15 % caramel-saus of 15 % vruchten-saus bevat, mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar onderscheidenlijk chocolade-saus dan wel caramel-saus of vruchten-saus aanwezig is.

- lorsque la crème glacée contient au moins 10 % d'agrumes et (ou) de pulpes et (ou) de jus d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a.;
 - lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de sauce chocolat ou 15 % de sauce caramel ou 15 % de sauce de fruits, à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.b.;
 - lorsque la teneur en jaune d'œuf liquide ou la quantité équivalente de jaune d'œuf déshydraté atteint au moins 7 % et à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.3.
4. La teneur totale en matière sèche doit s'élever au minimum :
- à 30 % dans la crème glacée
 - à 25 % dans la glace au lait
 - à 25 % dans la glace
 - à 15 % dans les glaces à l'eau.

VII. Exigences relatives à l'étiquetage

A. Glaces de consommation pré-emballées

Si les denrées visées par le présent Règlement sont pré-emballées et destinées comme telles à la vente directe au consommateur, il y a lieu, en ce qui concerne les indications sur la face extérieure du pré-emballage de se conformer aux dispositions suivantes :

- 1.a. L'emballage doit, selon la nature et la composition, porter une des dénominations respectivement visées au chapitre II.1., II.2. ou II.3. étant entendu que, sans préjudice des dispositions restrictives prévues à cet égard dans le présent Règlement, ces dénominations peuvent être accompagnées du nom des matières aromatisantes utilisées.
- 1.b. La dénomination « choco » ne peut être ajoutée aux dénominations visées sous a. que si du chocolat, de l'imitation de chocolat ou une fantaisie au cacao est utilisé comme enrobage des denrées visées dans le présent Règlement.
- 2.a. Seules les glaces de consommation contenant soit un minimum de 15 % de fruits, autres que des agrumes, et (ou) de pulpes et (ou) de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne peuvent pas provenir d'agrumes, soit un minimum de 10 % d'agrumes et (ou) de pulpes ou jus d'agrumes, peuvent porter une mention comprenant le mot « fruit(s) », le(s) nom(s) du (des) fruit(s) et (ou) représentation du ou des fruits.
- 2.b. Seules les glaces de consommation contenant au moins 15 % de sauce chocolat, ou 15 % de sauce caramel ou 15 % de sauce de fruits peuvent porter une mention ou représentation faisant état de la présence soit de sauce au chocolat, soit de sauce caramel, soit de sauce aux fruits.

3. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 7 % vloeibaar eigeel of een overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel bevat mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar ebestanddelen aanwezig zijn.
4. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 5 % noten of delen van noten bevat mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar delen van noten aanwezig zijn.
5. Consumptie-ijs dat vruchten, vruchtenpulp of vruchtesap bevat doch niet voldoet aan het onder 2. bepaalde, alsmede consumptie-ijs dat natuurlijke extracten van vruchten bevat, mag een aanduiding dragen : « met.. smaak » (vermelding van de naam (namen) van de vrucht(en)), danwel van de vrucht(en) waaruit natuurlijke extracten zijn gewonnen.
6. Consumptie-ijs dat noten of delen van noten bevat, doch niet voldoet aan het bepaalde onder 4., mag zijn voorzien van de aanduiding « met notensmaak ».
7. Indien aan de waren, als bedoeld in dit Reglement, één of meer kleurstoffen zijn toegevoegd moeten deze als volgt worden aangeduid : « met kleurstof(fen); deze aanduidingsverplichting geldt niet indien de desbetreffende waren gekleurd zijn met karamel E 150, of met de kleurstoffen E 140, E 141, E 160, E 161, E 162 of E 163.
8. Consumptie-ijs dat één of meer andere eet- en drinkwaren en/of andere natuurlijke extracten bevat, dan die bedoeld onder 2. t/m 6., mag alleen dan worden aangeduid met de naam van die andere eet- en drinkwaren en/of die andere natuurlijke extracten, indien een voldoende hoeveelheid is gebruikt om de organoleptische kenmerken van consumptie-ijs duidelijk te beïnvloeden.
9. Indien de smaak van de onder II. bedoelde waren voorkomt uit geur- en smaakstoffen andere dan natuurlijke of met natuurlijk chemische identieke extracten, moeten deze waren als volgt worden aangeduid : « met ... aroma » (vermelding van de naam van de desbetreffende geur of smaak).
10. Het netto-gewicht of het netto-volume moet in gram respectievelijk in kilogram of in onderdelen van een liter respectievelijk in liter worden aangeduid; deze aanduidingsverplichting geldt niet voor de in dit Reglement bedoelde waren die een nettogewicht of een nettovolume hebben van minder dan 75 g resp. 150 ml.

3. Seules les glaces de consommation contenant au moins 7 % de jaune d'œuf liquide ou une quantité équivalente de jaune d'œuf liquide ou une quantité équivalente de jaune d'œuf déshydraté peuvent être pourvues d'une dénomination et (ou) représentation faisant état de la présence d'éléments d'œufs dans cette denrée.
4. Seules les glaces de consommation contenant au moins 5 % de noix, noisettes ou fractions de celles-ci peuvent être pourvues d'une dénomination et (ou) représentation faisant état de la présence de ces éléments dans cette denrée.
5. Les glaces de consommation contenant des fruits, de la pulpe de fruits ou du jus de fruits mais qui ne satisfont pas à la disposition sous 2. ainsi que les glaces de consommation contenant des extraits naturels de fruits peuvent porter soit la mention « au goût de... » (mention du ou des nom(s) de fruit(s)) soit le ou les nom(s) de fruit(s) dont proviennent les extraits naturels.
6. Les glaces de consommation contenant des noix, noisettes ou fractions de celles-ci, mais qui ne satisfont pas à la disposition 4, peuvent porter la mention « au goût de noix » ou « au goût de noisettes ».
7. Lorsque un ou plusieurs colorants ont été ajoutés aux denrées visées dans le présent Règlement celles-ci doivent être désignées par « avec colorants » ; cette obligation ne vaut pas lorsque les denrées en cause sont colorées au caramel E 150 ou avec les colorants E 140, E 141, E 160, E 161, E 162 ou E 163.
8. Les glaces de consommation contenant une ou plusieurs denrées alimentaires et (ou) extraits naturels, autres que ceux visés sous 2. à 6., ne peuvent être désignés par le nom de ces autres denrées alimentaires et (ou) autres extraits naturels que si la quantité mise en œuvre est susceptible d'influencer nettement les propriétés organoleptiques des glaces de consommation.
9. Lorsque l'arôme des denrées visées sous II. provient d'arômes autres que des extraits naturels, ou chimiquement identiques aux extraits naturels, ces denrées doivent être désignées comme suit : « à l'arôme de ... » (mention du nom de l'arôme concerné).
10. Le poids net ou le volume net doit être indiqué en grammes resp. kilogrammes ou en fraction d'un litre resp. en litres ; cette indication n'est pas obligatoire pour les denrées visées dans le présent Règlement ayant un poids ou volume net de moins de 75 g resp. 150 ml.

11. Op de voorverpakking van de waren, als bedoeld in dit Reglement, moet daarenboven een volgende aanduiding voorkomen :
— de naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl. :
 - 11.1. voor de in Benelux vervaardigde of voorverpakte produkten : de naam of de handelsnaam en het adres van de in Benelux gevestigde producent of van een verkoper die in Benelux is gevestigd;
 - 11.2. voor de buiten Benelux vervaardigde en voorverpakte produkten : de naam of de handelsnaam en het adres, hetzij van de in het buitenland gevestigde producent of een in het buitenland gevestigde verkoper, hetzij van een in Benelux gevestigde verkoper.
Indien de voorverpakking van de in dit Reglement bedoelde waren is voorzien van de naam of de handelsnaam en het adres van de verkoper, moet de verpakking mede zijn voorzien van de naam en het adres van de fabrikant. In laatstbedoeld geval is deze vermelding in codevorm toegelaten.
Wat betreft de adressaanduiding kan voor rechtspersonen worden volstaan met de vermelding van de vestigingsplaats van hun zetel.
12. Op de voorverpakking of de verzamelverpakking van voorverpakt consumptie-ijs moet een aanduiding in code voorkomen, waaruit de eenzelveheid van de partij blijkt.
13. De onder 1.a. en al naar gelang van het geval de onder 9, alsmede de onder 10 bedoelde vermeldingen op de voorverpakking moeten zijn aangebracht in eenzelfde gezichtsveld.

B. Niet-voorverpakt consumptie-ijs

1. Indien consumptie-ijs niet-voorverpakt in de handel wordt gebracht, moeten op of bij de waar de in VII.A., onder 1.a, 7 en 11 en al naar gelang van het geval, de onder 9 bedoelde aanduidingen voorkomen.
2. De facultatieve aanduidingen, als bedoeld in VII.A, onder 2., 3., 4., 5., 6. en 8. mogen onder de aldaar genoemde voorwaarden voor de desbetreffende niet-voorverpakte waar worden gebruikt.

VIII. Vereiste letter- en cijfergrootte van de verplichte aanduidingen

Letters en cijfers van de onder VII. vermelde verplichte resp. facultatieve aanduidingen moeten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn. De verplichte aanduidingen vermeld in VII.A. moeten bovendien een minimum hoogte hebben van :

- 2 mm voor verpakkingen t/m 200 gram;
- 3 mm voor verpakkingen van meer dan 200 gram t/m 2 kg;
- 10 mm voor verpakkingen van meer dan 2 kg.

11. Le pré-emballage des denrées, visées dans le présent Règlement doit en outre être pourvu de l'indication suivante :
— les nom et adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :
 - 11.1. pour les produits fabriqués ou pré-emballés dans le Benelux : l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse soit du producteur soit d'un vendeur établis dans le Benelux ;
 - 11.2. pour les produits fabriqués et pré-emballés en dehors du Benelux l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse, soit du producteur étranger ou d'un vendeur étranger, soit d'un vendeur établi dans le Benelux.

Lorsque le pré-emballage des denrées visées dans le présent Règlement est pourvu de l'indication du nom de la raison sociale et de l'adresse du vendeur. L'indication complémentaire du nom et de l'adresse du fabricant sur l'étiquette est obligatoire. L'indication en code est autorisée dans ce dernier cas. En ce qui concerne les personnes morales, l'adresse peut être indiquée par la mention de leur siège.

12. Le pré-emballage de la glace de consommation ou l'emballage de groupage d'une glace de consommation pré-emballée doit porter une indication en code qui identifie le lot.
13. Les indications visées sous 1.a., et suivant le cas, sous 9 ainsi que sous 10 doivent être apposées dans le même champ visuel du pré-emballage.

B. Glaces de consommation non pré-emballées

1. Lorsque les glaces de consommation sont commercialisées non emballées, les indications visées sous VII.A., 1.a, 7 et 11 et suivant le cas sous 9 doivent figurer sur ou à proximité de la denrée.
2. Les indications facultatives visées sous VII.2., 3., 4., 5., 6. et 8. peuvent, aux conditions indiquées, également être utilisées pour cette denrée non pré-emballée.

VIII. Hauteur imposée des lettres et des chiffres des mentions requises

Les lettres et les chiffres utilisés pour les indications obligatoires visées sous VII. doivent être bien apparentes, clairement lisibles et indélébiles. Les indications obligatoires visées en VII.A. doivent avoir en outre une hauteur minimale de

- 2 mm pour les emballages jusqu'à 200 g ;
- 3 mm pour les emballages de plus de 200 g à 2 kg ;
- 10 mm pour les emballages au-dessus de 2 kg.

IX. Slotbepalingen

1. Het is verboden op of bij de waren, als bedoeld in dit Reglement, in handelsdocumenten, in prospectussen en in andere vormen van publiciteit die betrekking hebben op de waren, als bedoeld in dit Reglement, gebruik te maken van benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die misleidend zijn of kunnen zijn omtrent o.m. de aard en samenstelling van de in dit Reglement bedoelde waren.
2. De bevoegde nationale autoriteiten van elk Benelux-partnerland kunnen gedurende drie jaren na het in werking treden van de onderhavige Beschikking op hun nationaal territorium toelaten dat consumptie-ijs een kiemgetal per milliliter van ten hoogste 300.000 heeft en geen coliforme bacteriën in 0,01 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrije waar bevat.
3. Consumptie-ijs, vervaardigd op basis van gefermenteerde melkproducten, valt buiten het toepassingsgebied van het onderhavige Reglement.
4. Consumptie-ijs, dat een of meer kunstmatige zoetstoffen bevat, valt niet onder het toepassingsgebied van het onderhavige Reglement en blijft behoren tot het gebied van de nationale wetgeving van de partnerlanden.
5. Indien de onder II.2. of II.3. van dit Reglement gedefinieerde waar andere eetbare oliën of vetten dan melkvet bevat, kunnen de bevoegde autoriteiten van het Groothertogdom Luxemburg de desbetreffende waar op het grondgebied van het Groothertogdom Luxemburg verbieden.

IX. Dispositions finales

1. Il est interdit d'utiliser sur ou à proximité des denrées visées dans le présent Règlement, dans les documents commerciaux, prospectus ou autre forme de réclame ayant trait à la denrée visée dans le présent Règlement des appellations, indications, représentations, signes ou autres formes de présentation induisant ou pouvant induire en erreur sur la nature ou la composition des denrées visées dans le présent Règlement.
2. Les autorités nationales compétentes de chacun des pays partenaires du Benelux peuvent, pendant un délai de trois ans après l'entrée en vigueur de la présente Décision, tolérer, sur leur territoire national, la présence d'au maximum 300.000 germes par millilitre dans la glace de consommation de même que l'absence de bactéries coliformes dans 0,01 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée.
3. Le présent Règlement n'est pas applicable à la glace de consommation à base de produits laitiers fermentés.
4. La glace de consommation, contenant un ou des édulcorant(s) artificiel(s) ne tombe pas sous l'application de ce Règlement et reste soumise à la législation nationale des pays partenaires.
5. Lorsque la denrée définie sous II.2. ou II.3. du présent Règlement contient des huiles ou graisses comestibles autres que la matière grasse du lait, les autorités compétentes du Grand-Duché de Luxembourg peuvent interdire cette denrée sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg.

**Samenstellingsnormen i.v.m. voedingscaseïnatens,
bestemd voor consumptie-ijs
M (76) 6, Bijlage II**

I. Definitie en zuiverheidseisen

Caseïnatens zijn produkten, welke zijn bereid door het drogen van oplossingen of dispersies die zijn verkregen door toevoeging van daartoe geschikt, alkalisch gemaakt, water van drinkwaterkwaliteit aan een neerslag verkregen door magere koemelk met melkzuur of een mineraalzuur aan te zuren.

Het alkalisch gemaakt water dient te zijn verkregen door verdunning van natrium-, kalium- of calciumhydroxyde.

II. Algemene eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de onderstaande algemene eisen :

1. Uiterlijk

- a. De kleur van de produkten dient wit tot roomkleurig te zijn.
- b. Kluiten welke onder lichte druk niet uitcenvallen dienen afwezig te zijn.

2. Geur en smaak

De geur en smaak van de produkten moeten normaal zijn.

3. De produkten mogen geen stoffen bevatten in hoeveelheden die schadelijk zijn of kunnen zijn voor de gezondheid.

4. De pH van een 10 % dispersie moet bij 20 °C tussen 6,5 en 7,0 liggen.

III. Samenstellingseisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende samenstellingseisen :

1. Eiwitgehalte

Het eiwitgehalte (stikstof x 6,38) moet tenminste 92 % in de droge stof bedragen.

2. Vochtgehalte

Het vochtgehalte mag ten hoogste 6 % bedragen.

3. Vetgehalte

Het vetgehalte mag ten hoogste 1,5 % bedragen.

4. Lactose

Het lactosegehalte mag ten hoogste 0,5 % bedragen.

5. Sedimenten, vreemde en verbrande deeltjes

Vreemde stoffen zoals resten van insecten, metaal, hout en haar moeten afwezig zijn in 25 g van het produkt (Standards for grades of dry milk van de « American Dry Milk Institute » (ADMI); Bulletin 916 (1971).

De verbrande deeltjes en sedimenten mogen niet meer dan 22,5 mg per 25 g bedragen (ADMI, schijf C, watermethode).

**Normes de composition pour les caséinates alimentaires,
destinées à la glace de consommation
M (76) 6, Annexe II**

I. Définition et exigences en matière de pureté

Les caséinates sont les produits préparés par séchage de solutions ou de dispersions obtenues par addition d'eau potable alcali appropriée à un précipité obtenu en acidifiant du lait de vache écrémé à l'aide d'acide lactique ou d'un acide minéral.

L'eau alcalinique doit être obtenue par dilution d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de calcium.

II. Exigences générales

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences générales ci-dessous :

1. *Présentation*

- a. La couleur des produits doit être blanche à crème pâle.
- b. Les produits doivent être exempts de grumeaux qui ne se désagrègent pas sous une légère pression.

2. *Saveur et odeur*

La saveur et l'odeur des produits doivent être normales.

3. Les produits ne peuvent pas contenir des substances en quantités qui sont ou peuvent être nuisibles à la santé.

4. Le pH d'une dispersion à 10 % doit se situer entre 6,5 et 7,0 à 20 °C.

III. Exigences en matière de composition

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences de composition suivantes :

1. *Teneur en protéines*

La teneur en protéines (azote \times 6,38) doit au moins être de 92 % dans la matière sèche.

2. *Humidité*

La teneur en humidité ne peut pas dépasser 6 %.

3. *Teneur en matières grasses*

La teneur en matières grasses ne peut pas dépasser 1,5 %.

4. *Lactose*

La teneur en lactose ne peut pas dépasser 0,5 %.

5. *Sédiments, particules étrangères et brûlées*

25 g du produit doivent être exempts de matières étrangères telles que traces d'insectes, métal, bois et poils (Standards for grades of dry milk du « American Dry Milk Institute » (ADMI); Bulletin 916 (1971).

Les particules brûlées et sédiments ne peuvent pas se monter à plus de 22,5 mg par 25 g (ADMI, disque C, méthode à l'eau).

IV. Bacteriologische eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende bacteriologische eisen :

a. *Totaal kiemgetal*

Het totaal kiemgetal mag niet meer bedragen dan 30.000 per gram.

b. *Coliforme bacteriën*

Het aantal coliforme bacteriën mag niet meer bedragen dan 10 per gram.

c. *Gisten en schimmels*

Het aantal gisten en schimmels mag niet meer bedragen dan 50 per gram.

d. Pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer salmonellae in 25 g van het produkt of coagulase positieve staphylococcen in 1 g van het produkt wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan.

V. Bijzondere eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende bijzondere eisen :

- a. zij mogen niet meer dan 5 ppm koper bevatten;
- b. zij mogen niet meer dan 20 ppm ijzer bevatten;
- c. zij mogen niet meer dan 2 ppm lood bevatten.

IV. Exigences bactériologiques

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences bactériologiques suivantes :

a. *Nombre total des germes*

Le nombre total de germes ne peut pas dépasser 30.000 par gramme.

b. *Bactéries coliformes*

Le nombre de bactéries coliformes ne peut pas dépasser 10 par gramme.

c. *Levures et moisissures*

Le nombre de levures et de moisissures ne peut pas dépasser 50 par gramme.

d. Le produit doit être exempt de germes pathogènes et de toxines d'origine microbienne. Si la présence, notamment de salmonelles, dans 25 g du produit ou de staphylocoques coagulase positive dans 1 gramme est révélée, il n'est pas satisfait à la disposition de la première phrase.

V. Exigences particulières

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences particulières suivantes :

- a. ils ne peuvent pas contenir plus de 5 ppm de cuivre ;
- b. ils ne peuvent pas contenir plus de 20 ppm de fer ;
- c. ils ne peuvent pas contenir plus de 2 ppm de plomb.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
TOT WIJZIGING VAN DE BESCHIKKING M (73) 34,
INZAKE POEDERS EN ANDERE SAMENGESTELDE
PRODUKTEN BESTEMD VOOR DE BEREIDING
VAN PUDDING EN SOORTGELIJKE WAREN

M (76) 7

(inwerkingtreding op 1 juli 1976)
voor Beschikking M (73) 34 : zie blz. 1816

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
MODIFIANT LA DECISION M (73) 34
RELATIVE AUX POUDRES ET AUTRES PRODUITS
COMPOSES DESTINES A LA PREPARATION DE
PUDDING ET DE DENREES ANALOGUES

M (76) 7

(entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1976)
pour la Décision M (73) 34 : voir p. 1816

BESCHIKKING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie tot wijziging van de Beschikking, M (73) 34, inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren M (76) 7

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat sommige bepalingen van de Beschikking, M (73) 34, inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren dienen te worden gewijzigd,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De datum van in kracht treden van de Beschikking M (73) 34 inzake poeders en andere samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren wordt uitgesteld tot 1 juli 1976.

Artikel 2

Het bepaalde onder I. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

Dit Reglement is van toepassing op :

- a) puddingpoeder, instant puddingpoeder, jelly-poeder of jelly, instant-jelly-poeder, moussepoeder en instant moussepoeder, zoals in II. gedefinieerd en bestemd voor rechtstreekse aflevering aan de consument;
- b) de produkten als bedoeld onder a) doch niet bestemd voor rechtstreekse aflevering aan de consument, met dien verstande, dat hierop het bepaalde onder VI. ad 2 en 4 van dit Reglement niet van toepassing is.

Artikel 3

1. Het bepaalde onder II. 1. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

— Puddingpoeder

Onder puddingpoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig produkt, bestemd voor warme bereiding met behulp van melk en/of water, van een min of meer vloeibaar of van een gelei-achtig gerecht, bevattende één of meer van de hierna volgende essentiële bestanddelen :

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
modifiant la décision M (73) 34 relative aux poudres
et autres produits composés destinés à la préparation
de pudding et de denrées analogues
M (76) 7

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant que certaines dispositions de la Décision M (73) 34 relative aux poudres et autres produits composés destinés à la préparation du pudding et de denrées analogues doivent être modifiées,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

La date d'entrée en vigueur de la Décision M (73) 34 en matière de poudres et autres produits composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues sera reportée au 1er juillet 1976.

Article 2

Les dispositions sous I. du Règlement, annexé à la Décision citée à l'article 1er sont libellées comme suit :

Le Présent Règlement est applicable :

- a) aux poudres pour pudding, aux poudres pour pudding instantané, aux jellies, aux poudres pour jelly, aux poudres pour jelly instantané, aux poudres pour mousse et aux poudres pour mousse instantanée, définies sous II., et destinées à être livrées directement au consommateur;
- b) aux produits visés sous a), autres que ceux destinés à être livrés directement au consommateur, étant entendu que les dispositions reprises sous VI. ad 2 et 4 de ce Règlement ne s'appliquent pas à ces produits.

Article 3

1. Les dispositions reprises sous II.1. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :

— **Poudre pour pudding**

On entend par poudre pour pudding, le produit composé pulvérulent, destiné à la préparation à chaud, au moyen de lait et (ou) d'eau, d'un mets plus ou moins liquide ou gélifié contenant un ou plusieurs des constituants principaux suivants :

- griesmeel van granen;
 - al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel;
 - bestanddelen van kippe-eieren in hoeveelheden van ten hoogste 40 % van het produkt;
- en waaraan tevens één of meer van de hiernavolgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd :
- onschadelijke geur- en smaakstoffen;
 - sa(c)charose, dextrose, fructose, moutsuiker, gedehydrateerde glucosestroop en invertsuiker;
 - melkbestanddelen;
 - eetbare oliën en eetbare vetten;
 - koffie en koffie-extractpoeder;
 - cacao- en chocoladeprodukten;
 - geconfijte vruchten en gedroogde vruchten waaronder noten;
 - geur- en smaakgevende eet- en drinkwaren;
 - keukenzout;
 - specerijen;
 - granen of meel daarvan;
 - voedingsgelatine.

2. Het bepaalde onder II. 3. en 4. van het Reglement behorende bij de in artikel I genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

— **Jelly-poeder en jelly**

Onder jelly-poeder of onder jelly wordt verstaan het samengesteld produkt in poedervorm, resp. in vaste vorm, bestemd voor de warme bereiding met behulp van water, van een gelei-achtig gerecht, op basis van voedingsgelatine en/of gemodificeerd voedingszetmeel, dan wel van een van de toevoegsels als bedoeld onder III. c. voor zover deze volgens de formule « quantum satis » zijn toegelaten, en waaraan tevens een of meer van de bijkomende bestanddelen als bedoeld onder 1. zijn toegevoegd.

— **Instant jelly-poeder**

Onder instant jelly-poeder wordt verstaan het samengestelde produkt in poedervorm, bestemd voor de koude bereiding met behulp van water, van een gelei-achtig gerecht, op basis van voedingsgelatine en/of gemodificeerd voedingszetmeel, dan wel van een van de toevoegsels als bedoeld onder III. c., voor zover deze volgens de formule « quantum satis » zijn toegestaan en bevattende één of meer van de bijkomende bestanddelen als bedoeld onder 1.

- semoules de céréales;
 - féculés ou amidons alimentaires modifiés ou non;
 - constituants d'œufs de poule en quantités de 40 % de la poudre au maximum;
- et auquel ont en outre été ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :
- matières aromatisantes et sapides inoffensives;
 - saccharose, dextrose, fructose, maltose, sirop de glucose déshydraté et sucre interverti;
 - constituants du lait;
 - huiles alimentaires et graisses alimentaires;
 - café et extrait de café en poudre;
 - cacao et produits chocolatés;
 - fruits confits et fruits secs, y compris les noix;
 - denrées et substances alimentaires aromatisantes et sapides;
 - sel de cuisine;
 - épices;
 - céréales ou farines de céréales;
 - gélatine alimentaire.

2. Les dispositions sous II. 3. et 4. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :

— **Poudre pour jelly et jelly**

On entend par poudre pour jelly ou par jelly, le produit composé pulvérulent, respectivement à l'état compact, destiné à la préparation à chaud, au moyen d'eau, d'un mets gélifié à base de gélatine alimentaire et/ou de fécule ou amidon alimentaire modifié, ou d'un des additifs visés sous III. c. dans la mesure où ceux-ci sont autorisés selon la formule « quantum satis » et auquel ont en outre été ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires visés sous 1.

— **Poudre pour jelly instantané**

On entend par poudre pour jelly instantané, le produit composé pulvérulent, destiné à la préparation à froid, au moyen d'eau, d'un mets gélifié à base de gélatine alimentaire et/ou de fécule ou amidon alimentaire, ou d'un des additifs visés sous III. c. dans la mesure où ceux-ci sont autorisés selon la formule « quantum satis » et contenant un ou plusieurs des constituants auxiliaires visés sous 1.

3. Het bepaalde onder II. 5. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

— **Moussepoeder**

Onder moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig produkt bestemd voor de warme bereiding m.b.v. melk en/of water van een luchtig en schuimachtig gerecht bevattende één of meer van de hierna volgende essentiële bestanddelen :

- al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel;
 - bestanddelen van kippe-eieren in hoeveelheden van ten hoogste 40 % van het produkt;
 - sa(c)charose, dextrose, fructose, moutsuiker, gedehydrateerde glucoseroop en invertsuiker;
 - eetbare oliën en eetbare vetten;
- en waaraan tevens één of meer van de hierna volgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd :
- onschadelijke geur- en smaakstoffen;
 - melkbestanddelen;
 - natrium- en calciumcaseïnaten;
 - koffie en koffie-extractpoeder;
 - cacao- en chocoladeprodukten;
 - geconfijte vruchten en gedroogde vruchten, waaronder noten;
 - geur- en smaakgevende eet- en drinkwaren;
 - keukenzout;
 - specerijen;
 - granen of meel daarvan;
 - voedingsgelatine.

4. Het bepaalde onder II. 6. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

— **Instant moussepoeder**

Onder instant moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig produkt, bestemd voor de koude bereiding met behulp van melk en/of water, van een luchtig en schuimachtig gerecht, bevattende één of meer van de essentiële bestanddelen als genoemd onder 5. en één of meer van de bijkomende bestanddelen, als genoemd onder 5.

3. Les dispositions reprises sous II.5. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :

— **Poudre pour mousse**

On entend par poudre pour mousse, le produit composé pulvérulent destiné à la préparation à chaud, au moyen de lait et (ou) d'eau, d'un mets léger et mousseux contenant un ou plusieurs des constituants principaux ci-après :

- féculés ou amidons alimentaires modifiés ou non;
- constituants d'œufs de poule en quantités de 40 % de la poudre au maximum;
- saccharose, destrose, fructose, maltose, sirop de glucose déshydraté et sucre interverti;
- huiles alimentaires et graisses alimentaires;
et auquel ont en outre été ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :
- matières aromatisantes et sapides inoffensives;
- constituants du lait;
- caséinates de sodium et de calcium;
- café et extrait de café en poudre;
- cacao et produits chocolatés;
- fruits confits et fruits secs, y compris les noix;
- denrées et substances alimentaires aromatisantes et sapides;
- sel de cuisine;
- épices;
- céréales ou farines de céréales;
- gélatine alimentaire.

4. Les dispositions reprises sous II.6. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :

— **Poudre pour mousse instantanée**

On entend par poudre pour mousse instantanée, le produit composé pulvérulent, destiné à la préparation à froid, au moyen de lait et (ou) d'eau, d'un mets léger et mousseux contenant un ou plusieurs des constituants principaux mentionnés sous 5. et un ou plusieurs des constituants auxiliaires cités sous 5.

Artikel 4

Het bepaalde in III. e. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

A	B	C
Additief	Toegelaten dosis	Toegelaten in :
e. Organische zuren		
— citroenzuur	} en de natrium-, kalium- en calcium- zouten van deze zuren	} q.s. De onder II. gedefi- nieerde produkten
— wijnsteenzuur		
— melkzuur		
— gluconzuur		
— fumaarzuur		
	0,1 %, berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	Jelly-poeder en instant jelly-poeder

Artikel 5

1. Het bepaalde in de eerste volzin onder VI., alsmede dat in VI. 1. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :

Het produkt, dat zich bevindt in een verpakking, bestemd of geschikt om met de inhoud ervan te worden afgeleverd, moet aan de buitenzijde zijn voorzien van de volgende goed zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare aanduidingen :

1. Eén van de benamingen, als bedoeld onder V., welke aldaar voor de onderscheidenlijke produkten zijn voorgeschreven.
2. Het bepaalde in VI. 4. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :
 4. Op de verpakking van de onder II. bedoelde produkten een goed zichtbare duidelijk leesbare en onuitwisbare gebruiksaanwijzing in de vorm van een duidelijk uitvoerbaar voorschrift, waarin onder meer in liters of in onderdelen van een liter de hoeveelheid te gebruiken melk en/of water moet worden vermeld.
3. Het bepaalde in VI. 5.a. van het Reglement behorende bij de in artikel 1 genoemde Beschikking dient als volgt te worden gelezen :
 - 5.a. De letters en cijfers van de onder 1. en 2. vermelde aanduidingen moeten de hierna volgende minimum-hoogte hebben :
 - 2 mm bij een netto gewicht van maximaal 200 g;
 - 3 mm bij een netto gewicht van meer dan 200 g t/m 2.000 g;
 - 10 mm bij een netto gewicht van meer dan 2.000 g.

Article 4

Les dispositions sous III.e. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :

A	B	C
Additif	Doses autorisées	Autorisés dans :
e. Acides organiques		
— acide citrique	} et leurs sels de sodium, de potassium et de calcium	} q.s.
— acide tartrique		
— acide lactique		
— acide gluconique		
— acide fumarique		
	} 0,1 %, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	} Les produits définis sous II.
		} La poudre pour jelly et dans la poudre pour jelly instantané.

Article 5

1. Les dispositions reprises à la première phrase sous VI., ainsi que sous VI.1. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :

Le produit qui se trouve dans un emballage destiné ou propre à être délivré avec son contenu, doit être pourvu de manière visible, clairement lisible et indélébile des indications ci-après sur la face extérieure :

1. Une des dénominations réservées sous V. aux produits y énumérés.
2. Les dispositions reprises sous VI.4. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :
 4. Sur l'emballage des produits visés sous II, un mode d'emploi bien apparent, clairement lisible et indélébile sous la forme d'une prescription aisément applicable, indiquant entre autres en litres ou fractions de litre la quantité de lait et (ou) d'eau à mettre en œuvre.
3. Les dispositions reprises sous VI. 5.a. du Règlement annexé à la Décision visée à l'article 1er sont à libeller comme suit :
 - 5.a. Les lettres et chiffres des indications visées sous 1. et 2. doivent avoir la hauteur minimale ci-après :
 - 2 mm lorsque le poids net n'excède pas 200 g;
 - 3 mm lorsque le poids net est supérieur à 200 g et n'excède pas 2.000 g;
 - 10 mm lorsque le poids net excède 2.000 g.

Artikel 6

1. De Regeringen van de drie landen nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van de onderhavige beschikking eveneens op 1 juli 1976 van kracht worden.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

★ ★

Article 6

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions de la présente décision entrent également en vigueur au 1er juillet 1976.
2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
BETREFFENDE MAATREGELEN TER BESTRIJDING
VAN PLUIMVEEZIEKTEN

M (76) 8

(inwerkingtreding op 1 maart 1976)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
RELATIVE AUX MESURES DE LUTTE
CONTRE LES MALADIES DES VOLAILLES

M (76) 8

(entrée en vigueur le 1^{er} mars 1976)

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende maatregelen ter bestrijding van pluimveeziekten
M (76) 8

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het in het belang van de gezondheid van de pluimveestapel gewenst is de maatregelen ter bestrijding van pseudo-vogelpest en vogelcholera te harmoniseren,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

In deze beschikking wordt verstaan onder :
pluimvee : huisdieren behorende tot de volgende soorten : kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen.

Artikel 2

Indien pluimvee verschijnselen van pseudo-vogelpest of vogelcholera vertoont is de eigenaar, houder of hoeder van dit pluimvee verplicht daarvan terstond kennis te geven aan de door het partnerland waar dit pluimvee zich bevindt aangewezen autoriteit.

Artikel 3

De bevoegde autoriteit van het partnerland waar op een bedrijf pseudo-vogelpest of vogelcholera is geconstateerd treft de nodige maatregelen ter voorkoming van verspreiding der ziekte, welke tenminste bestaan uit het gedurende 40 dagen na het laatste ziektegeval ingesloten houden van het betreffende bedrijf.

Artikel 4

1. Deze Beschikking treedt in werking op 1 maart 1976.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative aux mesures de lutte contre les maladies des volailles
M (76) 8

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'il est souhaitable dans l'intérêt de la situation sanitaire des volailles d'harmoniser les mesures de lutte contre la pseudo- peste aviaire et le choléra aviaire,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Au sens de la présente décision on entend par volailles :
les animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes : poulets, dindes, pintades, canards et oies.

Article 2

Lorsque les volailles présentent des symptômes de pseudo- peste aviaire ou de choléra aviaire, leur propriétaire, détenteur ou gardien est tenu d'en informer immédiatement l'autorité désignée par le pays partenaire où se trouvent ces volailles.

Article 3

L'autorité compétente du pays partenaire où la pseudo- peste aviaire ou le choléra aviaire ont été constatés dans une exploitation prend les mesures nécessaires afin d'éviter la diffusion de cette maladie. Ces mesures comprennent au minimum la mise sous séquestre pendant 40 jours, à compter de la constatation du dernier cas de maladie, de l'entreprise en question.

Article 4

1. Cette Décision entre en vigueur le 1er mars 1976.
2. Dans les 6 mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
TOT WIJZIGING VAN
DE BESCHIKKING VAN 17 JULI 1973, M (73) 13,
INZAKE DE MATERIELE EN HYGIENISCHE EISEN
TE STELLEN AAN SLACHTINRICHTINGEN
EN UITSNIJDERIJEN

M (76) 9

*(inwerkingtreding op de dag van ondertekening)
voor Beschikking M (73) 13 : zie blz. 1651*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
MODIFIANT LA DECISION M (73) 13
DU 17 JUILLET 1973 CONCERNANT
LES EXIGENCES MATERIELLES ET HYGIENIQUES
A IMPOSER AUX ETABLISSEMENTS D'ABATTAGE
ET AUX ATELIERS DE DECOUPE

M (76) 9

*(entrée en vigueur le jour de sa signature)
pour la Décision M (73) 13 : voir p. 1651*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van de Beschikking van 17 juli 1973, M (73) 13,
inzake de materiële en hygiënische eisen te stellen
aan slachtinrichtingen en uitsnijderijen
M (76) 9

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het gewenst is vlees afkomstig van dieren, geslacht in alle slachtinrichtingen en vlees behandeld in alle uitsnijderijen toe te laten tot het vrije verkeer in Benelux,

Overwegende dat daartoe in de drie Beneluxlanden alle slachtinrichtingen en alle uitsnijderijen moeten voldoen aan de eisen vervat in de Richtlijn van de Raad van de E.E.G. inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intra-communautaire handelsverkeer in vers vlees nr. 64/433/E.E.G. van 26 juni 1964, alsmede in de Richtlijnen die deze wijzigen,

Overwegende dat het niet mogelijk is gebleken de slachtinrichtingen en uitsnijderijen als bedoeld in artikel 1 van de Beschikking M (73) 13, binnen de in deze Beschikking vastgestelde termijn te laten voldoen aan de eisen bedoeld in dat artikel,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De Regeringen van de drie Beneluxlanden treffen de nodige maatregelen, opdat uiterlijk op 1 januari 1978 alle slachtinrichtingen en alle uitsnijderijen voldoen aan de materiële en hygiënische eisen vervat in de bepalingen van de Richtlijn van de Raad van de E.E.G. inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intra-communautaire handelsverkeer in vers vlees nr. 64/433/E.E.G. van 26 juni 1964, alsmede in de bepalingen van de Richtlijnen die deze wijzigen.

Artikel 2

Artikel 1 van de Beschikking van het Comité van Ministers van 17 juli 1973, inzake de materiële en hygiënische eisen te stellen aan slachtinrichtingen en uitsnijderijen, M (73) 13, vervalt.

DECISION

**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
modifiant la Décision M (73) 13 du 17 juillet 1973
concernant les exigences matérielles et hygiéniques à imposer
aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe**

M (76) 9

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'il est souhaitable d'admettre dans le libre trafic intra-Benelux la viande provenant d'animaux abattus dans tous les établissements d'abattage de même que la viande traitée dans tous les ateliers de découpe,

Considérant que dans les trois pays du Benelux tous les établissements d'abattage et tous les ateliers de découpe doivent à cette fin satisfaire aux exigences inscrites dans la Directive n° 64/433/C.E.E. du Conseil de la C.E.E. du 26 juin 1964 concernant des questions sanitaires relatives au trafic intracommunautaire des viandes fraîches et dans les Directives qui la modifient,

Considérant qu'il n'a pas été possible, dans le délai prévu à l'article 1er de la Décision M (73) 13, de faire satisfaire les établissements d'abattage et les ateliers de découpe aux exigences visées dans l'article précité.

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que au plus tard le 1er janvier 1978 tous les établissements d'abattage et tous les ateliers de découpe répondent aux exigences matérielles et hygiéniques reprises dans les dispositions de la Directive n° 64/433/C.E.E. du Conseil de la C.E.E. du 26 juin 1964 concernant des questions sanitaires relatives au trafic intracommunautaire des viandes fraîches et dans les dispositions des Directives qui la modifient.

Article 2

L'article 1er de la Décision du Comité de Ministres du 17 juillet 1973 relative aux exigences matérielles et hygiéniques à imposer aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe, M (73) 13, est abrogé.

Artikel 3

1. Deze Beschikking treedt in werking op de dag van haar ondertekening.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

*
**

Article 3

1. La présente Décision entre en vigueur le jour de sa signature.
2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
INZAKE DE TOEPASSING VAN EEN
BENELUX-REFERENTIEMETHODE VOOR
HET OPSPOREN EN HET IDENTIFICEREN VAN
IN LEVENSMIDDELEN AANWEZIGE,
IN WATER OPLOSBARE, SYNTHETISCHE KLEURSTOFFEN

M (76) 10

*(inwerkingtreding op 1 september 1976)
(voor Aanbeveling M (63) 18 zie blz. 244)*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
RELATIVE A L'APPLICATION D'UNE METHODE
DE REFERENCE BENELUX POUR LA RECHERCHE
ET L'IDENTIFICATION DES COLORANTS SYNTHETIQUES
SOLUBLES DANS L'EAU,
PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

M (76) 10

*(entrée en vigueur le 1^{er} septembre 1976)
(pour la Recommandation M (63) 18 voir p. 244)*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode
voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige,
in water oplosbare, synthetische kleurstoffen

M (76) 10

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969, inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, M (63) 18,

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 voedingsmiddelentoezicht vereist is dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze beschikking gehechte reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.
2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 2

De aanbeveling inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in water oplosbare, synthetische kleurstoffen M (65) 4 en de aanbeveling tot aanvulling hiervan, M (66) 13, vervallen.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION

**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'application d'une méthode de référence Benelux
pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques solubles
dans l'eau, présents dans les denrées alimentaires**

M (76) 10

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 23 septembre 1963, relative à l'harmonisation des législations concernant les matières colorantes pour les denrées destinées à l'alimentation humaine, M (63) 18,

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

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des denrées 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,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente Décision soient considérées à partir du 1er septembre 1976 comme seule méthode de référence.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

Article 2

La recommandation relative à l'application d'une méthode de référence Benelux pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques solubles dans l'eau présents dans les denrées alimentaires M (65) 4 et la recommandation complétant celle-ci, M (66) 13, sont abrogées.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BENELUX-REFERENTIEMETHODE

voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige,
in water oplosbare synthetische kleurstoffen

M (76) 10, Bijlage

LIJST VAN REAGENTIA

Bufferoplossing : pH = 3. Los in gedestilleerd water 2 g natriumacetaat ($\text{CH}_3\text{COONa} \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$), op. Voeg toe 25 ml ijsazijn en verdun tot 1 liter met gedestilleerd water.

Chinoline : kwaltiteit purissimum. Indien de chinoline lichtgeel gekleurd is, stoot dit de bepaling niet.

Amberliet : LA₂ (BDH, ROHM en HAAS of gelijkwaardig)

Diëthyl-ether : peroxidevrij

Ammonia : 25 %, 10 %, 5 % gewichtsprocent NH₃

IJsazijn p.a.

Zoutzuur : 1 n

Aceton p.a.

Celite

Chloroform p.a.

Referentiekleurstoffen

Ethanol : 96 vol. %, 70 vol. %

Petroleumether : kookpunt 40° — 60° C

Zeezand, gewassen met zoutzuur en gegloeid

Titaantrichloride-oplossing in water : 15 % (m/v)

p-Dimethylaminobenzaldehydereagens : los 1 g p-dimethylaminobenzaldehyde op in 30 ml 96 vol. % ethanol, voeg vervolgens toe 180 ml n. butanol en 30 ml 36 % zoutzuur.

n Butanol

Tertiair Butanol (2-methylpropanol-2)

n Propanol

Pyridine : kleurloos

Propionzuur

Natriumcitraat ($\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_5 \cdot 1/2 \text{H}_2\text{O}$)

Kaliumchloride

1. Het isoleren van in water oplosbare organisch synthetische kleurstoffen m.b.v. chinoline

1.1. Werkwijze voor sterk suikerhoudende waren, alcoholische dranken, melkprodukten.

METHODE DE REFERENCE BENELUX
pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques,
solubles dans l'eau, présents dans les denrées alimentaires
M (76) 10, Annexe

LISTE DES REACTIFS

Solution tampon : pH = 3. Dissoudre dans l'eau distillée 2 g d'acétate de sodium ($\text{CH}_3\text{COONa} \cdot 3 \text{H}_2\text{O}$), ajouter 25 ml d'acide acétique glacial et diluer à 1 litre à l'aide d'eau distillée.

Quinoléine : qualité purissimum. Une légère coloration jaune de la quinoléine n'exclut pas son utilisation.

Amberlite : LA₂ (BDH, ROHM et HAAS ou équivalent)

Ether diéthylique : exempt de peroxyde

Ammoniaque : 25 %, 10 %, 5 % en poids de NH_3

Acide acétique glacial p.a .

Acide chlorhydrique : .1 n

Acétone p.a .

Célite

Chloroforme p.a.

Colorants de référence

Ethanol : 96 % vol., 70 % vol.

Ether de pétrole : P.E. 40° — 60° C

Sable marin, lavé à l'acide chlorhydrique et calciné

Solution aqueuse de trichlorure de titane : 15 % (m/v)

Réactif à la p-diméthylaminobenzaldéhyde : dissoudre 1 g de p-diméthylaminobenzaldéhyde dans 30 ml d'éthanol à 96 % vol., ajouter ensuite 180 ml de n. butanol et 30 ml d'acide chlorhydrique à 36 %.

n Butanol

Butanol tertiaire (2-méthylpropanol-2)

n Propanol

Pyridine incolore

Acide propionique

Citrate de sodium ($\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7 \cdot 5 \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$)

Chlorure de potassium

1. Isolement par la quinoléine des colorants synthétiques solubles dans l'eau

- 1.1. Mode opératoire applicable aux denrées à forte teneur en sucre, aux boissons alcooliques, aux produits laitiers.

1.1.1. Van vaste waren :

behandel een deel van de waar met 4 delen bufferoplossing en breng van dit mengsel 30 ml in een centrifugebuis, bij voorkeur met ingeslepen glazen stop, van een inhoud van ongeveer 50 ml (lang ongeveer 20 cm, uitwendige doorsnede ongeveer 2 cm).

1.1.2. Van vloeibare waren :

breng direct 10 ml van de waar in de centrifugebuis en voeg 20 ml bufferoplossing toe.

1.1.3. Breng vervolgens in de centrifugebuis 10 ml chinoline; schud de inhoud van de buis krachtig en centrifugeer gedurende vijf minuten met een snelheid van 1.200 omwentelingen per minuut. Verwijder de waterige oplossing zo goed mogelijk door opzuigen met een dun uitgetrokken buisje. Schud de chinoline vervolgens met 20 ml water, centrifugeer en zuig de bovenstaande waterlaag scherp af. Herhaal deze bewerking nog een keer. Indien de chinoline troebel is, wordt deze door een droog filter in een andere centrifugebuis gefiltreerd.

1.1.4. Voeg aan de in chinoline opgeloste kleurstof 30 ml ether en 1 ml water toe. Schud de buis vervolgens krachtig en centrifugeer. Onderzoek de ether-chinolinelaag volgens 1.1.5. en de waterlaag volgens 1.1.6. Bepaalde kleurstoffen, zoals nigrosine, vlokken bij het schudden van het ether-chinoline-mengsel met water uit en hechten zich aan het glas. Onderzoek in dat geval volgens 1.1.8.

1.1.5. Breng, indien de ether-chinolinelaag gekleurd blijft (het geen kan wijzen op de aanwezigheid van erytrosine, eosine, floxine, en/of bepaalde natuurlijke kleurstoffen) 2 ml ammonia 10 % in de buis en schud de inhoud van de buis krachtig. Verwijder na het centrifugeren de bovenstaande ether-chinolinelaag door afzuigen. Bewaar deze laag voor het onderzoek op basische kleurstoffen (onder welke rhodamine B) volgens 1.1.7.

De verdunning met ether verandert deze kleurstoffen in een kleurloze vorm die als zodanig in het ether-chinolinemengsel opgelost blijft. Indien in de te onderzoeken stof als rode kleurstof uitsluitend rhodamine B aanwezig is, levert de ontkleuring van de gekleurde chinoline, die bij de verdunning met ether ontstaat, een waardevolle aanwijzing voor de aanwezigheid van genoemde kleurstof.

Onderzoek de ammoniakale waterlaag volgens 1.1.9.

1.1.6. Schud, indien de waterlaag gekleurd is, deze enige malen met een weinig ether en verwijder de ether na goede scheiding der lagen. Onderzoek vervolgens de waterige kleurstofoplossing volgens 1.1.9.

- 1.1.1. Dans le cas d'une denrée solide :
- traiter une partie de la substance par 4 parties de solution tampon et transférer 30 ml de ce mélange dans un tube à centrifugation, de préférence bouché à l'émeri, d'une contenance approximative de 50 ml (longueur 20 cm environ, diamètre extérieur 2 cm environ).
- 1.1.2. Dans le cas d'une denrée liquide :
- introduire directement 10 ml de la denrée dans le tube à centrifugation et ajouter 20 ml de solution tampon.
- 1.1.3. Ajouter ensuite dans le tube à centrifugation, 10 ml de quinoléine; agiter énergiquement puis centrifuger durant 5 minutes à la vitesse de 1.200 tours par minute. Eliminer la solution aqueuse aussi parfaitement que possible par aspiration au moyen d'un tube effilé. Agiter la quinoléine avec 20 ml d'eau, centrifuger et aspirer complètement la couche aqueuse surnageante. Répéter ce lavage une seconde fois. Si la quinoléine est trouble, filtrer sur filtre sec dans un autre tube à centrifugation.
- 1.1.4. Ajouter au colorant dissous dans la quinoléine 30 ml d'éther et 1 ml d'eau. Agiter énergiquement puis centrifuger. Traiter la couche éthéro-quinoléinique selon 1.1.5. et la couche aqueuse selon 1.1.6. Certains colorants, comme la nigrosine, flocculent par agitation du mélange éther-quinoléine avec l'eau et adhèrent au verre. Dans ce cas traiter selon 1.1.8.
- 1.1.5. Si la couche éthéro-quinoléinique demeure colorée (ce qui peut indiquer la présence d'érythrosine, d'éosine, de phloxine et/ou de certains colorants naturels), ajouter dans le tube 2 ml d'ammoniaque à 10 % et agiter énergiquement le tube et son contenu. Après centrifugation séparer par aspiration la couche supérieure éthéroquinoléinique. Conserver cette couche pour la recherche des colorants basiques (dont la rhodamine B) selon 1.1.7.

La dilution par l'éther change ces colorants en forme incolore qui reste en solution dans la couche éthéro-quinoléinique. Si, dans la substance à examiner, la rhodamine B est le seul colorant rouge présent, la décoloration de la quinoléine lors de sa dilution à l'aide d'éther, constitue une indication valable de la présence de ce colorant.

Traiter la couche aqueuse ammoniacale selon 1.1.9.

- 1.1.7. Schud het bij de bewerking 1.1.5. verkregen ether-chinoline-mengsel met 10 ml zoutzuur 1 n uit. Een gekleurde zure waterige laag wijst op de aanwezigheid van basische kleurstoffen. Een rode kleur wijst op de aanwezigheid van rhodamine B. Centrifugeer en verwijder daarna de bovenstaande ether-chinolinelaag (scherp afzuigen). Schud de zoutzure waterige kleurstofoplossing met 2 ml chloroform en verwijder, na afscheiding der lagen, de waterige laag. Was de chloroformoplossing vervolgens 2 maal met 1 ml water en verwijder telkens de waterlaag. Onderzoek de kleurstofhoudende chloroform volgens 1.1.9.
- 1.1.8. Breng de afgescheiden kleurstof met ethanol 96 vol. % weer in oplossing. Onderzoek de alcoholische kleurstofoplossing volgens 1.1.9.
- 1.1.9. Damp, wanneer de verkregen gezuiverde kleurstofoplossing te zwak van kleur is, deze in een glazen indampschaaftje op het waterbad tot een kleiner volume (ongeveer 0,5 ml) in. Zuur de waterige oplossing, alvorens in te dampen, zwak aan met azijnzuur. Verricht de identificatie volgens 2.
- 1.2. Werkwijze voor sterk zetmeelhoudende waren, sterk eiwithoudende waren of eierdooier bevattende waren.
- 1.2.1. *Voor sterk vethoudende waren* : verwijder het vet als volgt. Breng in een mortier 10 g van het monster. Verwrijf dit met 3 g zeezand, 6 à 7 g celite en 30 à 40 ml aceton. Decanteer de bovenstaande vloeistof en filtreer door een vouwfilter. Neem het residu achtereenvolgens driemaal op met telkens 30 à 40 ml aceton, decanteer iedere keer de bovenstaande vloeistof en filtreer. Laat het ontvette residu drogen, eerst aan de buitenlucht en tenslotte 30 minuten in een droogstoof. Verpoeder het residu.
- 1.2.2. *Voor vetarme waren* : droog zonodig zonder voorafgaande ontvetting en verpoeder.
- 1.2.3. Breng in een mortier ongeveer 2 g van de droge, gepoederde waar en 15 ml chinoline, die vooraf met water is verzadigd. Extraheer de kleurstof zo goed mogelijk door de waar hiermede enige tijd aan te wrijven. Voeg 20 ml bufferoplossing toe en wrijf wederom enige tijd aan.
- Breng het geheel over in een centrifugebuis en schud de inhoud krachtig door. Centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwentelingen per minuut en verwijder de bovenstaande waterige laag door afzuigen. Verwijder de eventueel tussen de water- en de chinolinelaag aanwezige emulsie, te gelijk met de waterlaag.
- Voeg 20 ml water toe, schud wederom krachtig en centrifugeer gedurende 10 minuten.
- Verwijder de waterlaag zo volledig mogelijk door afzuigen. Filtreer de chinoline door een droog filter in een andere centrifugebuis.

- 1.1.7. Agiter la couche éthéro-quinoléinique, mise en réserve selon les indications en 1.1.5. avec 10 ml d'acide chlorhydrique 1 n. Une coloration de la phase aqueuse acide indique la présence de colorants basiques. Cette coloration est rouge dans le cas de la rhodamine B. Centrifuger et aspirer complètement la couche éthéro-quinoléinique. Agiter la solution aqueuse acide colorée avec 2 ml de chloroforme et éliminer, après séparation des phases, la couche aqueuse. Laver à 2 reprises la solution chloroformique avec 1 ml d'eau et éliminer, chaque fois, la couche aqueuse. Examiner le chloroforme contenant la matière colorante selon 1.1.9.
- 1.1.8. Redissoudre le colorant précipité dans l'éthanol à 96 % vol. Examiner la solution alcoolique du colorant selon 1.1.9.
- 1.1.9. Si la solution purifiée du colorant est à concentration trop faible, évaporer cette solution au bain-marie, dans une capsule en verre jusqu'à obtention d'un volume plus réduit (environ 0,5 ml). Dans le cas de la solution aqueuse, l'acidifier très légèrement à l'acide acétique avant évaporation. Procéder à l'identification selon 2.
- 1.2. Mode opératoire applicable aux denrées à forte teneur en amidon, à forte teneur en matière protéiques ou contenant des jaunes d'œufs.
- 1.2.1. *Dans le cas des denrées riches en matières grasses*, dégraisser comme suit : Introduire dans un mortier 10 g de l'échantillon. Triturer avec 3 g de sable marin, 6 à 7 g de célite et 30 à 40 ml d'acétone. Décanter le liquide surnageant et le filtrer sur un papier filtre plissé. Reprendre le résidu 3 fois successivement par 30 à 40 ml d'acétone, décanter chaque fois le liquide surnageant et le filtrer. Sécher le résidu dégraissé, d'abord à l'air libre et ensuite durant 30 minutes dans l'étuve, et pulvériser.
- 1.2.2. *Dans le cas des denrées peu riches en matières grasses* : dessécher si nécessaire sans dégraissage préalable et pulvériser.
- 1.2.3. Introduire dans un mortier 2 g de matière séchée et pulvérisée et 15 ml de quinoléine préalablement saturée d'eau. Extraire le plus parfaitement possible le colorant en triturant quelque temps la denrée en présence de cette quinoléine. Ajouter 20 ml de solution tampon et triturer à nouveau pendant quelque temps.
- Transférer le tout dans un tube à centrifugation et agiter énergiquement. Centrifuger durant 10 minutes à 1.200 tours/minute, puis éliminer par aspiration la couche aqueuse supérieure. Si une émulsion s'est formée à l'interphase des couches aqueuse et quinoléinique, l'éliminer en même temps que la couche aqueuse.
- Introduire ensuite 20 ml d'eau, agiter de nouveau énergiquement puis centrifuger 10 minutes.
- Éliminer le plus complètement possible la couche aqueuse par aspiration. Filtrer la quinoléine sur un filtre sec dans un autre tube à centrifugation.

1.2.4. Voeg in deze buis 30 ml ether en 1 ml water toe, schud krachtig en centrifugeer. Verzamel door afzuigen de bovenstaande ether-chinoline-laag, die erytrosine, eosine, floxine en rhodamine B kan bevatten. Onderzoek op de aanwezigheid van deze kleurstoffen volgens 1.1.5., 1.1.7. en 1.1.9.

1.2.5. Voeg aan de waterige oplossing na verwijdering van de ether-chinoline-laag 20 ml bufferoplossing en 10 ml chinoline toe. Schud dit mengsel krachtig en centrifugeer gedurende 5 minuten.

Verwijder de waterlaag, voeg 30 ml ether en 1 ml water toe. Schud wederom en centrifugeer.

Verwijder de ether-chinolinelaag en onderzoek de waterige kleurstofoplossing volgens 1.1.6. en 1.1.9.

1.3. Werkwijze voor geconfijte vruchten of vruchten op sap (op siroop).

1.3.1. Verwijder de aan de buitenkant aanwezige suiker met zo weinig mogelijk water. Verwarm de vruchten daarna op het waterbad met ethanol 70 vol. % tot de kleurstof opgelost is. Giet de vloeistof af. Damp deze in tot de ethanol verwijderd is en het volume ongeveer 10 ml is. Breng de oplossing met 20 ml bufferoplossing over in een centrifugebuis, voeg 10 ml chinoline toe en handel verder zoals is aangegeven vanaf 1.1.3.

1.4. Werkwijze voor produkten op basis van vlees.

1.4.1. Ontvet 10 g van het monster op de wijze zoals aangegeven onder 1.2.1.

1.4.2. Breng in een mortier de ontvette, gedroogde en verpoederde waar. Wrijf met 1,25 ml amberlite LA₂ aan, voeg vervolgens 15 ml chinoline toe en wrijf opnieuw aan. Voeg vervolgens 5 ml water toe, wrijf aan en laat gedurende 1 uur staan onder af en toe aanwrijven. Brengt het mengsel over in een centrifugeerbuis, centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwentelingen/ minuut, decanteer de bovenstaande vloeistof op watte en verzamel het filtraat in een andere centrifugeerbuis. Voeg 20 ml buffer-oplossing toe en schud krachtig.

Centrifugeer gedurende 10 minuten bij 1200 omwentelingen/minuut en verwijder de bovenstaande waterige laag door afzuigen. Verwijder de eventueel op de afscheiding tussen de lagen aanwezige emulsie tegelijk met de waterlaag.

Voeg 20 ml water toe, schud wederom krachtig en centrifugeer. Verwijder de waterlaag zo volledig mogelijk door afzuigen. Filtreer de chinoline-laag door een droog papierfilter of door ontvette watten en verzamel het filtraat in een andere centrifugebuis.

- 1.2.4. Introduire dans ce tube 30 ml d'éther et 1 ml d'eau, agiter énergiquement, centrifuger. Recueillir par aspiration la couche éthéro-quinoléine surnageante, qui peut contenir l'érythrosine, l'éosine, la phloxine et la rhodamine B. Rechercher ces solorants selon 1.1.5., 1.1.7. et 1.1.9.
- 1.2.5. Après élimination de la couche éthéro-quinoléinique, additionner la solution aqueuse de 20 ml de solution tampon et de 10 ml de quinoléine. Agiter énergiquement le mélange puis centrifuger durant 5 minutes.
- Éliminer la phase aqueuse puis ajouter 30 ml d'éther et 1 ml d'eau. Agiter de nouveau puis centrifuger.
- Éliminer la couche éthéro-quinoléinique et traiter la solution aqueuse de colorant selon 1.1.6. et 1.1.9.
- 1.3. Mode opératoire applicable aux fruits confits et aux fruits au sirop.
- 1.3.1. Enlever le sucre superficiel des fruits avec un minimum d'eau. Chauffer ensuite les fruits au bain-marie avec de l'éthanol à 70 % vol. jusqu'à dissolution du colorant. Décanter le liquide et en chasser l'alcool par évaporation tout en réduisant le volume à 10 ml environ. Transférer cette solution dans un tube à centrifugation, à l'aide de 20 ml de solution tampon, ajouter 10 ml de quinoléine et traiter ensuite selon les directives données à partir de 1.1.3.
- 1.4. Mode opératoire applicable aux produits à base de viande.
- 1.4.1. Dégraisser 10 g de l'échantillon comme indiqué en 1.2.1.
- 1.4.2. Introduire dans un mortier la matière dégraissée, séchée et pulvérisée. Triturer avec 1,25 ml d'amberlite LA₂, ajouter 15 ml de quinoléine et triturer à nouveau. Ajouter 5 ml d'eau, triturer et laisser reposer durant 1 heure en triturant de temps à autre. Transvaser le mélange dans un tube à centrifugation, centrifuger durant 10 minutes à 1.200 tours/minute, décanter le liquide surnageant sur coton et recueillir le filtrat dans un autre tube à centrifugation. Ajouter 20 ml de solution tampon et agiter énergiquement.
- Centrifuger durant 10 minutes à 1.200 tours/minute, puis éliminer par aspiration la phase aqueuse surnageante. Si une émulsion s'est formée au niveau de la séparation des phases, éliminer celle-ci avec la phase aqueuse.
- Ajouter 20 ml d'eau, agiter à nouveau énergiquement, puis centrifuger. Éliminer aussi complètement que possible la phase aqueuse par aspiration. Filtrer la phase quinoléinique sur un papier-filtre sec ou sur coton hydrophile et recueillir le filtrat dans un autre tube à centrifugation.

1.4.3. Voeg toe 30 ml diethylether en 2 ml ammonia, schud krachtig en centrifugeer. Verzamel de bovenstaande ether-chinolinelaag voor een eventueel onderzoek van basische kleurstoffen volgens 1.1.7.

Voeg aan de ammoniakale oplossing 20 ml bufferoplossing en 10 ml chinoline toe. Schud dit mengsel krachtig en centrifugeer. Verwijder de waterlaag, voeg 30 ml diethylether en 2 ml ammonia toe. Schud wederom en centrifugeer.

1.4.4. Verwijder de ether-chinolinelaag en was de ammoniakale oplossing 4 keer telkens met 5 ml diethylether alvorens verder te gaan volgens 1.1.9.

2. De identificatie van in water oplosbare organisch synthetische kleurstoffen

Onderzoek de kleurstofoplossing, verkregen zoals aangegeven onder 1., met behulp van papierchromatografie.

Maak, gelijktijdig met het chromatogram van de uit het monster geïsoleerde kleurstof, chromatogrammen van bekende kleurstoffen op hetzelfde vel chromatografiepapier.

Vergelijk het chromatografisch gedrag met dat van de authentieke kleurstoffen met behulp van drie loopvloeistoffen behorende tot drie van de hierna vermelde vier groepen. Pas, tenzij anders aangegeven, stijgende chromatografie toe.

De loopvloeistoffen moeten vers bereid worden.

Groep nr 1 :

- a) los 2 g natriumcitraat op in 100 ml 5 %-ige ammonia
- b) meng 20 volumedelen 2,5 % waterige oplossing van natriumcitraat met 1 volumedeel. pyridine.

Groep nr 2 :

- a) meng 50 ml n. butanol, 10,5 ml ethanol 96 vol. %, 21 ml water en 1 ml 25 %-ige ammonia
- b) meng 50 ml n. butanol, 25 ml ethanol 96 vol. %, 25 ml water en 10 ml 25 %-ige ammonia (dalende chromatografie; verzadig het vat vooraf gedurende 24 u.).

Groep nr 3 :

- a) meng 50 ml n. butanol, 26 ml ethanol 96 vol. %, en ml water
- b) meng 40 ml n. butanol, 40 ml water, 20 ml pyridine, 10 ml ethanol 96 vol. % (dalende chromatografie; verzadig het vat vooraf gedurende 24 u.).

Groep nr 4 :

meng 50 ml tertiair butanol (2-methylpropanol-2) en 50 ml waterige oplossing, bevattende 4 g KCl en 240 ml propionzuur per liter.

- 1.4.3. Ajouter 30 ml d'éther diéthylique et 2 ml d'ammoniaque, agiter énergiquement et centrifuger. Recueillir la phase éthéro-quinoléinique surnageante pour la recherche éventuelle de colorants basiques selon 1.1.7.

Ajouter à la solution ammoniacale 20 ml de solution tampon et 10 ml de quinoléine. Agiter énergiquement, puis centrifuger. Eliminer la phase aqueuse, ajouter 30 ml d'éther diéthylique et 2 ml d'ammoniaque. Agiter à nouveau, puis centrifuger.

- 1.1.4. Eliminer la phase éthéro-quinoléinique et laver quatre fois la solution ammoniacale avec 5 ml d'éther diéthylique chaque fois. Poursuivre comme indiqué en 1.1.9.

2. Identification des colorants synthétiques solubles dans l'eau

Appliquer à la solution colorée, obtenue selon les indications données sous 1., la méthode de séparation par chromatographie sur papier.

Effectuer, en même temps que le chromatogramme du colorant isolé de l'échantillon, des chromatogrammes de colorants témoins sur la même feuille de papier chromatographique.

Comparer le comportement chromatographique de l'échantillon à celui des colorants témoins, dans trois phases mobiles appartenant à trois groupes parmi les quatre cités ci-dessous. Sauf indication contraire, utiliser la chromatographie ascendante.

Les phases mobiles sont à préparer extemporanément.

Groupe n° 1 :

- a) dissoudre 2 g de citrate de sodium dans 100 ml d'ammoniaque à 5 %;
- b) mélanger 20 volumes de solution aqueuse à 2,5 % de citrate de sodium et 1 volume de pyridine.

Groupe n° 2 :

- a) mélanger 50 ml de n. butanol, 10,5 ml d'éthanol 96 % vol., 21 ml d'eau, 1 ml d'ammoniaque à 25 %;
- b) mélanger 50 ml de n. butanol, 25 ml d'éthanol 96 % vol., 25 ml. d'eau, 10 ml d'ammoniaque à 25 % (chromatographie descendante; saturer préalablement la cuve pendant 24 h).

Groupe n° 3 :

- a) mélanger 50 ml de n. butanol, 26 ml d'éthanol 96 % vol., 24 ml d'eau;
- b) mélanger 40 ml de n. butanol, 40 ml d'eau, 20 ml de pyridine, 10 ml d'éthanol 96 % vol. (chromatographie descendante; saturer préalablement la cuve pendant 24 h).

Groupe n° 4 :

mélanger 50 ml de butanol tertiaire (2-méthylpropanol-2) et 50 ml de solution aqueuse contenant par litre 4 g de KCl et 240 ml d'acide propionique.

In geval van toegelaten kleurstoffen (met uitzondering van Oranje GGN en Oranje-geel S) kunnen de kleurstof en de authentieke kleurstof als identiek worden beschouwd, indien zij bij het chromatografisch onderzoek met tenminste drie verschillende loopvloeistoffen zich volkomen gelijk gedragen.

Identificatie van Orange GGN, Oranje-geel S en Ponceau SX vindt plaats volgens 3.

3. Naderere identificatie van Oranje GGN, Oranje-geel S en Ponceau SX

Breng op de startlijn van een vel chromatografiepapier vlekken aan van de nader te identificeren kleurstof, alsmede van de authentieke kleurstof, eventueel naast sulfanilzuur, naftioonzuur, metanilzuur, 2,4-dimethyl-5-aminobenzeensulfonzuur en 2,5-diaminobenzeensulfonzuur.

Droog de kleurstofvlekken met behulp van een warme luchtstroom. Breng op de gedroogde kleurstofvlekken aan 5 microliter van een mengsel van 2 ml 15 % $TiCl_3$ -oplossing en 9 ml gedestilleerd water. Hierdoor zullen de gekleurde vlekken veelal ontkleuren. Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan de behandeling met de verdunde $TiCl_3$ -oplossing tot volledige ontkleuring is verkregen. Droog vervolgens de behandelde vlekken weer met een warme luchtstroom.

Chromatografeer dalend bij 15-20° C met behulp van de loopvloeistof n. propanol (2 vol.)—25 % ammoniak (1 vol.) gedurende ten minste 16 u. Droog hierna het chromatogram aan de lucht. Besproei het chromatogram vervolgens met het p-dimethylaminobenzaldehydereagens.

Vergelijk de verkregen resultaten van de te onderzoeken kleurstof met die van de authentieke kleurstof en de eventueel op het papier aangebrachte sulfonzuren.

De hiernavolgende tabel geeft de kleuren na het besproeien met p-dimethylaminobenzaldehyde aan van de reactieproducten zoals deze zijn ontstaan uit de kleurstoffen na reductie.

Dans le cas des colorants autorisés (à l'exception de l'Orange GGN et du Jaune Orangé S) un colorant et un témoin peuvent être considérés comme identiques si leur comportement chromatographique est le même avec au moins trois phases mobiles différentes.

L'identification de l'Orange GGN, du Jaune Orangé S et du Ponceau SX s'effectue selon 3.

3. Identification complémentaire de l'Orange GGN, du Jaune Orangé S et du Ponceau SX

Déposer sur la ligne de départ d'une feuille de papier chromatographique des taches du colorant dont on désire une identification complémentaire ainsi que du colorant témoin et éventuellement d'acides sulfanilique, naphthionique, méthanilique, 2,4-diméthyl-5-aminobenzène-sulfonique et 2,5-diaminobenzènesulfonique.

Sécher les taches à l'aide d'un courant d'air chaud. Déposer sur les taches sèches des colorants 5 microlitres d'un mélange de 2 ml de solution de $TiCl_3$ à 15 % et de 9 ml d'eau distillée. Sous l'influence de ce traitement, les taches seront le plus souvent décolorées. Si tel n'était pas le cas, répéter le traitement à l'aide de la solution diluée de $TiCl_3$ jusqu'à décoloration complète. Sécher de nouveau par un courant d'air chaud les taches ainsi traitées.

Développer en chromatographie descendante à 15-20° C à l'aide du milieu n. propanol (2 vol.) — ammoniacé à 25 % (1 vol.) durant au moins 16 h. Sécher ensuite le chromatogramme à l'air libre. Pulvériser ensuite le réactif à la p-diméthylaminobenzaldéhyde sur le chromatogramme.

Comparer les résultats obtenus pour le colorant à identifier avec ceux obtenus pour le colorant témoin et les acides sulfoniques éventuellement déposés sur le papier.

Le tableau ci-après donne les teintes, après vaporisation de p-diméthylaminobenzaldéhyde des produits de réaction provenant des colorants après réduction.

Reactie met p-dimethylaminobenzaldehyde reagens

Réaction avec le réactif à la p-diméthylaminobenzaldéhyde

E.E.G.- nummering — numérotation le la C.E.E.	Handelsnaam — Nom commercial	Index Colour 2e dr. — 2e éd.	Nftioon- zuur — Acide naphionique	Suljanil- zuur — Acide suljanilique	2,4-dimethyl- 5-aminoben- zeensulfonzuur — Acide 2,4-dimethyl- 5-aminobenzène sulfonique	Metanil- zuur — Acide méτανilique	2,5-diamino- benzen- sulfonzuur — Acide 2,5-diamino- benzènesul- fonique
			Gele vlek — Tache jaune	Gele vlek — Tache jaune	Gele vlek — Tache jaune	Gele vlek — Tache jaune	Rode vlek — Tache rouge
			Rf 0,65	Rf 0,55	Rf 0,70	Rf 0,60	Rf 0,43
—	Echtrood E Rouge solide E	16.045	+	—	—	—	—
E 122	Azorubine	14.720	+	—	—	—	—
E 123	Amarant Amarante	16.185	+	—	—	—	—
E 124	Cochenillerood A Rouge Cochenille A	16.255	+	—	—	—	—
E 126	Ponceau 6 R	16.290	+	—	—	—	—
E 105	Echtgeel Jaune solide	13.015	—	+	—	—	+
E 103	Chrysoïne S	14.270	—	+	—	—	—
E 110	Oranje-geel S Jaune orangé S	15.985	—	+	—	—	—
E 102	Tartrazine	19.140	—	+	—	—	—
E 151	Briljantzwart BN Noir Brillant BN	28.440	—	+	—	—	—
—	Ponceau SX	14.700	—	—	+	—	—
E 111	Oranje GGN Orange GGN	15.980	—	—	—	+	—

De Rf-waarden zijn gemiddelden verkregen met papier S en S 2043 bMgl.

Les Rf sont des valeurs moyennes obtenues en utilisant le papier S et S 2043 bMgl.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
INZAKE DE TOEPASSING VAN EEN
BENELUX-REFERENTIEMETHODE VOOR
HET OPSPOREN EN HET IDENTIFICEREN VAN
IN LEVENSMIDDELEN AANWEZIGE,
IN VET OPLOSBARE SYNTHETISCHE KLEURSTOFFEN

M (76) 11

(inwerkingtreding op 1 september 1976)
(voor Aanbeveling M (63) 18 zie blz. 244)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
RELATIVE A L'APPLICATION D'UNE METHODE
DE REFERENCE BENELUX POUR LA RECHERCHE
ET L'IDENTIFICATION DES COLORANTS SYNTHETIQUES
LIPOSOLUBLES PRESENTS
DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

M (76) 11

(entrée en vigueur le 1^{er} septembre 1976)
(pour la Recommandation M (63) 18 voir p. 244)

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de toepassing van een Benelux-referentie-methode
voor het opsporen en het identificeren
van in levensmiddelen aanwezig, in vet oplosbare
synthetische kleurstoffen
M (76) 11

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de aanbeveling van het Comité van Ministers van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, M (63) 18,

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

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

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

1. De regeringen van de drie Benelux-landen nemen de nodige maatregelen, opdat de bepalingen van het aan deze beschikking gehechte reglement, als enige referentiemethode op 1 september 1976 worden aanvaard.
2. Uiterlijk 6 maanden na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 2

De aanbeveling inzake de toepassing van een Benelux-referentiemethode voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in vet oplosbare kleurstoffen, M (66) 14, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'application d'une méthode de référence Benelux
pour la recherche et l'identification
des colorants synthétiques liposolubles présents dans les denrées alimentaires
M (76) 11

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des entraves et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 23 septembre 1963, relative à l'harmonisation des législations concernant les matières colorantes pour les denrées destinées à l'alimentation humaine, M (63) 18,

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

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des denrées 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,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

1. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente décision soient considérées à partir du 1er septembre 1976 comme seule méthode de référence.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

Article 2

La recommandation relative à l'application d'une méthode de référence Benelux pour la recherche et l'identification des colorants liposolubles présents dans les denrées alimentaires, M (66) 14, est abrogée.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BENELUX-REFERENTIEMETHODE
voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige,
in vet oplosbare synthetische kleurstoffen
M (76) 11, Bijlage

Lijst van reagentia

Alle reagentia moeten van « pro analyse » kwaliteit zijn, voor zover niet anders is aangegeven.

Zeezand, met zoutzuur gewassen en **gegloeid**.

Ethanol, 96 % (v/v).

Petroleumether, kookpunt 40° - 60° C.

Basisch aluminiumoxide (Woelm of gelijkwaardig), onmiddellijk vóór het gebruik geactiveerd gedurende 1 uur bij 400° C.

Benzeen/aceton : 9 : 1 (v/v)

Meet 225 ml benzeen en 25 ml aceton af m.b.v. een maatcilinder en meng.

Mengsel van petroleumether en aceton : 98/2 (v/v).

Meet nauwkeurig met behulp van een smalle maatcilinder 98 ml petroleumether af, voeg hieraan met behulp van een volpipet 2 ml aceton toe en meng.

Mengsel van petroleumether en aceton : 98/2 (v/v).

Meet 25 ml petroleumether en 25 ml aceton af met behulp van een maatcilinder en meng.

Mengsel van aceton en ethanol : 4/1 (v/v).

Meet 40 ml aceton en 10 ml ethanol af met behulp van een maatcilinder en meng.

Ammonia, 25 gew. % NH_3 , $d = 0,91$.

Mengsel van ethanol en ammonia : 2/1 (v/v).

Meet 40 ml ethanol en 20 ml ammonia af met behulp van een maatcilinder en meng.

Ethanolische kaliumhydroxide-oplossing, 0,5 n.

Weeg 14 g kaliumhydroxide af, los dit op in 500 ml ethanol. Bewaar in het donker.

Diëthylether, peroxidevrij.

Magnesiumsulfaat, watervrij.

Zwavelzuur, 8 n.

Referentie-kleurstoffen.

Ethanolische of chloroform-oplossingen van 0,5 % van de referentie-kleurstoffen. Los 50 mg van iedere referentie-kleurstof op in 13 ml ethanol.

Los caroteen op in chloroform.

METHODE DE REFERENCE BENELUX
pour la recherche et l'identification des colorants synthétiques liposolubles
présents dans les denrées alimentaires
M (76) 11, Annexe

Réactifs

Tous les réactifs doivent être de qualité « pour analyse » dans la mesure où aucune autre indication n'est donnée.

Sable marin, lavé à l'acide chlorhydrique et **calciné**.

Ethanol à 96 % (v/v).

Ether de pétrole, éb. 40°-60° C.

Oxyde d'aluminium basique (Woelm ou équivalent) activé durant 1 h à 400° C immédiatement avant l'emploi.

Benzène/acétone : 9 : 1 (v/v)

Mesurer 225 ml de benzène et 25 ml d'acétone à l'aide d'une éprouvette et mélanger.

Mélange d'éther de pétrole et d'acétone : 98/2 en vol.

Mesurer exactement, à l'aide d'une éprouvette graduée de forme étroite, 98 ml d'éther de pétrole, ajouter à l'aide d'une pipette à un **trait** 2 ml d'acétone, mélanger.

Mélange d'éther de pétrole et d'acétone : 1/1 en vol.

Mesurer 25 ml d'éther de pétrole et 25 ml d'acétone, à l'aide d'une éprouvette graduée, mélanger.

Mélange d'acétone et d'éthanol : 4/1 en vol. Mesurer 40 ml d'acétone et 10 ml d'éthanol, à l'aide d'une éprouvette graduée, mélanger.

Ammoniaque à 25 % en poids de NH₃, d : 0,91.

Mélange d'éthanol et d'ammoniaque : 2/1 en vol. Mesurer 40 ml d'éthanol et 20 ml d'ammoniaque, à l'aide d'une éprouvette graduée, mélanger.

Solution d'hydroxyde de potassium éthanolique, 0,5 N.

Peser 14 g d'hydroxyde de potassium, dissoudre dans 500 ml d'éthanol. Conserver à l'obscurité.

Ether diéthylique, exempt de peroxydes.

Sulfate de magnésium, anhydre.

Acide sulfurique 8 n.

Colorants de référence.

Solutions éthanoliques ou chloroformiques à 0,5 % des colorants de référence. Dissoudre 50 mg de chaque colorant de référence dans 10 ml de méthanol. Pour le carotène, dissoudre dans le chloroforme.

Mengsel van n-hexaan en ethylacetaat : 9/1 (v/v).

Reagens volgens Carr en Price.

Weeg 25 g antimoontrichloride af in een konische kolf met ingeslepen stop en los het op in 75 ml chloroform.

Platen voor dunnelaagchromatografie :

200 x 200 mm bedekt met een laag silicagel G.

Weeg 30 g silicagel G af in een konische kolf van 300 ml, voorzien van een geslepen stop. Voeg hier 60 ml gedestilleerd water aan toe, sluit de kolf af en homogeniseer de inhoud gedurende 1 minuut (door te schudden). Smeer de suspensie uit met behulp van een uitsmeerapparaat, over 5 platen, zodat een laag van 0,25 mm dikte (in vochtige staat) wordt verkregen. Laat de platen gedurende een half uur in de lucht drogen en plaats deze platen gedurende één nacht in een stoof van 60° C totdat zij worden gebruikt.

1. Werkwijze

1.1. *Het isoleren van de in levensmiddelen aanwezige vetten*

1.1.1. Breng ongeveer 25 g zeezand in een weegflesje, plaats er een passend glazen staafje in en weeg flesje met inhoud.

1.1.2. Weeg 5 à 10 g van het monster af in het weegflesje, voeg er 5 à 10 ml ethanol bij, schud en plaats het mengsel gedurende één nacht in een droogstoof.

1.1.3. Breng de inhoud van het weegflesje over op een papieren filter, vouw het filter dicht en breng het in een huls van een Soxhlet-apparaat.

1.1.4. Extraheer het vet op een waterbad met behulp van petroleumether gedurende 4 uur.

1.1.5. Nadat de extractie is voltooid wordt de petroleumether afgedampt op een waterbad.

1.2. *Het isoleren van de in oliën of vetten aanwezige kleurstoffen*

1.2.1. Los 0,5 g van het in 1.1.5. verkregen residu of 0,5 g van de te onderzoeken olie of het vet op in 10 ml petroleumether. Breng de oplossing over in een bekeerglas.

1.2.2. Breng in een chromatografiebuis een prop watten, duw deze verder tot juist boven de kraan. Vul de buis met een aluminiumoxide-suspensie in benzeen, zodat een kolom met een hoogte van 10 cm wordt verkregen.

1.2.3. Laat de benzeen uitstromen, doch let er op, dat de kolom niet droog komt te staan. Verwijder de benzeen door de kolom te spoelen met 50 ml petroleumether.

1.2.4. Breng de volgens 1.2.1. verkregen oplossing op de kolom. Regel de uitstroomsnelheid uit de kolom op ongeveer 1 ml per minuut.

1.2.5. Was de kolom tenslotte uit met 100 ml petroleumether let er op, dat de kolom niet droog komt te staan. Verwijder het eluaat.

Mélange d'hexane-n et d'acétate d'éthyle : 9/1 en vol.

Réactifs de Carr-Price.

Peser 25 g de trichlorure d'antimoine dans un flacon conique à bouchon rodé et dissoudre dans 75 ml de chloroforme.

Plaques pour chromatographie sur couche mince :

200 x 200 mm, recouvertes d'une couche de gel de silice G.

Peser 30 g de gel de silice G dans un flacon conique de 300 ml, muni d'un bouchon rodé. Ajouter 60 ml d'eau distillée, boucher le flacon et homogénéiser le contenu durant 1 minute (en agitant). Etendre la suspension, à l'aide d'un appareil d'étalement, sur 5 plaques de manière à obtenir une couche de 0,25 mm d'épaisseur (à l'état humide). Laisser sécher les plaques à l'air pendant 1/2 heure et les conserver pendant une nuit dans une étuve à 60° C jusqu'au moment de l'emploi.

1. Mode opératoire

1.1. *Isolement des matières grasses présentes dans les denrées alimentaires*

1.1.1. Introduire 25 g environ de sable marin dans un *pèse-filtre*, y placer une baguette de verre appropriée, peser le *pèse-filtre* et son contenu.

1.1.2. Peser 5 à 10 g de l'échantillon dans le *pèse-filtre*, ajouter 5 à 10 ml d'éthanol, agiter, puis placer le mélange durant une nuit dans l'étuve.

1.1.3. Transférer le contenu du *pèse-filtre* sur un papier-filtre, fermer celui-ci en le pliant et l'introduire dans une cartouche de l'appareil de Soxhlet.

1.1.4. Extraire les matières grasses au bain d'eau, à l'aide d'éther de pétrole, pendant 4 heures.

1.1.5. Lorsque l'extraction est terminée, évaporer l'éther de pétrole au bain d'eau.

1.2. *Isolement des colorants présents dans les huiles ou les matières grasses*

1.2.1. Dissoudre 0,5 g du résidu obtenu en 1.1.5. ou 0,5 g d'huile ou de graisse à examiner dans 10 ml d'éther de pétrole, introduire la solution dans un bécher.

1.2.2. Introduire dans le tube pour chromatographie un tampon de coton, enfoncer celui-ci jusqu'au-dessus du robinet. Remplir le tube d'une suspension d'oxyde d'aluminium dans le benzène, de manière à obtenir une colonne de 10 cm de hauteur.

1.2.3. Laisser couler le benzène, en veillant à ce que la colonne ne soit pas mise à sec. Eliminer le benzène en rinçant la colonne par 50 ml d'éther de pétrole.

1.2.4. Verser sur la colonne la solution obtenue en 1.2.1. Régler la vitesse d'écoulement à 1 ml environ par minute.

1.2.5. Rincer ensuite la colonne par 100 ml d'éther de pétrole. Eviter de mettre la colonne à sec. Eliminer l'éluat.

- 1.2.6. Elueer de *carotenen* met 50 ml van het mengsel petroleumether/aceton 98/2. Vang het eluaat op in een rondbodemkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuum met behulp van een roterende verdamper of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan.
- 1.2.7. Elueer de *amino-azo kleurstoffen* met 50 ml van het mengsel petroleumether/aceton 1/1. Vang het eluaat op in een rondbodemkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuum met behulp van een roterende verdamper of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan.
- 1.2.8. Elueer de *hydroxy-azo kleurstoffen* met 50 ml van het mengsel aceton/ethanol. Vang het eluaat op in een rondbodemkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuum met behulp van een roterende verdamper of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Let er op, dat de kolom niet droog komt te staan.
- 1.2.9. Elueer de *bixine* en de zich nog eventueel in de kolom bevindende hydroxy-azo kleurstoffen met 50 ml van het mengsel ethanol/ammonia. Vang het eluaat op in een rondbodemkolf van 100 ml. Damp tot droog in onder vacuum met behulp van een roterende verdamper of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven. Een roodviolette verkleuring van de aluminiumoxide-kolom na de toevoeging van het mengsel ethanol/ammonia, duidt op de aanwezigheid van *curcumine* in het monster.
- 1.2.10. De aanwezigheid van resten olie of vet in de fracties 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8. of 1.2.9. kan de identificatie met behulp van een dunnelaag chromatografie (2.) bemoeilijken. In dit geval wordt aanbevolen de aanwezige vette te verzeppen zoals hieronder is aangegeven.
- 1.2.11. Voeg bij de in 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8. en 1.2.9. verkregen residuen 50 ml ethanolische kaliumhydroxyde-oplossing en enige kooksteentjes. Laat 45 minuten koken aan een terugvloeiakoeler. Koel af en breng de oplossingen met behulp van 100 ml water over in scheidtrechters.
- 1.2.12. Schud voorzichtig de in 1.2.11. verkregen waterige fasen, voor zover het niet bixine betreft, met één keer 50 ml en twee keer 25 ml diëthylether. Wat daarna de verenigde ether-extracten drie keer telkens met 25 ml water.
- 1.2.13. Zuur de in 1.2.11. verkregen waterige fase, voor zover het bixine betreft, aan met zwavelzuur; schud deze daarna uit één keer met 50 ml en twee keer met 25 ml diëthylether. Was de verenigde ether-extracten drie keer telkens met 25 ml water.

- 1.2.6. *Eluer les carotènes* par 50 ml du mélange d'éther de pétrole/acétone 98/2. Recueillir l'éluat dans un ballon à fond rond de 100 ml. Evaporer à sec sous vide, à l'aide de l'évaporateur rotatif ou d'un courant d'azote au bain d'eau. Reprendre le résidu par 1 ml d'éther diéthylique et procéder à l'identification comme indiqué en 2. Eviter de mettre la colonne à sec.
- 1.2.7. *Eluer les colorants aminoazoïques* par 50 ml du mélange éther de pétrole/acétone 1/1. Recueillir l'éluat dans un ballon à fond rond de 100 ml. Evaporer à sec sous vide, à l'aide de l'évaporateur rotatif ou d'un courant d'azote, au bain d'eau. Reprendre le résidu par 1 ml d'éther diéthylique et procéder à l'identification comme indiqué en 5.2. Eviter de mettre la colonne à sec.
- 1.2.8. *Eluer les colorants hydroxyazoïques* par 50 ml du mélange acétone/éthanol. Recueillir l'éluat dans un ballon à fond rond de 100 ml. Evaporer à sec sous vide, à l'aide de l'évaporateur rotatif ou d'un courant d'azote, au bain d'eau. Reprendre le résidu par 1 ml d'éther diéthylique et procéder à l'identification comme indiqué en 2. Eviter de mettre la colonne à sec.
- 1.2.9. *Eluer la bixine et les colorants hydroxyazoïques*, subsistant éventuellement dans la colonne, par 50 ml du mélange éthanol/ammoniaque. Recueillir l'éluat dans un ballon à fond rond de 100 ml. Evaporer à sec sous vide, à l'aide de l'évaporateur rotatif ou d'un courant d'azote au bain d'eau. Reprendre le résidu par 1 ml d'éther diéthylique et procéder à l'identification comme indiqué en 2.
Le virage de la colonne d'oxyde d'aluminium au rouge violet après l'addition du mélange éthanol/ammoniaque indique la présence de *curcumine* dans l'échantillon.
- 1.2.10. La présence d'huile ou de graisse résiduelle dans les fractions 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8., ou 1.2.9. peut entraver l'identification par chromatographie sur couche mince (2). Dans ce cas, il est recommandé de saponifier les lipides présents comme indiqué ci-après.
- 1.2.11. Ajouter aux résidus obtenus en 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8., et 1.2.9., 50 ml de *solution d'hydroxyde de potassium* éthanolique et quelques fragments de pierre ponce. Faire bouillir pendant 45 minutes sous *réfrigérant à reflux*. Refroidir et transférer les solutions à l'aide de 100 ml d'eau dans des ampoules à décanter.
- 1.2.12. Extraire prudemment les phases aqueuses obtenues en 1.2.11., pour autant qu'elles ne concernent pas la bixine, par une fois 50 ml et deux fois 25 ml d'éther diéthylique. Laver ensuite à trois reprises les extraits étherés réunis par 25 ml d'eau chaque fois.
- 1.2.13. Acidifier la phase aqueuse obtenue en 1.2.11. pour autant qu'elle concerne la bixine, par de l'acide sulfurique; extraire ensuite par une fois 50 ml et deux fois 25 ml d'éther diéthylique. Laver à trois reprises les extraits étherés réunis par 25 ml d'eau chaque fois.

1.2.14. Droog de etherische fase met behulp van magnesiumsulfaat. Damp tot droog in onder vacuum met behulp van een roterende verdampers of onder een stikstofstroom op een waterbad. Neem het residu op in 1 ml diëthylether en ga verder met de identificatie zoals onder 2. is aangegeven.

2. De identificatie met behulp van dunnelaag chromatografie

2.1. Breng 4 microliter of zo nodig een groter volume van elke in 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8., 1.2.9. en 1.2.14. verkregen oplossing aan met behulp van een microcapillair pipet langs een denkbeeldige lijn op 2,5 cm van de rand van de plaat. Houd een afstand van 2 cm tussen de vlekken. Breng op dezelfde wijze 2 microliter aan van de oplossingen van de referentiekleurstoffen.

2.2. Ontwikkel de plaat in benzeen/aceton (9 : 1) in een bak, welke verzadigd is met de damp van deze loopvloeistof. Laat over een afstand van 17 cm lopen. De scheiding van de verschillende kleurstoffen kan gemakkelijk worden door de plaat na de ontwikkeling aan de lucht te laten drogen en vervolgens opnieuw te ontwikkelen met benzeen/aceton. In sommige gevallen is het nuttig deze werkwijze te herhalen.

2.3. Ontwikkel met het mengsel n-hexaan/ethylacetaat om soedan I van soedan II te scheiden.

2.4. Bekijk de plaat en identificeer de kleurstoffen door de Rf-waarden van de vlekken van de extracten te vergelijken met die van de referentieoplossingen.

2.5. Bespuit de plaat na de beoordeling met het reagens volgens Carr en Price totdat de plaat juist vochtig is. Een blauwe vlek afkomstig van fractie 1.2.9. duidt op de aanwezigheid van bixine. Verwarm de plaat gedurende 10 minuten bij 100° C. De blauwe vlek verkleurt tot roodbruin.

3. Opmerkingen.

3.1. De bixine is door de verzeeping in norbixine omgezet. Als de in 1.2.9. verkregen fractie verzeept is, dient hiermee bij het beoordelen van de plaat rekening te worden gehouden, d.w.z. bij het vergelijken van de Rf-waarden van de vlekken met die van de referentiestoffen. Daarom is het nuttig een referentieoplossing van norbixine te maken.

3.2. Daar de carotenoiden gemakkelijk oxyderen, moeten de betreffende fracties zo snel mogelijk op de chromatografieplaat worden aangebracht, bij voorkeur onder een koolzuur- of stikstofstroom.

1.2.14. Sécher la phase étherée avec du sulfate de magnésium. Evaporer à sec sous vide, à l'aide de l'évaporateur rotatif ou d'un courant d'azote au bain d'eau. Reprendre le résidu par 1 ml d'éther diéthylique et procéder à l'identification comme indiqué en 2.

2. Identification par chromatographie sur couche mince

- 2.1. Déposer 4 microlitres ou, le cas échéant, un volume plus important de chacune des solutions obtenues en 1.2.6., 1.2.7., 1.2.8., 1.2.9. et 1.2.14., à l'aide d'une pipette microcapillaire, le long d'une ligne imaginaire distante de 2,5 cm du bord de la plaque. Espacer les taches de 2 cm. Déposer de la même façon 2 microlitres des solutions des colorants de référence.
- 2.2. Développer la plaque avec le benzène/acétone (9 : 1) dans une cuve saturée de vapeurs de ce *solvant*. Laisser *migrer* sur une distance de 17 cm. On peut faciliter la séparation des différents colorants en laissant sécher la plaque à l'air après le développement et en développant à nouveau avec le benzène/acétone. Dans certains cas, il est utile de répéter cette opération.
- 2.3. Pour séparer le soudan I du soudan II, développer avec le mélange n-hexane-acétate d'éthyle.
- 2.4. Examiner la plaque et identifier les colorants en comparant les valeurs Rf des taches des extraits à celles des solutions de référence.
- 2.5. Après examen, vaporiser la plaque dans la cuve à l'aide du réactif de Carr-Price jusqu'à ce que la plaque soit apparemment humide. Une tache bleue provenant de la fraction 1.2.9. indique la présence de bixine. Chauffer la plaque durant 10 minutes à 100° C. La tache bleue vire au rouge-brun.

3. Observations

- 3.1. La bixine est transformée par saponification en norbixine. Si la fraction obtenue en 1.2.9. a été saponifiée, il faut en tenir compte lors de l'examen chromatographique, c'est-à-dire lors de la comparaison des valeurs Rf des taches avec celles des témoins. Pour cette raison, il est utile de préparer une solution de référence de norbixine.
- 3.2. Les caroténoïdes étant susceptibles de s'oxyder, il est nécessaire de porter les fractions qui les concernent le plus rapidement possible sur la plaque chromatographique, de préférence, sous un courant d'anhydride carbonique ou d'azote.

3.3. In het loopvloeistofsysteem benzeen/aceton = 9:1 en in de silicagel dunnelaagplaten kunnen de volgende hRf-waarden worden verwacht :

Standaard	hR _f -waarde
α -bixine	8
curcumine	21
canthaxanthine	53
Soedan I	67
Soedan II	69
β -8'-apocarotenal	69
ethylesters van β -8'-apocaroteenzuur	75
β -caroteen	83

3.3. En appliquant le mode opératoire selon 2, les hRf suivants sont à prévoir :

Référence	valeur hR _f
α -bixine	8
curcumine	21
canthaxanthine	53
Soudan I	67
Soudan II	69
β -8'-apocaroténal	69
esters éthyliques de β -8'-acide apocaroténal	75
β -carotène	83

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
BETREFFENDE DE PROCEDURE VOOR DE
SAMENWERKING BIJ WERING EN BESTRIJDING
VAN DIERZIEKTEN
M (76) 12
(inwerkingtreding op 1 april 1976)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
CONCERNANT LA PROCEDURE DE COOPERATION
RELATIVE A LA PROTECTION ET LA LUTTE
CONTRE LES MALADIES ANIMALES
M (76) 12
(entrée en vigueur le 1^{er} avril 1976)

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de procedure voor de samenwerking
bij wering en bestrijding van dierziekten
M (76) 12

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het in het belang van de gezondheid van de veestapel in de Beneluxlanden gewenst is de regels voor het overleg en de samenwerking tussen de bevoegde autoriteiten van deze landen ter wering en bestrijding van dierziekten opgenomen in de Aanbeveling van het Comité van Ministers, M (70) 24, van 9 december 1970, betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten, te vervangen door een nader bij Beschikking uitgewerkte regeling,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De bevoegde autoriteit van het Beneluxland op welks grondgebied een dierziekte, genoemd in de bij deze Beschikking gevoegde lijst, wordt vastgesteld, neemt de nodig geachte maatregelen tot bestrijding ervan en stelt de bevoegde autoriteiten van de beide andere partnerlanden daarvan onverwijld in kennis ; ook worden zij ingelicht omtrent het verloop van de ziekte en omtrent elke nieuwe maatregel.

Artikel 2

Indien een dierziekte, als bedoeld in artikel 1, uitbreekt in een gebied gelegen aan weerszijden van de grens tussen partnerlanden, coördineren de bevoegde autoriteiten van deze landen onverwijld de genomen of te nemen bestrijdingsmaatregelen.

Artikel 3

1. Indien een dierziekte, als bedoeld in artikel 1, zich in een partnerland voordoet, kunnen de beide andere partnerlanden, naar gelang van de aard van de ziekte, voor dieren en dierlijke of andere produkten die de ziekte zouden kunnen overbrengen, tijdelijk veterinairerechtelijke voorschriften vaststellen ten aanzien van het intra-Benelux-verkeer en de doorvoer van deze dieren en produkten.

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant la procédure de coopération
relative à la protection et à la lutte contre les maladies animales
M (76) 12**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'il importe, dans l'intérêt de la santé du cheptel des pays du Benelux, de remplacer par une réglementation plus complète revêtant le caractère d'une décision, les règles reprises dans la Recommandation du Comité de Ministres, M (70) 24 du 9 décembre 1970, régissant les consultations et la coopération entre les autorités compétentes de ces pays, en vue de la protection et de la lutte contre les maladies animales,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

L'autorité compétente du pays du Benelux sur le territoire duquel une maladie reprise à la liste annexée à la présente Décision est constatée, prend les mesures sanitaires jugées nécessaires en vue de la combattre et en informe immédiatement les autorités compétentes des deux pays partenaires ; celles-ci sont également tenues au courant de l'évolution de la maladie et de l'adoption de toute nouvelle mesure.

Article 2

Si un cas de maladie visée à l'article 1^{er} se manifeste dans une zone située de part et d'autre de la frontière entre deux pays partenaires, les autorités compétentes de ces pays coordonnent sans délai les mesures de lutte prises ou à prendre.

Article 3

1. Si une maladie animale visée à l'article 1^{er}, se manifeste dans un pays partenaire, les deux autres pays partenaires peuvent, suivant la nature de cette maladie, arrêter temporairement, à l'encontre des animaux et des produits d'origine animale ou autres, susceptibles de transmettre la maladie, des mesures de police sanitaire vétérinaire s'appliquant aux échanges intra-Benelux et au transit de ces animaux et produits.

2. Vooraleer de in het eerste lid bedoelde maatregelen te treffen, plegen de bevoegde autoriteiten van de partnerlanden onderling overleg.
Indien evenwel de ernst van de situatie spoed vereist, nemen de bevoegde autoriteiten de in het eerste lid bedoelde maatregelen, doch niet dan na voorafgaandelijk de bevoegde autoriteiten van de andere partnerlanden ervan in kennis te hebben gesteld.

Artikel 4

Zodra de dierziekte, als bedoeld in artikel 1, in het land waar deze zich voordoet, afneemt, passen de bevoegde autoriteiten van de partnerlanden, eventueel na overleg met die van het eerstbedoelde land, de genomen maatregelen tot wering van de insleep van die ziekte aan de nieuwe situatie aan.

Artikel 5

De bevoegde autoriteit van een partnerland kan die der beide andere partnerlanden om inlichtingen en overleg verzoeken over andere dierziekten, indien deze op het grondgebied van een der partnerlanden voorkomen.

Artikel 6

De bevoegde autoriteiten van de partnerlanden wisselen verkregen inlichtingen uit over het voorkomen van dierziekten in derde landen.

De bevoegde autoriteit van een partnerland kan om overleg verzoeken over gemeenschappelijk te nemen maatregelen betreffende in- en doorvoer van levende dieren, vers vlees, vleeswaren en andere produkten, welke dragers van smetstoffen kunnen zijn en herkomstig zijn uit een derde land.

Artikel 7

1. De bevoegde autoriteit van een partnerland kan maatregelen treffen ter wering van de insleep van een dierziekte uit een derde land, zoals het weigeren van het afgeven van invoermachtigingen of indien dit noodzakelijk blijkt te zijn andere maatregelen met betrekking tot de invoer, indien deze autoriteit heeft vastgesteld, dat er veterinaire bezwaren bestaan.
De partnerlanden worden hiervan vooraf in kennis gesteld.
2. De bevoegde autoriteiten van de beide andere partnerlanden nemen zo spoedig mogelijk dezelfde maatregelen, tenzij zij van mening zijn dat de door de autoriteit van het in het eerste lid bedoeld partnerland genomen beslissing niet gegrond is.

2. Avant de prendre les mesures visées au premier alinéa, les autorités compétentes des pays partenaires se consultent.
Toutefois, si la gravité de la situation réclame l'urgence, les autorités compétentes prennent les mesures visées au premier alinéa, mais en informent au préalable les autorités compétentes des autres pays partenaires.

Article 4

Dès que la maladie visée à l'article 1er s'atténue dans le pays où elle s'est manifestée, les autorités compétentes des pays partenaires, après avoir éventuellement consulté les autorités du pays en cause, adaptent à la nouvelle situation les mesures de protection qu'elles ont prises contre l'introduction de cette maladie.

Article 5

L'autorité compétente d'un pays partenaire peut recueillir, auprès des autorités compétentes des autres pays partenaires, des informations concernant toute maladie se manifestant sur le territoire d'un des pays partenaires et demander qu'une consultation se tienne à ce sujet.

Article 6

Les autorités compétentes des pays partenaires procèdent à des échanges d'informations ayant trait à la manifestation de maladies dans des pays tiers.

L'autorité compétente de chaque pays partenaire peut demander qu'une consultation se tienne au sujet des mesures communes à prendre à l'égard de l'importation et du transit d'animaux vivants, de viandes fraîches, de produits de viande et d'autres produits susceptibles d'être porteurs d'agents pathogènes et qui proviennent d'un pays tiers.

Article 7

1. L'autorité compétente d'un pays partenaire peut prendre des mesures visant à lutter contre l'introduction d'une maladie animale en provenance d'un pays tiers, telles le refus de délivrer les autorisations d'importation ou le cas échéant toute autre mesure relative à l'importation lorsque ladite autorité a constaté des objections d'ordre vétérinaire.
Elle en informe au préalable les pays partenaires.
2. Les autorités compétentes des deux pays partenaires prennent dès que possible, la même mesure à moins qu'elles n'estiment que la décision prise par l'autorité du pays partenaire, visée à l'alinéa premier n'est pas justifiée.

Artikel 8

1. Indien een partnerland van mening is dat de conform de artikelen 3, 4 en 7 getroffen maatregelen ongegrond zijn, kan het rechtstreeks of na hernieuwd overleg tussen de hoofden der veterinaire diensten een beslissing van de Ministeriële Werkgroep van Landbouw uitlokken.
2. De maatregelen blijven van kracht totdat de Ministeriële Werkgroep van Landbouw een beslissing heeft genomen.

Artikel 9

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van 9 december 1970, betreffende de procedure voor de samenwerking bij wering en bestrijding van dierziekten, M (70) 24, vervalt.

Artikel 10

1. De onderhavige beschikking treedt in werking op 1 april 1976.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

Article 8

1. Si un pays partenaire estime que les mesures prises conformément aux dispositions des articles 3, 4 et 7 ne sont pas justifiées, il peut, directement ou après une nouvelle consultation entre les chefs des services vétérinaires réclamer une décision du Groupe de travail ministériel de l'Agriculture.
2. Les mesures restent d'application, jusqu'au moment où le Groupe de travail ministériel de l'Agriculture aura statué.

Article 9

La Recommandation du Comité de Ministres du 9 décembre 1970, concernant la procédure de coopération relative à la lutte contre les maladies animales, M (70) 24, est abrogée.

Article 10

1. La présente décision entrera en vigueur le 1^{er} avril 1976.
2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

Lijst van dierziekten
(artikel 1 van de Beschikking)

- mond- en klauwzeer (bij herkauwende dieren en varkens)
- tuberculose (bij runderen, varkens en pluimvee)
- brucellose (in verschillende vormen)
- varkenspest
- runderpest (bij herkauwende dieren)
- Afrikaanse paardeziekte
- vogelpest (in verschillende vormen)
- pseudo-vogelpest (in verschillende vormen)
- hondsdolheid (bij warmbloedige dieren)
- besmettelijke longziekte (bij runderen en runderachtigen)
- miltvuur (bij zoogdieren)
- boutvuur (bij runderen)
- kwade droes
- psoroptes- en sarcopteschurft (bij eenhoevigen en runderen)
- psoroptes-, sarcoptes- en choriopteschurft (bij schapen en geiten)

- mijtziekte of acariose
- nosebose
- vuilbroed (in verschillende vormen)
- hemorrhagische septikemie of pasteurellose (bij runderen)
- salmonellose (bij runderen)
- dourine (bij eenhoevigen)
- infectieuze anaemie
- Teschener ziekte
- myxomatose
- cholera of pasteurellose (bij vogels)
- rotkreupel
- trichinosis
- schaapspokken
- tularaemie
- runderleucose
- encephalomyelitis viralis (bij eenhoevigen)
- virus enteritis (bij nertsen)

**Liste des maladies animales
(article 1^{er} de la Décision)**

- fièvre aphteuse (chez les ruminants et les porcins)
- tuberculose (bovine, porcine, aviaire)
- les brucelloses
- peste porcine
- peste bovine (chez les ruminants)
- peste équine africaine
- les pestes aviaires
- les pseudopestes aviaires
- rage (chez les animaux à sang chaud)
- péripneumonie contagieuse (chez les bovidés)
- charbon bactérien (chez les mammifères)
- charbon bactérien (chez les bovins)
- morve
- les gales psoroptiques et sarcoptiques (chez les solipèdes et les bovins)
- les gales psoroptiques, sarcoptiques et chorioptiques (chez les ovins et les caprins)
- acariose
- nosérose
- les loques
- septicémie hémorragique ou pasteurellose (chez les bovins)
- salmonellose (chez les bovins)
- dourine (chez les solipèdes)
- anémie infectieuse
- maladie de Tescéen
- myxomatose
- choléra ou pasteurellose (aviaire)
- piétin
- trichinose
- clavelée
- tularémie
- leucose bovine
- encéphalomyélite virale (chez les solipèdes)
- entérite virale (chez les visons)

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
TOT WIJZIGING VAN DE BESCHIKKING M (71) 31
INZAKE VETERINAIRRECHTELIJKE VOORSCHRIFTEN
VOOR HET INTRA-BENELUXVERKEER
EN DE INVOER VAN PLUIMVEE, EENDAGSKUIKENS
EN BROEDEIEREN
M (76) 13

(inwerkingtreding op 1 maart 1976)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
MODIFIANT LA DECISION M (71) 31
CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS DE
POLICE SANITAIRE VETERINAIRE
RELATIVES AUX ECHANGES INTRA-BENELUX
ET A L'IMPORTATION DE VOLAILLES, DE POUSSINS
D'UN JOUR ET D'ŒUFS A COUVER
M (76) 13

(entrée en vigueur le 1^{er} mars 1976)

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van de Beschikking M (71) 31
inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Beneluxverkeer
en de invoer van pluimvee, eendagskuikens en broedieren
M (76) 13

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,
Overwegende dat het ter voorkoming van insleep uit derde landen van pseudo-vogelpest of vogel-cholera noodzakelijk is aanvullende eisen te stellen ten aanzien van de invoer van levend pluimvee ;
Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De Beschikking van 9 juni 1971 van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Beneluxverkeer en de invoer van pluimvee, eendagskuikens en broedieren, M (71) 31, gewijzigd bij Beschikking van 18 maart 1975 van het Comité van Ministers, M (74) 21 wordt als volgt gewijzigd :

- A. in artikel 4, derde lid, § 1, vierde gedachtenstreepje, in § 2, vierde gedachtenstreepje en in § 3, derde gedachtenstreepje wordt in plaats van « vrij is geweest van pseudo-vogelpest » telkens gelezen : vrij is geweest van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.
- B. in bijlage I, onder V, tweede gedachtenstreepje, wordt in plaats van « vrij is geweest van pseudo-vogelpest » gelezen : vrij is geweest van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.
- C. in bijlage II, onder V, tweede gedachtenstreepje wordt in plaats van « vrij van pseudo-vogelpest » gelezen : vrij van pseudo-vogelpest en vogel-cholera.
- D. in bijlage III, onder V, eerste gedachtenstreepje wordt in plaats van « vrij is geweest van pseudo-vogelpest » gelezen : vrij is geweest van pseudo-vogelpest en vogelcholera.

Artikel 2

1. Deze Beschikking treedt in werking op 1 maart 1976.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
modifiant la décision M (71) 31 concernant les prescriptions de police
sanitaire vétérinaire relatives aux échanges intra-Benelux et à l'importation
de volailles, de poussins d'un jour et d'œufs à couvrir
M (76) 13**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,
Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des
contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression
des entraves à la libre circulation,
Considérant qu'il est nécessaire de soumettre les importations de volailles
vivantes à des exigences complémentaires en vue de prévenir l'introduction
en provenance des pays tiers de pseudo- peste et de choléra aviaires ;
A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

La Décision du 9 juin 1971 du Comité de Ministres de l'Union économique
Benelux concernant les prescriptions de police sanitaire vétérinaire relatives
aux échanges intra-Benelux et à l'importation de volailles, de poussins d'un
jour et d'œufs à couvrir, M (71) 31, modifiée par la Décision du 18 mars 1975
du Comité de Ministres, M (74) 21, est modifiée comme suit :

- A. à l'article 4, alinéa 3, § 1^{er} quatrième tiret, § 2 quatrième tiret et § 3
troisième tiret, au lieu de « indemne de pseudo- peste aviaire », lire
chaque fois : indemne de pseudo- peste et de choléra aviaires.
- B. à l'annexe I, sub V, deuxième tiret, au lieu « indemne de pseudo- peste
aviaire », lire : indemne de pseudo- peste et de choléra aviaires.
- C. à l'annexe II, sub V, deuxième tiret, au lieu « indemne de pseudo- peste
aviaire », lire : indemne de pseudo- peste et de choléra aviaires.
- D. à l'annexe III, sub V, premier tiret, au lieu de « indemne de pseudo- peste
aviaire », lire : indemne de pseudo- peste et de choléra aviaires.

Article 2

- 1. Cette Décision entre en vigueur le 1^{er} mars 1976.
- 2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements
fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises
pour l'exécution de cette Décision. Le texte des mesures d'exécution natio-
nales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 JANUARI 1976
TOT WIJZIGING VAN DE BESCHIKKING M (71) 19,
BETREFFENDE BENELUXTARIEVEN
INZAKE HET GOEDERENVERVOER OVER DE WEG

M (76) 14

(inwerkingtreding op 1 maart 1976)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 JANVIER 1976
MODIFIANT LA DECISION M (71) 19,
AU SUJET DE TARIFS BENELUX EN MATIERE DE
TRANSPORTS DE MARCHANDISES PAR ROUTE

M (76) 14

(entrée en vigueur le 1^{er} mars 1976)

BESCHIKKING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van de Beschikking van het Comité van Ministers,
M (71) 19, betreffende Beneluxtarieven inzake het goederenvervoer
over de weg
M (76) 14

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 86, lid 1 van het Verdrag tot instelling van de Benelux Economische Unie,

Gelet op Verordening (E.E.G.) nr 1174/68 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 30 juli 1968 betreffende de invoering van een stelsel van margetarieven voor het goederenvervoer over de weg tussen de Lidstaten, zoals gewijzigd bij de Verordeningen (E.E.G.) nrs 293/70 van 16 januari 1970, 2826/72 van 28 december 1972, 3255/74 van 19 december 1974 en 3330/75 van 18 december 1975,

Overwegende dat sedert de vaststelling van de in de bijlage bij de Beschikking van het Comité van Ministers dd. 10 maart 1971, M (71) 19, vermelde tarieven de vervoerkostprijzen aanzienlijk zijn gestegen en dat, mede rekening houdend met de effectieve vrachtprijzen, deze tarieven derhalve dienen te worden aangepast.

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

Bij artikel 11 § 2 van Deel I van de bijlage bij de beschikking van het Comité van Ministers van 10 maart 1971, M (71) 19, worden de bedragen 45 f of 625 F vervangen door 52 f of 720 F.

Artikel 2

1. De maximum vrachtprijzen per ton opgenomen in Deel III van de bijlage bij de Beschikking van het Comité van Ministers van 10 maart 1971, M (71) 19, worden met 15 % verhoogd.
2. De bedragen worden naar boven afgerond op hele cent of frank.

Artikel 3

Bij artikel 1 van Deel V van de bijlage bij de Beschikking van het Comité van Ministers van 10 maart 1971, M (71) 19, worden de bedragen f 10 of 140 F, f 12 of 170 F, f 16 of 225 F resp. vervangen door f 12 of 170 F, f 14 of 195 F, f 19 of 260 F; de bedragen f 100 of 1.400 F, f 120 of 1.700 F, f 160 of 2.250 F worden resp. vervangen door f 120 of 1.700 F, f 140 of 1.950 F, f 190 of 2.600 F.

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
modifiant la Décision du Comité de Ministres, M (71) 19,
au sujet de tarifs Benelux en matière de transport
de marchandises par route
M (76) 14

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 86, alinéa 1 du Traité instituant l'Union économique Benelux,

Vu le Règlement (C.E.E.) n° 1174/68 du Conseil des Communautés européennes du 30 juillet 1968, relatif à l'instauration d'un système de tarifs à fouchettes applicables aux transports de marchandises par route entre les Etats membres, tel que modifié par les Règlements (C.E.E.) n°s 293/70 du 16 janvier 1970, 2826/72 du 28 décembre 1972, 3255/74 du 19 décembre 1974 et 3330/75 du 18 décembre 1975,

Considérant qu'une hausse importante des prix de revient des transports est intervenue depuis la fixation des tarifs Benelux figurant à l'annexe de la Décision du Comité de Ministres du 10 mars 1971, M (71) 19, et qu'il convient dès lors d'adapter ces tarifs tout en tenant compte des prix effectifs du marché.

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

A l'article 11 § 2 de la Partie I de l'annexe de la Décision du Comité de Ministres du 10 mars 1971, M (71) 19, les montants de 45 f ou 625 F sont remplacés par 52 f ou 720 F.

Article 2

1. Les prix maxima par tonne figurant à la Partie III de l'annexe de la décision du Comité de Ministres du 10 mars 1971, M (71) 19, sont augmentés de 15 %.
2. Les montants sont arrondis au cent au franc supérieur.

Article 3

A l'article 1^{er} de la Partie V de l'annexe de la Décision du Comité de Ministres du 10 mars 1971, M (71) 19, les montants de f 10 ou 140 F, f 12 ou 170 F, f 16 ou 225 F sont remplacés respectivement par f 12 ou 170 F, f 14 ou 195 F, f 19 ou 260 F; les montants de f 100 ou 1.400 F, f 120 ou 1.700 F, f 160 ou 2.250 F sont remplacés respectivement par f 120 ou 1.700 F, f 140 ou 1.950 F, f 190 ou 2.600 F.

Artikel 4

1. Deze Beschikking treedt in werking op 1 maart 1976.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige beschikking.

Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

*
**

Article 4

1. La présente Décision entre en vigueur le 1^{er} mars 1976.
2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois Gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures qui ont été prises pour l'exécution de cette décision.

Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

WIJZIGINGSBLADEN

van reeds vroeger verschenen afleveringen
der Basisteksten

FEUILLETS MODIFIES

des suppléments aux Textes de base
parus antérieurement

- a. la viande porte une estampille attestant que la viande provient d'animaux de boucherie abattus dans un abattoir agréé pour l'exportation
- b. l'expertise vétérinaire exécutée avant et après l'abattage a démontré que la viande est propre à la consommation humaine et qu'elle a été traitée hygiéniquement ;
- c. la viande est transportée dans un véhicule, selon les prescriptions hygiéniques ;
- d. l'expertise a/n'a pas porté sur la présence de trichines dans la viande.

Fait à le

signature :

AANBEVELING VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE VAN 23.9.1963
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE KLEURSTOFFEN
WELKE KUNNEN WORDEN GEBRUIKT
IN VOOR MENSELIJKE VOEDING BESTEMDE WAREN

M (63) 18

zie ook :

*Beschikking M (71) 25 (adm. en strafv. samenw.) blz. 1417, alsmede
M (76) 10, blz. 2085 en M (76) 11, blz. 2094 (analysemethoden)*

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 kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, dienen te worden geharmoniseerd,

Overwegende, dat het wenselijk is de bepalingen van de Richtlijn van 23 oktober 1962 van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap inzake kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, tussen de Beneluxlanden op een vroeger tijdstip in werking te doen treden,

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 kleurstoffen, welke kunnen worden gebruikt in voor menselijke voeding bestemde waren, aan te passen aanbijgaand Reglement.

Gedaan te Brussel op 23 september 1963.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT

RECOMMANDATION DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX DU 23.9.1963
RELATIVE A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
CONCERNANT LES MATIERES COLORANTES POUR
LES DENREES DESTINEES A L'ALIMENTATION HUMAINE

M (63) 18

voir aussi :

*les Décisions M (71) 25 (coop. adm. et judic.), p. 1417 ainsi que
M (76) 10, p. 2085 et M (76) 11, p. 2094 (méthodes d'analyse)*

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 matières colorantes pour les denrées destinées à l'alimentation humaine,

Considérant qu'il est opportun de mettre en vigueur plus rapidement entre les pays du Benelux les dispositions qui ont fait l'objet de la Directive du 23 octobre 1962, émanant du Conseil de la Communauté Economique Européenne et relative aux matières colorantes pour les denrées destinées à l'alimentation humaine.

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations concernant les matières colorantes pour les denrées destinées à l'alimentation humaine, 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,

H. FAYAT

REGLEMENT INZAKE KLEURSTOFFEN
BESTEMD VOOR VOEDINGSMIDDELEN
VOOR MENSELIJK GEBRUIK

(M (63) 18 Bijlage)

Artikel 1

Voor zover de kleuring van voor menselijk gebruik bestemde eet- en drinkwaren is toegestaan krachtens nationale wettelijke of uitvoerende voorschriften, is het verboden andere kleurstoffen te gebruiken dan die welke zijn genoemd in addendum I bij dit Reglement.

Artikel 2

Voor het verdunnen of oplossen van de in addenda I en II bij dit Reglement opgenomen kleurstoffen mogen onderstaande produkten worden gebruikt :

Natriumcarbonaat en zuur natriumcarbonaat
Natriumchloride
Natriumsulfaat
Glucose
Lactose
Saccharose
Dextrinen
Zetmeelsoorten
Ethanol
Glycerol
Sorbitol
Spijsoliën en -vetten
Bijenwas
Water.

Artikel 3

De in addendum I bij dit Reglement opgenomen kleurstoffen moeten voldoen aan de algemene en bijzondere zuiverheidseisen, vastgesteld in addendum III bij dit Reglement.

Article 4

Les indications visées aux articles 2 et 3 doivent être inscrites d'une manière apparente et en caractères lisibles.

Article 5

L'adresse visée aux articles 2 et 3 peut, en ce qui concerne les personnes morales, être indiquée par la mention de leur siège.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
VAN 31 MAART 1965
INZAKE DE GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK
(M (65) 1)

(vervallen krachtens art. 4 van Beschikking M (66) 1, blz. 537)

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
VAN 31 MAART 1965
MET BETREKKING TOT DE LIJST VAN BEPERKINGEN
OP HET VRIJE HANDELSVERKEER, BEDOELD
IN ART. 10 VAN DE OVERGANGSOVEREENKOMST
(M (65) 3)

(vervallen krachtens art. 3 van Beschikking M (66) 3, blz. 540)

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
VAN 31 MAART 1965
INZAKE DE TOEPASSING VAN EEN BENELUX-
REFERENTIEMETHODE VOOR HET OPSPOREN
EN HET IDENTIFICEREN VAN IN LEVENSMIDDELEN
AANWEZIGE, IN WATER OPLOSBARE
SYNTHETISCHE KLEURSTOFFEN
(M (65) 4)

(vervallen krachtens art. 2 van Beschikking M (76) 10, blz. 2086)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
DU 31 MARS 1965
RELATIVE A LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE
(M (65) 1)

(abrogée en vertu de l'art. 4 de la Décision M (66) 1, p. 537)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
DU 31 MARS 1965
RELATIVE A LA LISTE DES ENTRAVES
A LA LIBRE CIRCULATION DES MARCHANDISES
VISEE A L'ART. 10 DE LA CONVENTION TRANSITOIRE
(M (65) 3)

(abrogée en vertu de l'art. 3 de la Décision M (66) 3, p. 540)

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
DU 31 MARS 1965
RELATIVE A L'APPLICATION
D'UNE METHODE DE REFERENCE BENELUX POUR
LA RECHERCHE ET L'IDENTIFICATION DES COLORANTS
SYNTHETIQUES, SOLUBLES DANS L'EAU,
PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES
(M (65) 4)

(abrogée en vertu de l'art. 2 de la Décision M (76) 10, p. 2086)

- a) le nom et l'adresse du titulaire de l'autorisation ;
- b) la nature et les quantités d'explosifs à transporter ;
- c) le mode d'emballage des explosifs ;
- d) une spécification des moyens de transport à utiliser et, éventuellement, l'itinéraire et le convoi imposés lors de l'octroi de l'autorisation ;
- e) le cas échéant, le nom et l'adresse du destinataire sur le territoire du Benelux ;
- f) éventuellement, l'obligation pour le transporteur, d'avertir, en temps utile, certaines autorités désignées ;
- g) la durée de validité de l'autorisation ;
- h) les autres prescriptions éventuelles inhérentes à l'autorisation ;

Article 4

Avant de délivrer une autorisation de transport d'explosifs, intéressant plus d'un pays du Benelux, les administrations compétentes se concertent et fixent, d'un commun accord, les règles concernant la solution des difficultés qui pourraient surgir de l'application du présent règlement.

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
DU 17 OCTOBRE 1966
COMPLETANT LA RECOMMANDATION DU 31 MARS 1965,
M (65) 4, RELATIVE A L'APPLICATION D'UNE
METHODE DE REFERENCE BENELUX POUR LA
RECHERCHE ET L'IDENTIFICATION DES COLORANTS
SYNTHETIQUES SOLUBLES DANS L'EAU,
PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

M (66) 13

(abrogée en vertu de l'art. 2 de la Décision M (76) 10, p. 2086)

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
DU 17 OCTOBRE 1966
RELATIVE A L'APPLICATION D'UNE METHODE
DE REFERENCE BENELUX POUR LA RECHERCHE
ET L'IDENTIFICATION DES COLORANTS LIPOSOLUBLES
PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

M (66) 14

(abrogée en vertu de l'art. 2 de la Décision M (76) 11, p. 2095)

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
VAN 17 OKTOBER 1966
TOT AANVULLING VAN DE AANBEVELING VAN
31 MAART 1965, M (65) 4, INZAKE DE TOEPASSING VAN
EEN BENELUX-REFERENTIEMETHODE VOOR
HET OPSPOREN EN HET IDENTIFICEREN VAN
IN LEVENSMIDDELEN AANWEZIGE, IN WATER
OPLOSBARE, SYNTHETISCHE KLEURSTOFFEN

M (66) 13

(vervallen krachtens art. 2 van Beschikking M (76) 10, blz. 2086)

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
VAN 17 OKTOBER 1966
INZAKE DE TOEPASSING VAN EEN BENELUX-
REFERENTIEMETHODE VOOR HET OPSPOREN
EN HET IDENTIFICEREN VAN IN LEVENSMIDDELEN
AANWEZIGE, IN VET OPLOSBARE KLEURSTOFFEN

M (66) 14

(vervallen krachtens art. 2 van Beschikking M (76) 11, blz. 2095)

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS VAN DE BENELUX
ECONOMISCHE UNIE TOT AANVULLING
VAN DE AANBEVELING VAN 31 MAART 1965, M (65) 14,
BETREFFENDE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
INZAKE PESTICIDEN (BESTRIJDINGSMIDDELEN)
EN FYTOFARMACEUTISCHE PRODUCTEN
M (66) 18

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

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

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Gelet op het advies van het Benelux Gezondheidscomité,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 31 maart 1965 betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake pesticiden (bestrijdingsmiddelen) en fytofarmaceutische producten, M (65) 14,

Beveelt aan :

Artikel 1

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd de nodige maatregelen te nemen teneinde :

A. met betrekking tot knaagdierbestrijdingsmiddelen :

- a) het gebruik van arsenicum-verbindingen en van metalloïde-fosfor te verbieden ;
- b) in hun respectieve landen voor de bestrijding van de bruine rat de bereiding door de gebruiker toe te staan van lokazen met anticoagulantia op basis van preparaten met een maximumgehalte van 1 % werkzaam bestanddeel, en zodanig te vermengen dat de concentratie in het lokaas niet meer dan 0,025 % bedraagt ;
- c) voor de bestrijding van de woelrat het gebruik door erkende gebruikers toe te staan van thalliumsulfaatpasta met een gehalte van 2,5 %.

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 29 JANUARI 1968
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE ZOUT BESTEMD
VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

M (68) 14

zie ook :

Beschikking M (71) 26 (adm. en straf. samenv.), blz. 1420
Beschikking M (76) 2 (analysemethoden), blz. 2025

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 29 JANVIER 1968
RELATIVE
A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
EN MATIERE DE SEL DESTINE
A LA CONSOMMATION HUMAINE

M (68) 14

voir aussi :

la Décision M (71) 26 (coop. adm. et judic.), p. 1420
la Décision M (76) 2 (méthodes d'analyse), p. 2025

**Aanbeveling
van het Comité van Ministers
van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der wetgevingen
betreffende zout bestemd voor menselijke consumptie**

M (68) 14

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 zout bestemd voor mense-
lijke consumptie dienen te worden geharmoniseerd,
Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen van de drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgevingen inzake zout bestemd voor menselijke consumptie 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

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 11 DECEMBER 1968
INZAKE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN VAN ONDERZOEK,
BEHORENDE BIJ DE AANBEVELING M (63) 20
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE ZETMEEL EN PUDDINGPOEDER

M (68) 52

(inwerkingtreding 1 juli 1969)

- voor de vervallen Aanbeveling M (63) 20 : zie blz. 277
zie ook :
- voor voedingszetmeel : Beschikking M (74) 8 van 13 mei 1974, blz. 1879.
- voor poeders en andere samengestelde produkten voor de bereiding van pudding : Beschikking M (73) 34 van 26 november 1973, blz. 1816, gewijzigd door Beschikking M (76) 7 van 26 januari 1976, blz. 2074.

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 11 DECEMBRE 1968
CONCERNANT L'APPLICATION DE METHODES
D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX
SE RAPPORTANT A LA RECOMMANDATION M (63) 20,
RELATIVE A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
EN MATIERE DE FECULES
ET POUDRES POUR PUDDING

M (68) 52

(entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1969)

- pour la Recommandation abrogée M (63) 20 : voir p. 277
voir aussi :
- pour amidons ou féculés alimentaires : la Décision M (74) 8 du 13 mai 1974, p. 1879.
- pour poudres et autres produits composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues, M (73) 34 du 26 novembre 1973, p. 1816, modifiée par la Décision M (76) 7 du 26 janvier 1976, p. 2074.

AANBEVELING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de toepassing van Benelux-referentiemethoden van
onderzoek, behorende bij de aanbeveling M (63) 20 inzake de
harmonisatie der wetgevingen betreffende
zetmeel en puddingpoeder
M (68) 52

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 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende zetmeel en puddingpoeder, M (63) 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 zetmeel en puddingpoeder vóór 1 juli 1969 in hun wetgeving op te nemen als enig geldige referentiemethoden.

Gedaan te Brussel, op 11 december 1968.

De Voorzitter van het Comité van Ministers.

P. GREGOIRE

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 3 JUNI 1969
INZAKE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
BETREFFENDE DE MOSTERD

M (69) 20

zie ook :

Beschikking M (76) 3 (analysemethoden), blz. 2041

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 3 JUIN 1969
RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS CONCERNANT LA MOUTARDE

M (69) 20

voir aussi :

la Décision M (76) 3 (méthodes d'analyse), p. 2041

AANBEVELING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der wetgevingen
betreffende mosterd
M (69) 20

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 de wetgevingen inzake mosterd dienen te worden
geharmoniseerd,
Beveelt aan :

Enig artikel

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

Gedaan te Brussel, op 3 juni 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

J. LUNS

AANBEVELING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 9 DECEMBER 1970
BETREFFENDE DE PROCEDURE VOOR DE
SAMENWERKING BIJ WERING EN BESTRIJDING
VAN DIERZIEKTEN

M (70) 24

(vervallen krachtens art. 9 van Beschikking M (76) 12, blz. 2104)

RECOMMANDATION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 9 DECEMBRE 1970
CONCERNANT LA PROCEDURE DE COOPERATION
RELATIVE A LA PROTECTION ET A LA LUTTE
CONTRE LES MALADIES ANIMALES

M (70) 24

(abrogée en vertu de l'art. 9 de la Décision M (76) 12, p. 2104)

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 10 MAART 1971
BETREFFENDE DE BENELUXTARIEVEN
INZAKE HET GOEDERENVERVOER
OVER DE WEG

M (71) 19

(inwerkingtreding : 10 juni 1971)
(gewijzigd bij Beschikking M (76) 14 van 26 januari 1976,
blz. 2108 ; de wijzigingen zijn niet verwerkt in de tekst
van onderhavige Beschikking)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 10 MARS 1971
AU SUJET DE TARIFS BENELUX
EN MATIERE DE TRANSPORTS
DE MARCHANDISES PAR ROUTE

M (71) 19

(entrée en vigueur le 10 juin 1971)
(modifiée par la Décision M (76) 14 du 26 janvier 1976,
p. 2108 ; les modifications ne sont pas reprises dans le
texte de la présente Décision)

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende Beneluxtarieven inzake het goederenvervoer
over de weg
M (71) 19

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 86, lid 1 van het Verdrag tot instelling van de Benelux Economische Unie,

Gelet op Verordening (E.E.G.) nr 1174/68 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 30 juli 1968 betreffende de invoering van een stelsel van margetarieven voor het goederenvervoer over de weg tussen de Lid-Staten,

Overwegende, dat het ter uitvoering van bovengenoemde verordening en tengevolge van gewijzigde economische omstandigheden noodzakelijk is de beschikking van het Comité van Ministers van 21 mei 1962, M (62) 6 zoals gewijzigd bij beschikking van 25 mei 1964, M (64) 12 te herzien,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

Het gemeenschappelijke tarief zoals vermeld in de bij deze beschikking behorende bijlage, is van toepassing op het goederenvervoer over de weg tegen vergoeding tussen de Beneluxlanden, ook indien het vervoer gedeeltelijk over het grondgebied van een derde land plaatsvindt.

Artikel 2

De bij deze beschikking behorende bijlage omvat de volgende delen :

- I Algemene bepalingen en toepassingsvoorwaarden
- II Goederenclassificatie
- III Vrachtprijstabellen
- IV Afstandenwijzer
- V Nevenprestaties.

Artikel 3

(Vervallen krachtens artikel 8, lid 2. van Beschikking M (72) 19 van 18 oktober 1972 : zie blz. 1566)

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 9 JUNI 1971
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN DE
OVEREENKOMST INZAKE ADMINISTRATIEVE
EN STRAFRECHTELIJKE SAMENWERKING
VAN 29 APRIL 1969
OP HET GEBIED VAN
ZETMEEL EN PUDDINGPOEDER
(*inwerkingtreding* : 1 juli 1971)
M (71) 28

zie ook :

- Beschikkingen M (73) 34 en M (76) 7 (*pudding*), blz. 1816 en 2074.
- Beschikking M (74) 8 (*voedingszetzemelen*), blz. 1879.

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 9 JUIN 1971
RELATIVE A L'APPLICATION DE LA
CONVENTION CONCERNANT LA COOPERATION
ADMINISTRATIVE ET JUDICIAIRE
DU 29 AVRIL 1969
EN MATIERE D'AMIDONS, FECULES ET
POUDRES POUR PUDDING
(*entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1971*)
M (71) 28

voir aussi :

- *les Décisions M (73) 34 et M (76) 7 (pudding), p. 1816 et 2074.*
- *la Décision M (74) 8 (amidons ou féculés alimentaires), p. 1879.*

Overeenkomstig art. 29 van de Samenwerkingsovereenkomst en art. 4 der onderhavige Beschikking, is deze gepubliceerd :
in het Belgisch Staatsblad van 26.6.1971
in het Mémorial A 1971, nr 41
in het Tractatenblad 1971, 114.

Conformément à l'art. 29 de la Convention de coopération et à l'art. 4 de la présente Décision, celle-ci a été publiée :
au Moniteur belge du 26.6.1971
dans le Mémorial A 1971, n° 41
au Tractatenblad 1971, 114.

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'application de la Convention
concernant la Coopération administrative et judiciaire
du 29 avril 1969
en matière
d'amidons, féculés et poudres pour pudding
M (71) 28

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu la Convention concernant la coopération administrative et judiciaire dans le domaine des réglementations se rapportant à la réalisation des objectifs de l'Union économique Benelux, signée à La Haye le 29 avril 1969, et notamment les articles 2, 5, 21 à 24,

Considérant que les dispositions légales et réglementaires de la Belgique, des Pays-Bas et du Luxembourg en matière d'amidons, féculés et poudres pour pudding sont suffisamment harmonisées pour permettre l'application de la Convention précitée,

Vu l'avis de la Commission spéciale pour la coopération administrative et judiciaire, visée à l'article 28 de la Convention précitée,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Sont désignées comme dispositions légales et réglementaires au sens de l'article 2 de la Convention concernant la coopération administrative et judiciaire dans le domaine des réglementations se rapportant à la réalisation des objectifs de l'Union économique Benelux, signée à La Haye le 29 avril 1969, ci-après dénommée la Convention, les dispositions légales et réglementaires ci-après :

En Belgique :

— L'Arrêté royal du 26 mai 1967 relatif aux amidons, féculés et poudres pour pudding (Moniteur Belge du 1^{er} septembre 1967).

Aux Pays-Bas :

— Le « Meelbesluit (Warenwet » (K.B. du 20 juin 1924, Stb. 313 modifié en dernier lieu par K.B. du 17 avril 1968, Stb. 228) pour autant qu'il concerne les amidons, féculés et poudres pour pudding.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 9 JUNI 1971
INZAKE VETERINAIRRECHTELIJKE
VOORSCHRIFTEN VOOR HET
INTRA-BENELUXVERKEER EN DE INVOER
VAN PLUIMVEE, EENDAGSKUIKENS
EN BROEDEIEREN

M (71) 31

(inwerkingtreding : 1 juli 1971)

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 9 JUIN 1971
CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS DE POLICE
SANITAIRE VETERINAIRE RELATIVES AUX
ECHANGES INTRA-BENELUX ET A L'IMPORTATION
DE VOLAILLES, DE POUSSINS D'UN JOUR
ET D'ŒUFS A COUVER

M (71) 31

(entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1971)

BESCHIKKING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie inzake
veterinairrechtelijke voorschriften voor het intra-Beneluxverkeer en de invoer
van pluimvee, eendagskuikens en broedeieren

M (71) 31

(gewijzigd bij Beschikking M (74) 21 van 18 maart 1975, zie blz. 1945 en
M (76) 13 van 26 januari 1976, zie blz. 2106)

(de door M (76) 13 aangebrachte wijzigingen zijn niet aangege-
ven in de tekst van onderhavige beschikking)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing
van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake
de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat de controles en formaliteiten aan de Benelux-intra-grenzen
dienen te worden afgeschaft en dat derhalve aan de buitengrenzen gecoördi-
neerde maatregelen moeten worden vastgesteld ter voorkoming van insleep
van besmettelijke dierziekten,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

In de zin van de onderhavige beschikking wordt verstaan onder

- a) pluimvee :
huisdieren behorende tot de volgende soorten : kippen, kalkoenen, parel-
hoenders, eenden en ganzen
- b) eendagskuikens en broedeieren :
eendagskuikens en broedeieren van pluimvee ;
- c) invoer :
de invoer uit een derde land op het grondgebied van één der Benelux-
landen ;
- d) bevoegde dienst :
de door de centrale overheid aangewezen dienst.

Artikel 2

Het intra-Benelux-verkeer van onderstaande categorieën is vrij :

- a) fok-, gebruiks- en slachtpluimvee, alsmede broedeieren en eendagskuikens
van oorsprong uit een der Beneluxlanden ;

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant les prescriptions de police sanitaire vétérinaire relatives
aux échanges intra-Benelux et à l'importation de volailles,
de poussins d'un jour et d'œufs à couver
M (71) 31**

*(modifiée par les Décisions M (74) 21 du 18 mars 1975, voir p. 1945 et
M (76) 13 du 26 janvier 1976, voir p. 2106)*

*(les modifications apportées par la Décision M (76) 13 ne sont
pas signalées dans le texte de la présente Décision)*

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant que les contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux doivent être supprimés et qu'il convient, dès lors, d'adopter des mesures coordonnées aux frontières extérieures, en vue de prévenir l'introduction de maladies animales contagieuses.

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Au sens de la présente décision, on entend par :

- a) volailles :
les animaux domestiques des espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies ;
- b) poussins d'un jour et œufs à couver :
les poussins d'un jour et les œufs à couver de volailles ;
- c) importation :
l'importation d'un pays tiers sur le territoire d'un des pays du Benelux ;
- d) service compétent :
le service désigné par l'autorité centrale.

Article 2

Les échanges intra-Benelux des catégories ci-après sont libres :

- a) volailles d'élevage, de rente et d'abattage ainsi que les œufs à couver et les poussins d'un jour originaires d'un des pays du Benelux ;

- b) fok- en gebruikspluimvee dat tenminste gedurende zes weken ononderbroken op het grondgebied van een der Beneluxlanden heeft verbleven ;
- c) kuikens, uitgebroed uit ingevoerde broedeieren vanaf de leeftijd van drie weken.

Artikel 3

Invoer van pluimvee, broedeieren en eendagskuikens uit een land waar minder dan zes maanden geleden klassieke vogelpest is geconstateerd, is niet toegestaan.

Artikel 4

1. Invoer van pluimvee, broedeieren en eendagskuikens is niet toegestaan dan uit hoofde van een voorafgaande algemene of individuele machtiging, verleend door of namens de bevoegde minister van het land van bestemming.

De machtiging behelst de invoer voorwaarden alsmede, voor wat de individuele machtiging betreft, de aanduiding van het douanekantoor waar de zending dieren, resp. broedeieren, aan de Benelux-buitengrens moet worden aangeboden, en waar deze machtiging moet worden overgelegd, hetgeen de douane-autoriteit in het stuk aantekent.

2. Tevens gelden de navolgende voorschriften :

a) het pluimvee, resp. de broedeieren of de eendagskuikens, moeten vergezeld gaan van een door de veterinaire dienst van het land van verzending op de dag van inlading voor de desbetreffende categorie afgegeven oorsprongs- en gezondheidscertificaat volgens het in de bijlagen bij de onderhavige beschikking voor elke categorie opgenomen model ;

b) de veterinaire dienst van het Beneluxland waar het pluimvee, resp. de broedeieren of de eendagskuikens aan de buitengrens zullen worden aangeboden, moet tenminste 48 uur vóór hun aankomst worden verwittigd van het vermoedelijk tijdstip en van het douanekantoor van aanbidding ;

c) de bevoegde dienst van het Beneluxland waar de zending aan de buitengrens werd aangeboden, controleert de zending bij het douanekantoor van aanbidding aan de hand van het of de zending begeleidende oorsprongs- en gezondheidscertifica(a)t(en) ; waarvan de inhoud moet beantwoorden aan de in de invoermachtiging gestelde voorwaarden ; tevens worden de dieren klinisch gekeurd.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 11 APRIL 1972
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN
VAN ONDERZOEK
INZAKE VLEESEXTRACT EN VLEESBOUILLON

M (72) 12

(inwerkingtreding : uiterlijk 1.7.1972)

*(gewijzigd door Beschikking M (76) 4 van 26 januari 1976 ;
zie blz. 2050)*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 11 AVRIL 1972
CONCERNANT L'APPLICATION DE
METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE
BENELUX
EN MATIERE D'EXTRAIT DE VIANDE
ET DE BOUILLON DE VIANDE

M (72) 12

(entrée en vigueur : au plus tard le 1.7.1972)

*(modifiée par la Décision M (76) 4 du 26 janvier 1976 ;
voir p. 2050)*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van
onderzoek inzake vleesextract en vleesbouillon
M (72) 12

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 11 december 1968 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende vleesextract en vleesbouillon, M (68) 17,

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 voedingsmiddelentoezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden nemen vóór 1 juli 1972 de nodige maatregelen om bijgaande analysemethoden inzake vleesextract en vleesbouillon als enig geldige referentiemethoden in hun wetgeving op te nemen.

Gedaan te Brussel, op 11 april 1972.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

Th. WESTERTERP

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux
en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande
M (72) 12

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 11 décembre 1968, relative à l'harmonisation des législations en matière d'extrait de viande et bouillon de viande, M (68) 17,

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

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des denrées 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,

A pris la décision suivante :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront, avant le 1^{er} juillet 1972, les mesures nécessaires afin d'introduire dans leurs législations comme seules méthodes de référence valables, les méthodes d'analyse ci-annexées relatives à l'extrait de viande et au bouillon de viande.

Fait à Bruxelles, le 11 avril 1972.

Le Président du Comité de Ministres,

Th. WESTERTERP

BENELUX-REFERENTIEMETHODEN
van onderzoek inzake vleesextract en vleesbouillon
M (72) 12, Bijlage

1. VOCHT

Reagens :

— Zand met zoutzuur behandeld, chloride vrij gewassen en gedroogd.

1.1. Tarreer een schaalte met vlakke bodem en voorzien van een deksel, waarin zich 20 à 25 g zand, alsmede een glazen staafje bevinden. Breng hierin een hoeveelheid van de waar, die 1 à 2 g droge stof bevat.

Neem, indien de waar geheel oplost in water, een hoeveelheid van een oplossing, die bovengenoemde hoeveelheid droge stof bevat.

1.2. Roer, na toevoeging van een weinig gedestilleerd water, de waar zonodig tot een papje met behulp van een glazen staafje. Damp droog op het waterbad en droog vervolgens in een droogstoof bij $103 \pm 2^\circ\text{C}$ tot constant gewicht. Bewaar de droogrest voor de vetbepaling.

2. KREATININE

(vervallen en vervangen krachtens Beschikking M (76) 4 van 26 januari 1976, zie blz. 2050.)

3.. KEUKENZOUT

Reagentia

— Salpeterzuur, 4 n.

— Geconcentreerd salpeterzuur, s.g. 1,40.

— Kaliumpersulfaat, $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_8$.

— Formaldehyde-oplossing, 35 %.

— Zilvernitraat-oplossing, 0,1 n.

Droog zilvernitraat gedurende 2 uur bij 150°C en laat afkoelen in een exsiccator. Los 16,989 g in water op en vul aan tot 1000 ml.

— Kaliumthiocyanaat-oplossing, 0,1 n.

Los circa 9,7 g kaliumthiocyanaat op in water en vul aan tot 1000 ml. Stel de titer op de zilvernitraat-oplossing met behulp van de indicator-oplossing. Geef de titer op in vier decimalen.

**METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX
en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande****M (72) 12, Annexe****1. HUMIDITE****Réactif :**

— Sable traité à l'acide chlorhydrique, lavé jusqu'à disparition des chlorures et séché.

- 1.1. Tarer une capsule à fond plat avec couvercle renfermant 20 à 25 g de sable et munie d'une baguette de verre. Y déposer une quantité de la denrée contenant 1 à 2 g de matière sèche. Peser couvercle fermé.

Si la denrée est complètement soluble dans l'eau, prélever un volume de solution renfermant un poids équivalent de matière sèche.

- 1.2. Au besoin, en s'aidant de la baguette de verre, réduire la denrée en pâte fluide après addition d'un peu d'eau distillée. Evaporer au bain-marie, puis dessécher à l'étuve à $103 \pm 2^\circ\text{C}$ jusqu'à poids constant. Conserver la matière sèche pour le dosage de la matière grasse.

2. CREATININE

(texte abrogé et remplacé en vertu de la Décision M (76) 4 du 26 janvier 1976, voir p. 2050.)

3. CHLORURE DE SODIUM**Réactifs**

- Acide nitrique 4 n.
- Acide nitrique concentré p.s. 1,40.
- Persulfate de potassium : $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_8$.
- Formaldéhyde : solution à 35 %.
- Nitrate d'argent : solution 0,1 n.

Faire sécher du nitrate d'argent pendant 2 heures à 150°C et refroidir dans un dessiccateur. Dissoudre 16,989 g dans de l'eau et diluer jusqu'à 1000 ml.

- Solution de thiocyanate de potassium 0,1 n.
Dissoudre environ 9,7 g de thiocyanate de potassium dans de l'eau et diluer jusqu'à 1000 ml. Déterminer le titre de cette solution, jusqu'à la quatrième décimale, au moyen de la solution de nitrate d'argent en présence de solution d'indicateur.

— Indicator-oplossing :

Los 200 g ijzer (III) ammoniumsulfaat op in 1000 ml water en voeg zoveel salpeterzuur (d 1,40) toe totdat de bruine kleur verdwenen is. Bewaar de oplossing in een bruine fles.

3.1. Los 2 à 3 g van de waar op in gedestilleerd water en filtreer de oplossing zonodig. Breng de oplossing of het filtraat over in een maatkolf van 500 ml. Zuur aan met salpeterzuur 4 n en vul daarna met gedestilleerd water aan tot 500 ml.

3.2. Voeg aan 25 ml van de oplossing of van het filtraat die ten hoogste 0,130 g natriumchloride bevatten, 5 ml geconcentreerd salpeterzuur en nauwkeurig 25 ml zilvernitraat-oplossing 0,1 n toe.

Verwarm daarna tot koken en voeg, onder juist aan de kook houden, zeer voorzichtig in kleine porties kaliumpersulfaat toe, totdat de vloeistof die zich boven het neerslag van zilverchloride bevindt, kleurloos of nagenoeg kleurloos is geworden, hetgeen in de regel na 5 tot 15 minuten bereikt is.

Voeg vervolgens 5 ml formaldehyde-oplossing toe en laat even doorkoken. Verdun na afkoelen met gedestilleerd water tot ongeveer 150 ml en titreer de overmaat zilvernitraat met kaliumthiocyanaat-oplossing 0,1 n in tegenwoordigheid van 2 ml van de indicator-oplossing.

3.3. Bereken het percentage keukenzout als volgt :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25t_{Ag} - Vt_{Rh}) 117}{P}$$

t_{Ag} = normaliteit AgNO_3 opl.

t_{Rh} = normaliteit kaliumthiocyanaat-opl.

V = aantal ml kaliumthiocyanaat opl.

P = aantal g in gewogen waar.

— Solution d'indicateur :

Dissoudre 200 g de fer (III) ammonium sulfate dans 1000 ml d'eau et ajouter de l'acide nitrique (d 1,40) jusqu'à disparition de la couleur brune. Conserver la solution dans une bouteille brune.

3.1. Dissoudre 2 à 3 g de la denrée dans de l'eau distillée et filtrer la solution au besoin. Transvaser la solution ou le filtrat dans un matras jaugé de 500 ml. Acidifier par de l'acide nitrique 4 n et compléter ensuite à 500 ml au moyen d'eau distillée.

3.2. A 25 ml de la solution ou du filtrat, renfermant au maximum 0,130 g de chlorure de sodium, ajouter 5 ml d'acide nitrique concentré et 25 ml exactement mesurés de solution de nitrate d'argent 0,1 n.

Porter ensuite à ébullition, et, en maintenant une ébullition modérée, ajouter très prudemment par petites portions, du persulfate de potassium, jusqu'à ce que le liquide surnageant le précipité de chlorure d'argent devienne incolore ou presque, ce qui s'obtient généralement en 5 à 15 minutes.

Ajouter ensuite 5 ml de solution de formaldéhyde et faire bouillir un moment. Après refroidissement ajouter de l'eau distillée jusqu'à volume d'environ 150 ml et titrer l'excès de nitrate d'argent par la solution de thiocyanate de potassium 0,1 n en présence de 2 ml de la solution d'indicateur.

3.3. Calculer comme suit le pourcentage de chlorure de sodium :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25t_{\text{Ag}} - Vt_{\text{Rn}}) 117}{P}$$

t_{Ag} = titre en normalité sol. AgNO_3

t_{Rn} = titre en normalité sol. thiocyanate de potassium

V = ml de sol. de thiocyanate de potassium

P = g de denrée pesée.

4. VET

Reagens

— Petroleumether kooktrajekt 40-60 °C.

Extraheer de droogrest, verkregen bij de vochtbepaling, volledig met petroleumether. Destilleer het extractmiddel volledig af. Droog in de stoof op 103 ± 2 °C tot constant gewicht. Het residu wordt als vet aangemerkt.

5. KLEURSTOFFEN

Het onderzoek wordt verricht volgens de nationale bepalingen der drie landen, welke in overeenstemming zijn met de Aanbevelingen van het Comité van Ministers van 31 maart 1965, M (65) 4 en van 17 oktober 1966, M (66) 14 inzake de toepassing van Benelux-Referentiemethoden voor het opsporen en het identificeren van in levensmiddelen aanwezige, in water oplosbare synthetische kleurstoffen, resp. in vet oplosbare kleurstoffen.

4. MATIERE GRASSE

Réactif

— Ether de pétrole P.E. 40-60 °C.

Extraire complètement par l'éther de pétrole, la matière sèche obtenue lors du dosage de l'humidité. Distiller le solvant. Sécher à l'étuve à température de 103 ± 2 °C jusqu'à poids constant. Le résidu est considéré comme étant la matière grasse.

5. COLORANTS

L'examen est effectué conformément aux dispositions nationales des trois pays adaptées aux Recommandations du Comité de Ministres du 31 mars 1965, M (65) 4 et du 17 octobre 1966, M (66) 14 relatives à l'application de méthodes de référence Benelux pour la recherche et l'identification respectivement des colorants synthétiques solubles dans l'eau, et des colorants liposolubles, présents dans les denrées alimentaires.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 29 MEI 1972
BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN
BENELUX-REFERENTIEMETHODEN VAN
ONDERZOEK INZAKE SOEPEN
M (72) 14

(inwerkingtreding vóór 1 juli 1972)
(gewijzigd door Beschikking M (76) 5 van 26 januari 1976,
zie blz. 2054)
zie ook : Beschikking M (73) 16 : blz. 1654

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 29 MAI 1972
CONCERNANT L'APPLICATION DE
METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE
BENELUX EN MATIERE DE POTAGES
M (72) 14

(entrée en vigueur avant le 1^{er} juillet 1972)
(modifiée par la Décision M (76) 5 du 26 janvier 1976,
voir p. 2054)
voir aussi : la Décision M (73) 16 : p. 1654

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de toepassing van Benelux-referentiemethoden van
onderzoek inzake soepen
M (72) 14

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer.

Gelet op de Aanbeveling van het Comité van Ministers van 11 december 1968 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende soepen, M (68) 18, *)

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 voedingsmiddelentoezicht vereist is, dat gelijke of gelijkwaardige methoden worden toegepast, dezelfde termen worden gebezigd en gelijke of gelijkwaardige normen worden aangelegd,

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden nemen vóór 1 juli 1972 de nodige maatregelen om bijgaande analyse-methoden inzake soepen als enig geldige referentiemethoden in hun wetgeving op te nemen.

Gedaan te Luxemburg, op 29 mei 1972.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

Th. WESTERTERP

(*) *afgeschaft en vervangen door Beschikking M (73) 16 van 31.8.1973: zie blz. 1654.*

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'application de méthodes d'analyse de référence Benelux en
matière de potages
M (72) 14

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Vu la Recommandation du Comité de Ministres du 11 décembre 1968, relative à l'harmonisation des législations en matière de potages, M (68) 18, *

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

Considérant qu'en particulier l'harmonisation du contrôle des denrées 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,

A pris la décision suivante :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront, avant le 1^{er} juillet 1972, les mesures nécessaires afin d'introduire dans leurs législations comme seules méthodes de référence valables, les méthodes d'analyse ci-annexées relatives aux potages.

Fait à Luxembourg, le 29 mai 1972.

Le Président du Comité de Ministres,

Th. WESTERTERP

(*) *abrogée et remplacée par la Décision M (73) 16 du 31.8.1973 : voir p. 1654.*

BENELUX-REFERENTIEMETHODEN
van onderzoek inzake soepen
M (72) 14, Bijlage

1. KEUKENZOUT

Reagentia

- Geconcentreerd salpeterzuur, s.g. 1,40
- Kaliumpersulfaat, $K_2S_2O_8$
- Formaldehyde-oplossing, 35 %
- Zilvernitraat-oplossing, 0,1 n
Droog zilvernitraat gedurende 2 uur bij 150° C en laat afkoelen in een exsiccator. Los 16,989 g in water op en vul aan tot 1000 ml.
- Kalium-thiosyanaat-oplossing, 0,1 n
- IJzer (III) ammoniumsulfaat, verzadigde oplossing.

1.1. Los 5 g van de waar (indien vast, eerst tot poeder gebracht) zo goed mogelijk op in koud water en vul in een maatkolf aan tot 250 ml.
Filtreer, indien de waar niet geheel is opgelost.

1.2. Voeg aan 25 ml van de oplossing of van het filtraat (of aan een kleiner volume, met gedestilleerd water verdund tot 25 ml), die ten hoogste 0,130 g natriumchloride bevatten, toe 5 ml geconcentreerd salpeterzuur en nauwkeurig 25 ml zilvernitraatoplossing 0,1 n.

Verwarm daarna tot koken en voeg, onder juist aan de kook houden, zeer voorzichtig in kleine porties kaliumpersulfaat toe, totdat de vloeistof, die zich boven het neerslag van zilverchloride bevindt, kleurloos of nagenoeg kleurloos is geworden, hetgeen in de regel na 5 tot 15 min. bereikt is.

Voeg vervolgens 5 ml formaldehyde-oplossing toe en laat even doorkoken.

METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE BENELUX
en matière de potages
M (72) 14, Annexe

1. CHLORURE DE SODIUM

Réactifs

- Acide nitrique concentré p.s. 1,40
- Persulfate de potassium, $K_2S_2O_8$
- Formaldéhyde : solution à 35 %
- Nitrate d'argent : solution 0,1 n
Faire sécher du nitrate d'argent pendant 2 heures à 150 °C et refroidir dans un dessiccateur. Dissoudre 16,989 g dans de l'eau et diluer jusqu'à 1000 ml.
- Thiocyanate de potassium : solution 0,1 n
- Ammonium fer (III) sulfate : solution saturée.

1.1. Dissoudre aussi bien que possible, dans l'eau froide, 5 g de la denrée, réduite préalablement en poudre si elle est solide, et compléter au volume de 250 ml dans un matras jaugé.
Filtrer si la denrée n'est pas complètement dissoute.

1.2. A 25 ml de la solution ou du filtrat (ou à un volume moindre dilué à 25 ml par de l'eau distillée) renfermant au maximum 0,130 g de chlorure de sodium, ajouter 5 ml d'acide nitrique concentré et 25 ml exactement mesuré de solution de nitrate d'argent 0,1 n.

Porter ensuite à ébullition, et, en maintenant une ébullition modérée, ajouter très prudemment par petites portions, du persulfate de potassium jusqu'à ce que le liquide surnageant le précipité de chlorure d'argent devienne incolore ou presque, ce qui s'obtient généralement en 5 à 15 minutes.

Verdun na afkoelen met gedestilleerd water tot ongeveer 150 ml en titreer de overmaat zilvernitraat met kalium-thiocyanaatoplossing 0,1 n in tegenwoordigheid van 2 ml ijzer (III) ammoniumsulfaat-oplossing als indicator.

1.3. Bereken het percentage keukenzout als volgt :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25 \text{ tAg} - V_1 t_{Rh})}{V_o \times P} \times 58,5 \times 25$$

waarin :

tAg = normaliteit zilvernitraat

t_{Rh} = normaliteit kaliumthiocyanaat

V₁ = aantal milimeter verbruikt kaliumthiocyanaat

V_o = aantal milimeter in bewerking genomen oplossing of filtraat

P = aantal grammen ingewogen waar.

2. KREATININE

(vervallen en vervangen krachtens Beschikking M (76) 5 van 26 januari 1976, zie blz. 2054)

3. ZWAVELIGZUUR

Reagentia

- stikstof, chemisch zuiver uit cilinder
- fosforzuur, 85 % pro analysi
- waterstofperoxide, 0,2 %
Verdun 0,7 ml waterstofperoxide 30 % met water tot 100 ml.
Bereid deze oplossing dagelijks vers.
- natriumhydroxide, 0,01 N
Stel de titer op kaliumwaterstof-ftalaat
- methanol, pro analysi

Ajouter ensuite 5 ml de solution de formaldéhyde et faire bouillir un moment. Après refroidissement diluer à l'eau distillée jusqu'à volume d'environ 150 ml et titrer l'excès de nitrate d'argent par la solution de thiocyanate de potassium 0,1 n en présence de 2 ml de la solution d'ammonium fer (III) sulfate comme indicateur.

1.3. Calculer comme suit le pourcentage de chlorure de sodium :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{(25 \text{ tAg} - V_1 t_{\text{Rh}})}{V_0 \times P} \times 58,5 \times 25$$

tAg = titre en normalité sol. nitrate d'argent

t_{Rh} = titre en normalité sol. thiocyanate de potassium

V₁ = nombre de millilitre de thiocyanate de potassium utilisé

V₀ = nombre de millilitre de solution ou de filtrat utilisé

P = g de denrée pesée.

2. CREATININE

(texte abrogé et remplacé en vertu de la Décision M (76) 5 du 26 janvier 1976, voir p. 2054)

3. ANHYDRIDE SULFUREUX

Réactifs

— azote, chimiquement pur en bonbonnes

— acide phosphorique, 85 % pro analysi

— eau oxygénée, 0,2 %

Diluer 0,7 ml d'eau oxygénée à 30 % avec de l'eau jusqu'à 100 ml. Préparer cette solution extemporanément.

— hydroxyde de sodium 0,01 N

Déterminer son titre par le phthalate acide de potassium

— méthanol, pro analysi

- mengindicatoroplossing
Meng 100 ml alcoholische methylrood oplossing (0,03 % g/v) met 100 ml alcoholische methyleenblauw oplossing (0,05 % g/v). Filtreer.
- destillatie apparaat (zie figuur 1, blz. 1558).
- 3.1. Breng in het ontvangvat aan het destillatie-apparaat 10 ml waterstofperoxide-oplossing en 60 ml gedestilleerd water. Voeg enige druppels mengindicatoroplossing toe en neutraliseer zonodig met 1 à 2 druppels 0,01 N loog.
 - 3.2. Sluit het ontvangvat op het destillatie-apparaat aan. Schakel in serie aan het ontvangvat, een wasfles met 25 ml eveneens geneutraliseerd waterstofperoxide.
 - 3.3. Weeg 50 g van het gerede produkt of 5 à 10 g van de waar in gedroogde vorm in de 250 ml destillatiekolf af en voeg achtereenvolgens 50 ml gedestilleerd water en 50 ml methanol toe. Meng zo goed mogelijk.
 - 3.4. Verdring de lucht, na bevestiging van de kolf aan het apparaat, door gedurende 10 minuten stikstof door te leiden. De snelheid van de gasstroom gedurende de destillatie moet zodanig zijn dat de gasbellen te tellen zijn in de wasfles.
 - 3.5. Voeg door de scheidrecther 15 ml fosforzuur toe, licht daartoe de glazen stop op het ontvangvat op.
 - 3.6. Breng de kolfinhoud na goed mengen snel aan de kook en onderhoud zacht koken gedurende 30 minuten precies aan. Vermijd aanbranden door oververhitting aan de onderzijde van de kolf.
 - 3.7. Ontkoppel het ontvangvat van het destillatie-apparaat, sluit de stikstofstroom af en spoel de inleidbuis van het ontvangvat af met gedestilleerd water.
 - 3.8. Titreer de inhoud van het ontvangvat met natriumhydroxide totdat de indicator naar groen omslaat.
 - 3.9. Bereken het zwaveldioxidegehalte in milligram per kilogram waar :

$$Z = \frac{V \times N \times 32 \times 1000}{P}$$

waarin :

V = het aantal millimeters loog gebruikt bij de titratie

N = normaliteit van de loog

P = het aantal grammen in bewerking genomen waar.

Zie figuur 1. (blz. 1558)

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 17 JULI 1973
INZAKE DE MATERIELE EN HYGIENISCHE
EISEN TE STELLEN AAN SLACHTINRICHTINGEN
EN UITSNIJDERIJEN

M (73) 13

(inwerkingtreding op de datum van ondertekening)

*(gewijzigd door Beschikking M (76) 9 van 26 januari 1976 ;
zie blz. 2082)*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 17 JUILLET 1973
CONCERNANT LES EXIGENCES MATERIELLES
ET HYGIENIQUES A IMPOSER AUX
ETABLISSEMENTS D'ABATTAGE ET AUX
ATELIERS DE DECOUPE

M (73) 13

(entrée en vigueur le jour de sa signature)

*(modifiée par la Décision M (76) 9 du 26 janvier 1976 ;
voir p. 2082)*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de materiële en hygiënische eisen te stellen
aan slachtinrichtingen en uitsnijderijen

M (73) 13

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat het gewenst is vlees afkomstig van dieren, geslacht in alle slachtinrichtingen en vlees behandeld in alle uitsnijderijen toe te laten tot het vrije verkeer in Benelux,

Overwegende dat daartoe in de drie Beneluxlanden alle slachtinrichtingen en alle uitsnijderijen moeten voldoen aan de eisen vervat in de Richtlijn van de Raad van de E.E.G. inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intra-communautaire handelsverkeer in vers vlees nr. 64/433/EEG van 26 juni 1964, alsmede in de Richtlijnen die deze wijzigen,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

(vervallen krachtens art. 2 van Beschikking M (76) 9 van 26 januari 1976, zie blz. 2073)

Artikel 2

In afwijking van artikel 1 zijn vrijgesteld van de eisen gesteld in deze Beschikking, de slachtinrichtingen, uitsluitend bestemd voor de slacht van zieke en van ziekte verdachte dieren alsook van dieren met afwijkingen, alsmede bij vleeswinkels behorende slachtplaatsen waar uitsluitend wordt geslacht ten behoeve van die vleeswinkels dan wel ten behoeve van vleeswinkels, waarvan de eigenaar of houder per winkel een vergunning van de bevoegde nationale autoriteit heeft om vlees uit deze slachtplaatsen te betrekken.

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant les exigences matérielles et hygiéniques à imposer
aux établissements d'abattage et aux ateliers de découpe

M (73) 13

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1^{er} du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant qu'il est souhaitable d'admettre dans le libre trafic intra-Benelux la viande provenant d'animaux abattus dans tous les établissements d'abattage de même que la viande traitée dans tous les ateliers de découpe,

Considérant que dans les trois pays du Benelux tous les établissements d'abattage et tous les ateliers de découpe doivent à cette fin satisfaire aux exigences inscrites dans la Directive n° 64/433/CEE du Conseil de la C.E.E. du 26 juin 1964 concernant des questions sanitaires relatives au trafic intracommunautaire des viandes fraîches et dans les Directives qui la modifient,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

(abrogé en vertu de l'art. 2 de la Décision M (76) 9 du 26 janvier 1976, voir p. 2083)

Article 2

Par dérogation à l'article 1^{er}, ne sont pas visés par la présente Décision, les établissements d'abattage procédant exclusivement à l'abattage d'animaux malades, suspects de maladie ou présentant des anomalies, de même que les tueries procédant exclusivement à l'abattage pour les boucheries dont elles font partie et pour les boucheries dont le propriétaire ou le gérant est autorisé par l'autorité nationale compétente à s'approvisionner en viandes dans ces tueries pour chaque magasin.

Artikel 3

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van 29 januari 1968 inzake de materiële en hygiënische eisen te stellen aan alle slachtinrichtingen, vleeswarenfabrieken en uitsnijderijen, M (68) 30, vervalt.

Artikel 4

Deze Beschikking treedt in werking op de dag van haar ondertekening.

GEDAAN te Brussel, op 17 juli 1973.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

*
**

Article 3

La Recommandation du Comité de Ministres du 29 janvier 1968 relative aux exigences matérielles et hygiéniques à imposer à tous les établissements d'abattage, aux fabriques de viandes et aux ateliers de découpe, M (68) 30, est abrogée.

Article 4

La présente Décision entre en vigueur le jour de sa signature.

FAIT à Bruxelles, le 17 juillet 1973.

Le Président du Comité de Ministres,

L.J. BRINKHORST

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 31 AUGUSTUS 1973
INZAKE DE HARMONISATIE DER
WETGEVINGEN BETREFFENDE SOEPEN

M (73) 16

(inwerkingtreding op 1 juli 1974)

zie ook :

*Beschikking M (72) 14 (analysemethoden) blz. 1549,
gewijzigd door Beschikking M (76) 5, blz. 2054*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 31 AOÛT 1973
RELATIVE A L'HARMONISATION DES
LEGISLATIONS EN MATIERE DE POTAGES

M (73) 16

(entrée en vigueur le 1^{er} juillet 1974)

voir aussi :

*la Décision M (72) 14 (méthodes d'analyse) p. 1549,
modifiée par la Décision M (76) 5, p. 2054*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende soepen
M (73) 16

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat de bepalingen van het aan de Aanbevelingen van het Comité van Ministers van 11 december 1968, inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende soepen, M (68) 18, gehechte Reglement niet meer beantwoorden aan de huidige vereisten,

Overwegende derhalve dat genoemde Aanbeveling dient te worden vervangen door een Beschikking, teneinde in de partnerlanden geharmoniseerde voorschriften betreffende soepen tot stand te brengen, ter opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 juli 1974 van kracht worden.

Artikel 2

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van 11 december 1968, inzake de harmonisatie van de wetgevingen betreffende soepen, M (68) 18, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 31 augustus 1973.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 26 NOVEMBER 1973
BETREFFENDE DE HARMONISATIE DER
WETGEVINGEN INZAKE POEDERS EN ANDERE
SAMENGESTELDE PRODUKTEN BESTEMD VOOR
DE BEREIDING VAN PUDDING
EN SOORTGELIJKE WAREN

M (73) 34

(*inwerkingtreding : uitgesteld tot 1 juli 1976*)
(*gewijzigd bij Beschikking M (76) 7 van 26 januari 1976,*
zie blz. 2074)

zie ook :

- *voor de vervallen Aanbevelingen M (63) 20 en M (69) 26, blz. 277 en 1162*
- *Aanbeveling M (68) 52 (analysemethoden), blz. 1063*
- *Beschikking M (71) 28 (adm. en straf. samenwerking), blz. 1426*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 26 NOVEMBRE 1973
RELATIVE A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
EN MATIERE DE POUDRES ET
D'AUTRES PRODUITS COMPOSES
DESTINES A LA PREPARATION DE PUDDING
ET DE DENREES ANALOGUES

M (73) 34

(*entrée en vigueur reportée au 1^{er} juillet 1976*)
(*modifiée par la Décision M (76) 7 du 26 janvier 1976,*
voir p. 2074)

voir aussi :

- *pour les Recommandations abrogées M (63) 20 et M (69) 26, blz. 277 en 1162*
- *la Recommandation M (68) 52 (méthodes d'analyse), p. 1063*
- *la Décision M (71) 28 (coop. adm. et judic.), p. 1426*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake poeders en andere
samengestelde produkten bestemd voor de bereiding van pudding
en soortgelijke waren

M (73) 34

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende, dat eenvormige voorschriften inzake poeders en andere samengestelde produkten, bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast,

Overwegende, dat het noodzakelijk is gebleken de Aanbeveling van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende zetmeel en puddingpoeder, M (63) 20 te wijzigen,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement uiterlijk op 1 januari 1976 van kracht worden (*uitgesteld tot 1.7.1976 krachtens art. 1 van Beschikking M(76) 7, zie blz. 2075*).

Artikel 2

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende zetmeel en puddingpoeder, M (63) 20, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 26 november 1973.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations en matière de poudres et
d'autres produits composés destinés à la préparation de pudding
et de denrées analogues
M (73) 34

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er du Protocole du 29 avril 1969 relatif à la suppression des contrôles et formalités aux frontières intérieures du Benelux et à la suppression des entraves à la libre circulation,

Considérant que des prescriptions uniformes doivent être appliquées dans les pays du Benelux en ce qui concerne les poudres et autres produits composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues,

Considérant qu'il s'est avéré nécessaire de modifier la Recommandation du 23 septembre 1963 relative à l'harmonisation des législations en matière de féculés ou amidons et aux poudres pour pudding, M (63) 20,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour que les dispositions reprises dans le Règlement annexé à la présente Décision, entrent en vigueur au plus tard le 1^{er} janvier 1976 (*reporté au 1.7.1976 par l'art. 1 de la Décision M (76) 7, voir p. 2075*).

Article 2

La Recommandation du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux du 23 septembre 1963 relative à l'harmonisation des législations en matière de féculés ou amidons et aux poudres pour pudding, M (63) 20, est abrogée.

FAIT à Bruxelles, le 26 novembre 1973.

Le Président du Comité de Ministres,

L.J. BRINKHORST

REGLEMENT
betreffende poeders en andere samengestelde produkten, bestemd
voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren
M (73) 34, Bijlage

I. Toepassingsgebied

(gewijzigd door art. 2 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2075.)

II. Definities

1. Puddingpoeder

(gewijzigd door art. 3, 1 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2075.)

2. Instant puddingpoeder

Onder instant puddingpoeder wordt verstaan het samengesteld poeder-
vormig produkt, bestemd voor de koude bereiding met behulp van melk en/
of water, van een min of meer vloeibaar of van een gelei-achtig gerecht,
bevattende één of meer van de essentiële bestanddelen en tevens één of meer
van de bijkomende bestanddelen, als bedoeld onder 1.

3. Jelly-poeder en jelly

(gewijzigd door art. 3, 2 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2076.)

4. Instant jelly-poeder

(gewijzigd door art. 3, 2 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2076.)

5. Moussepoeder

(gewijzigd door art. 3, 3 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2077.)

6. Instant moussepoeder

(gewijzigd door art. 3, 4 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2077.)

III. Toegelaten toevoegsels

De produkten, als vermeld onder de kolom C, mogen met inachtneming
van de onderstaande in kolom B vermelde dosering, geen andere dan de
hierna in kolom A genoemde toevoegsels bevatten.

Ander dan de hieronder genoemde toevoegsels, toegelaten in de bestand-
delen van de onder II. bedoelde produkten, mogen in die produkten aanwezig
zijn, voor zover en voor zoveel zij in die bestanddelen zijn toegelaten.

REGLEMENT
concernant les poudres et autres produits composés destinés à la préparation
de pudding et de denrées analogues
M (73) 34, Annexe

I. Champ d'application

(modifié par l'art. 2 de la Décision M (76) 7, voir p. 2075.)

II. Définitions

1. Poudre pour pudding

(modifié par l'art. 3.1 de la Décision M (76) 7, voir p. 2075.)

2. Poudre pour pudding instantané

On entend par poudre pour pudding instantané, le produit composé pulvérulent, destiné à la préparation à froid, au moyen de lait et (ou) d'eau, d'un mets plus ou moins liquide ou gélifié, contenant un ou plusieurs des constituants principaux et, en outre, un ou plusieurs des constituants auxiliaires dont question sous 1.

3. Poudre pour jelly et jelly

(modifié par l'art. 3.2 de la Décision M (76) 7, voir p. 2076.)

4. Poudre pour jelly instantané

(modifié par l'art. 3.2 de la Décision M (76) 7, voir p. 2076.)

5. Poudre pour mousse

(modifié par l'art. 3.3 de la Décision M (76) 7, voir p. 2077.)

6. Poudre pour mousses instantanées

(modifié par l'art. 3.4 de la Décision M (76) 7, voir p. 2077.)

III. Additifs autorisés

Les produits visés dans la colonne C ne peuvent contenir d'autres additifs que ceux repris dans la colonne A, et ce pour autant que soient respectées les doses autorisées, indiquées dans la colonne B.

Toutefois, d'autres additifs que ceux autorisés dans les constituants des produits définis sous II, peuvent être présents dans ces produits, pour autant et dans la mesure où ces additifs sont autorisés dans ces constituants.

A	B	C
Additief	Toegelaten dosis	Toegelaten in :
a. <i>Onschadelijke geur- en smaakstoffen</i>	q.s.	De onder II, gedefinieerde produkten
b. <i>Toegelaten kleurstoffen, met uitzondering van die uitsluitend bestemd voor oppervlak- tekleuring en die bestemd voor bepaalde doeleinden</i>	q.s.	De onder II, gedefinieerde produkten
c. <i>Verdikkings- en geleermiddelen</i>	q.s.	De onder II, gedefinieerde produkten
— agar-agar		
— alginezuur en de natrium- kalium-, ammonium- en calciumzouten daarvan		
— pektinen		
— carrageen		
— Johannesbroodpitmeel		
— guarmeel		
— tragacanth		
— arabische gom		
— karayagom		
— carboxymethylcellulose en het natriumzout daarvan		
— methylcellulose		
— hydroxypropylmethyl- cellulose		
	maximaal 0,5 %, bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	Puddingpoeder, in mousse- poeder en in jellypoeder

A	B	C
Additief	Toegelaten dosis	Toegelaten in :
	max. 1 %, bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	Instant puddingpoeder, in instant moussepoeder en in instant jellopoeder
d. <i>Emulgatoren</i> — lecithinen	max. 0,5 %	De onder II gedefinieerde produkten
— mono -en diesters van glycerol met in spijsvetten voorkomende vetzuren, al dan niet veresterd met azijnzuur, melk-zuur, citroenzuur, wijnsteen-zuur of diacetyl-wijnsteen-zuur	max. 0,5 % bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	Puddingpoeder, in jellopoeder en in moussepoeder
e. <i>Organische zuren</i> (gewijzigd door art. 4 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2078.)	max. 3 %, bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	Instant puddingpoeder, in instant jellopoeder en in instant moussepoeder
f. <i>Stabilisatoren</i> — dinatriumorthofosfaat Na ₂ HPO ₄ — di- en tetranatriumdifosfaat Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇ resp. Na ₄ P ₂ O ₇ — calciummonowaterstof- fosfaat, CaHPO ₄ — monocalciumdiwaterstof- fosfaat, Ca(H ₂ PO ₄) ₂	max. 0,6 %, uitgedrukt in P ₂ O ₅ , bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar bereid volgens gebruiksaanwijzing	Instant puddingpoeder, in instant jellopoeder en in instant moussepoeder

A	B	C
Additif	Doses autorisées	Autorisés dans :
a. <i>Matières aromatisantes et sapides inoffensives</i>	q.s.	Les produits définis sous II.
b. <i>Matières colorantes autorisées, à l'exception de celles destinées exclusivement à la coloration de surface et celles destinées à des fins particulières</i>	q.s.	Les produits définis sous II.
c. <i>Epaississants et gélifiants</i>	q.s.	Les produits définis sous II.
— agar-agar		
— acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, d'ammonium et de calcium		
— pectines		
— carragène		
— farine de graines de caroube		
— farine de guar		
— gomme adragante		
— gomme arabique		
— gomme karaya		
— carboxyméthylcellulose et son sel sodique		
— méthylcellulose		
— hydroxypropylméthylcellulose		

à concurrence de max. 0,5 %, utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi;

La poudre pour pudding, la poudre pour mousse et dans la poudre pour jelly

A Additif	B Doses autorisées	C Autorisés dans :
d. <i>Emulsifiants</i> — lécithines	à concurrence de max. 1 %, utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi 0,5 % au maximum	La poudre pour pudding instantané, la poudre pour mousse instantanée et dans la poudre pour jelly instantané Les produits définis sous II.
— mono- et diesters de glycérol avec les acides gras présents dans les graisses alimentaires, estérifiés ou non avec les acides acétique, lactique, citrique, tartrique ou diacétyltartrique	à concurrence de max. 0,5 %, utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi à concurrence de max. 3 %, utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	La poudre pour pudding, la poudre pour jelly et dans la poudre pour mousse La poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et dans la poudre pour mousse instantanée
e. <i>Acides organiques</i> (modifié par l'art. 4 de la Décision M (76) 7, voir p. 2078.)	à concurrence de max. 0,6 % exprimé en P_2O_5 , utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	La poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et dans la poudre pour mousse instantanée
f. <i>Stabilisateurs</i> — orthophosphate disodique, Na_2HPO_4 , — diphosphate di- et tetrasodique, $Na_2H_2P_2O_7$ ou $Na_4P_2O_7$, — orthophosphate de calcium, $CaHPO_4$, — diphosphate de calcium, $Ca(H_2PO_4)_2$	à concurrence de max. 0,6 % exprimé en P_2O_5 , utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	La poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et dans la poudre pour mousse instantanée

A	B	C
Additief	Toegelaten dosis	Toegelaten in :
— calciumacetaat	} q.s.	Instant puddingpoeder, instant jelly-poeder en in instant moussepoeder
— calciumcitraat		
— calcium lactaat		
— calciumgluconaat		

IV. Algemene eisen

- a. De produkten, als bedoeld in het onderhavig Reglement, moeten voldoen aan de volgende eisen :
1. Zij moeten normaal van geur en smaak zijn.
 2. Zij moeten vrij zijn van insecten of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong, alsmede van andere verontreinigingen.
 3. Zij moeten zijn vervaardigd uit deugdelijke grondstoffen.
 4. Zij mogen geen voor de gezondheid schadelijke stoffen bevatten.
 5. Zij mogen niet beschimmeld zijn.
 6. Zij mogen slechts de toegelaten bestanddelen en de toevoegsels, als vermeld in dit Reglement, bevatten.
- b. De produkten, als bedoeld onder I.a. van dit Reglement, moeten zijn voorverpakt.

V. Bepalingen met betrekking tot de benamingen

1. *Puddingpoeder*

Het produkt, als bedoeld onder II.1. van het onderhavig Reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming « puddingpoeder », al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming « puddingpoeder » mag worden vervangen door één van de volgende benamingen :

- « puddingpowder » ;
- « custardpoeder » of « custardpowder » ;
- « vlapoeder » ;
- « flanpoeder ».

2. *Instant puddingpoeder*

Het produkt, als bedoeld onder II.2. van het onderhavig Reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming « instant puddingpoeder », al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

A	B	C
Additif	Doses autorisées	Autorisés dans :
— acétate de calcium	} qs.	La poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et dans la poudre pour mousse instantanée
— citrate de calcium		
— lactate de calcium		
— gluconate de calcium		

IV. Exigences générales

- a. Les produits, visés par le présent Règlement, doivent répondre aux exigences générales suivantes :
1. Avoir un goût et odeur normaux.
 2. Etre exempts d'insectes ou d'autres éléments de nature ou d'origine animale, ainsi que toute autre souillure.
 3. Etre préparés à l'aide de matières premières de bonne qualité.
 4. Etre exempts de substances nocives à la santé.
 5. Etre exempts de moisissure.
 6. Ne contenir que les constituants autorisés et les additifs visés dans le présent Règlement.
- b. Les produits, visés sous I.a. du présent Règlement, doivent être préemballés.

V. Dispositions relatives aux dénominations

1. Poudre pour pudding

Le produit visé sous II.1. du présent Règlement peut exclusivement et doit être désigné par « poudre pour pudding », accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce ou le goût.

La dénomination « poudre pour pudding » peut être remplacée par une des dénominations suivantes :

- « puddingpowder » ;
- « custardpowder » ;
- « poudre pour flan ».

2. Poudre pour pudding instantané

Le produit, visé sous II.2. du présent Règlement, peut exclusivement et doit être désigné par « poudre pour pudding instantané », accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce et le goût.

De benaming « instant-puddingpoeder » mag worden vervangen door één van de volgende benamingen :

- « instant puddingpowder » ;
- « instant custard poeder » of « instant custardpowder » ;
- « instant vlapoeder » ;
- « instant flanpoeder ».

3. *Jelly-poeder of jelly*

Het produkt, als bedoeld in II.3. van het onderhavig Reglement, mag uitsluitend en moet,

- indien het in poedervorm in de handel wordt gebracht, worden aangeduid met de benaming « jelly-poeder », al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft ;
- indien het in vaste vorm in de handel wordt gebracht, worden aangeduid met de benaming « jelly », al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan weergeeft.

De benaming « jelly-poeder » mag vervangen worden door :

- « jelly-powder » ;
- « gelatinepuddingpoeder », indien voedingsgelatine het enig gelerend bestanddeel is.

4. *Instant jelly-poeder*

Het produkt, als bedoeld onder II.4. van het onderhavig Reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming « instant jelly-poeder », al dan niet vergezeld van een woord, dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming « instant jelly-poeder » mag worden vervangen door :

- « instant jelly-powder » ;
- « instant gelatine puddingpoeder », indien voedingsgelatine het enig gelerend bestanddeel is.

5. *Moussepoeder*

Het produkt, als bedoeld in II.5. van het onderhavig Reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming « moussepoeder », al dan niet vergezeld van een woord, dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming « moussepoeder », mag worden vervangen door « poeder voor ... mousse », aangevuld met een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

La dénomination « poudre pour pudding instantané » peut être remplacée par une des dénominations suivantes :

- « instant puddingpowder » ;
- « instant custardpowder » ;
- « poudre pour flan instantané ».

3. *Poudre pour jelly ou jelly*

Le produit visé sous II.3. du présent Règlement peut exclusivement et doit :

- lorsqu'il est commercialisé sous forme de poudre, être désigné par « poudre pour jelly », accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce ou le goût ;
- lorsqu'il est commercialisé à l'état solide, être désigné par « jelly », accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce ou le goût.

La dénomination « poudre pour jelly », peut être remplacée par une des dénominations suivantes :

- « jelly-powder » ;
- « poudre pour pudding à base de gélatine », lorsque la gélatine alimentaire est la seule substance gélifiante mise en œuvre.

4. *Poudre pour jelly instantané*

Le produit visé sous II.4. du présent Règlement peut exclusivement et doit être désigné par « poudre pour jelly instantané », accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce ou le goût.

La dénomination « poudre pour jelly instantané » peut être remplacée par une des dénominations suivantes :

- « instant jelly-powder » ;
- « poudre pour pudding instantané à base de gélatine », lorsque la gélatine alimentaire est la seule substance gélifiante mise en œuvre.

5. *Poudre pour mousse*

Le produit visé sous II.5. du présent Règlement peut exclusivement et doit être désigné par « poudre pour mousse » accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce ou le goût.

La dénomination « poudre pour mousse » peut être remplacée par « poudre pour mousse au », complétée par un mot qui indique l'espèce ou le goût.

6. *Instant moussepoeder*

Het produkt, als bedoeld in II.6 van het onderhavig Reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming « instant moussepoeder », al dan niet vergezeld van een woord, dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming « instant moussepoeder » mag worden vervangen door : « poeder voor instant ... mousse », aangevuld met een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

VI. *Eisen m.b.t. de etikettering*

(eerste volzin en punt 1 gewijzigd door art. 5.1 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2078.)

2. Het netto gewicht, uitgedrukt in kilogrammen of in delen van een kilogram voorafgegaan of gevolgd door de vermelding « netto » of « net ».
3. De naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl. :
 - 1) voor de in Benelux vervaardigde of verpakte produkten : de naam of de handelsnaam en het adres van de in Benelux gevestigde producent of van een verkoper die in Benelux is gevestigd ;
 - 2) voor de buiten Benelux vervaardigde en verpakte produkten : de naam of de handelsnaam en het adres, hetzij van de in het buitenland gevestigde producent of een in het buitenland gevestigde verkoper, hetzij van een in Benelux gevestigde verkoper.

Wat betreft de adresaanduiding kan voor rechtspersonen worden volstaan met de vermelding van de vestigingsplaats van hun zetel.

4. *(Gewijzigd door art. 5.2 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2078.)*
- 5.a. *(Gewijzigd door art. 5.3 van Beschikking M (76) 7, zie blz. 2078.)*
 - b. De letters en cijfers van de onder 3. en 4. vermelde aanduidingen moeten de hiernavolgende minimum-hoogte hebben :
— 1 mm.

VII. *Slotbepaling*

Het is verboden op of bij de produkten, als bedoeld in dit Reglement, in handelsdocumenten, in prospectussen en in alle andere vormen van publiciteit die betrekking hebben op deze produkten, gebruik te maken van benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die misleidend zijn omtrent o.m. de aard en samenstelling van de in dit Reglement bedoelde produkten.

6. Poudre pour mousses instantanées

Le produit visé sous II.6. du présent Règlement peut exclusivement et doit être désigné par « poudre pour mousse instantanée », accompagné ou non d'un mot qui indique l'espèce ou le goût.

La dénomination « poudre pour mousse instantanée » peut être remplacée par « poudre pour mousse au ... instantanée », complétée par un mot qui indique l'espèce ou le goût.

VI. Exigences relatives à l'étiquetage

(première phrase et le point 1 : modifiés par l'art. 5.1 de la Décision M (76) 7, voir p. 2078)

2. Le poids net en kilogrammes ou en parties d'un kilogramme, précédé ou suivi de la mention « net » ou « netto ».
3. Les nom et adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :
 - 1) pour les produits fabriqués ou emballés dans le Benelux : le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur ou d'un vendeur établis dans le Benelux ;
 - 2) pour les produits fabriqués et emballés en dehors du Benelux : le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du producteur ou d'un vendeur établis à l'étranger, soit d'un vendeur établi dans le Benelux.

En ce qui concerne les personnes morales, l'indication du lieu de leur siège social est suffisante.

4. *(Modifié par l'art. 5.2 de la Décision M (76) 7, voir p. 2078)*

5.a. *(Modifié par l'art. 5.3 de la Décision M (76) 7, voir p. 2078)*

- b. Les lettres et chiffres des indications visées sous 3, et 4, doivent avoir la hauteur minimale ci-après :
— 1 mm.

VII. Disposition finale

Il est interdit d'utiliser sur ou à proximité des produits visés par le présent Règlement, dans des documents commerciaux, prospectus ou toute autre forme de publicité ayant trait à ces produits, des appellations, indications, images, signes ou autres formes de présentation susceptibles d'induire en erreur notamment sur la nature ou la composition des produits visés par le présent Règlement.

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 13 MEI 1974
BETREFFENDE DE HARMONISATIE DER WETGEVINGEN
INZAKE VOEDINGSZETMELEN

M (74) 8

(*inwerkingtreding 1 mei 1975*)

*voor de vervallen Aanbevelingen M (63) 20 en M (69) 26 :
zie blz. 277 en 1162*

zie ook :

- *Aanbeveling M (68) 52 (analysemethoden) ; blz 1063*
- *Beschikking M (71) 28 (adm. en straf. samenv.) blz. 1426*

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 13 MAI 1974
RELATIVE A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS
EN MATIERE D'AMIDONS
OU FECULES ALIMENTAIRES

M (74) 8

(*entrée en vigueur le 1^{er} mai 1975*)

*pour les Recommandations abrogées M (63) 20 et M (69) 26 :
voir p. 277 et 1162*

voir aussi :

- *la Recommandation M (68) 52 (méthodes d'analyse), p. 1063 ;*
- *la Décision M (71) 28 (coop. adm. et judic.), p. 1426.*

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake voedingszetzemelen
M (74) 8

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer.

Overwegende, dat eenvormige voorschriften inzake voedingszetzemelen in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast.

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 mei 1975 van kracht worden.
2. Uiterlijk 6 maanden, na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

Artikel 2

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie M (69) 26 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, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 13 mei 1974.

De Voorzitter van het Comité van Ministers.

R. VAN ELSLANDE

BESCHIKKING
VAN HET COMITE VAN MINISTERS
VAN 18 MAART 1975
TOT WIJZIGING VAN DE BESCHIKKING VAN HET
COMITE VAN MINISTERS M (71) 31 VAN
9 JUNI 1971 INZAKE VETERINAIR-RECHTELIJKE
VOORSCHRIFTEN VOOR HET INTRA-BENELUX-VERKEER
EN DE INVOER VAN PLUIMVEE,
EENDAGSKUIKENS EN BROEDEIEREN

M (74) 21

(inwerkingtreding : 18 maart 1975)

zie ook de tweede wijzigingsbeschikking M (76) 13, blz. 2106

DECISION
DU COMITE DE MINISTRES
DU 18 MARS 1975
VISANT A MODIFIER LA DECISION
DU COMITE DE MINISTRES M (71) 31 DU 9 JUIN 1971,
CONCERNANT LES PRESCRIPTIONS
DE POLICE SANITAIRE RELATIVES AUX ECHANGES
INTRA-BENELUX ET AUX IMPORTATIONS DE VOLAILLES,
DE POUSSINS D'UN JOUR ET D'ŒEFS A COUVER

M (74) 21

(entrée en vigueur le 18 mars 1975)

voir aussi la deuxième décision modificative M (76) 13, p. 2106

BESCHIKKING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van de Beschikking van het Comité van Ministers
M (71) 31 van 9 juni 1971 inzake veterinairerechtelijke voorschriften
voor het intra-Benelux-verkeer en de invoer van pluimvee,
eendagskuikens en broedeleren
M (74) 21

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing
van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake
de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,
Overwegende dat het noodzakelijk is gebleken de veterinaire voorschriften
voor het intra-Benelux-verkeer en de invoer van pluimvee, eendagskuikens
en broedeieren te wijzigen,
Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De beschikking van het Comité van Ministers, M (71) 31 van 9 juni 1971
inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intra-Benelux-verkeer en
de invoer van pluimvee, eendagskuikens en broedeieren wordt als volgt
gewijzigd :

- a. in artikel 4, lid 3, par. 3 wordt het bepaalde achter het vierde gedachten-
streepje gelezen :
 - dat de eieren, voor zover het eieren van kippen betreft, afkomstig zijn
uit bedrijven waar de moederdieren effectief geënt zijn tegen trilziekte
(infectieuze encephalomyelitis) ;
- b. in bijlage III onder V wordt het bepaalde achter het tweede gedachten-
streepje gelezen :
 - de eieren, voor zover het eieren van kippen betreft, afkomstig zijn uit
bedrijven waar de moederdieren effectief geënt zijn tegen trilziekte
(infectieuze encephalomyelitis) ;
- c. in bijlage IV onder III wordt het bepaalde onder a. gelezen :
 - a. waar de moederdieren, voor zover het kippen betreft, effectief geënt
zijn tegen trilziekte (infectieuze encephalomyelitis).

Artikel 2

1. Deze Beschikking treedt in werking op de dag van haar ondertekening.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie
Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen
die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking.
Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen wor-
den gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 18 maart 1975.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J BRINKHORST

BENELUX TIJDSCHRIFT

In dit tijdschrift worden artikelen gepubliceerd over actuele onderwerpen betreffende de Benelux-samenwerking, alsmede economische en sociale overzichten uit de drie landen.

In een bijlage worden statistische tabellen opgenomen.

De prijs voor een jaarabonnement op dit tweetalig tijdschrift — Nederlands-Frans — bedraagt Fr 200,— of f 15,— (per nummer Fr 70,— of f 5,—).

Voor de verkoopadressen raadplegen men de achterzijde van deze omslag.

REVUE BENELUX

Ce Bulletin trimestriel publie des articles traitant de l'actualité de la coopération Benelux ainsi que de sujets économiques et sociaux relatifs aux trois pays.

Une annexe à ce Bulletin publie des tableaux statistiques.

Le prix de l'abonnement annuel à ce bulletin bilingue — français et néerlandais — s'élève à Fr 200,— (le numéro Fr 70,—).

Four les adresses des bureaux de vente, prière de consulter le dos de la présente couverture.

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, Regentschapsstraat 39, 1000 Brussel.

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, 1000 Bruxelles.

PRIJZEN

Het **Benelux-Publikatieblad** kost F 1,—
(±6,9 cent) per bedrukte bladzijde.

Facturering van abonnementen geschiedt per trimester.

Dit nummer kost f 13,60 of F 197,—.

De volledige verzameling der **Bene-
lux-Basisteksten** (t/m de 89^e aanvul-
ling, losbladig, in 10 plastic banden)
kost f 358,60 of F 5.201,—.

PRIX

Le **Bulletin Benelux** coûte F 1,— la
page imprimée.

Les abonnements sont facturés par
trimestre.

Le présent numéro coûte F 197,—.

La collection complète des **Textes de
base Benelux** (y compris le 89^e sup-
plément, sur feuilles mobiles, 10 re-
liures en plastic) coûte F 5.201,—.

**KANTOREN voor VERKOOP
en ABONNEMENTEN :**

België

BELGISCH STAATSBLAD

Leuvenseweg 40, 1000 Brussel
Uitsluitend door overschrijving van
het verschuldigde bedrag op PCR
000-2005502-27 van het Bestuur van het
Belgisch Staatsblad te Brussel.

*Nederland, Luxemburg en
derde landen*

STAATSUITGEVERIJ

Chr. Plantijnstraat, 's-Gravenhage.
Gironr. 425.300.

**BUREAUX de VENTE
et d'ABONNEMENTS :**

Belgique

MONITEUR BELGE

40, rue de Louvain, 1000 Bruxelles.
Exclusivement par virement au CCP
000-2005502-27 de la Direction du
Moniteur belge à Bruxelles.

*Pays-Bas, Luxembourg et
pays tiers*

STAATSUITGEVERIJ

Chr. Plantijnstraat, La Haye (Pays-
Bas) Giro n° 425.300.