

**DECISION**

**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux  
relative à l'harmonisation des législations en matière de potages**

**M (73) 16**

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1<sup>er</sup> 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 dispositions du Règlement annexé à la Recommandation du Comité de Ministres du 11 décembre 1968, relative à l'harmonisation des législations en matière de potages, M (68) 18, ne répondent plus aux nécessités actuelles,

Considérant dès lors qu'il y a lieu de remplacer cette Recommandation par une Décision, afin d'introduire dans les pays partenaires des prescriptions harmonisées en matière de potages en vue d'éliminer les entraves à la libre circulation,

A pris la décision suivante :

*Article 1<sup>er</sup>*

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<sup>er</sup> juillet 1974.

*Article 2*

La Recommandation du Comité de Ministres du 11 décembre 1968, relative à l'harmonisation des législations en matière de potages, M (68) 18, est abrogée.

FAIT à Bruxelles, le 31 août 1973.

Le Président du Comité de Ministres,

**L.J. BRINKHORST**

**RÈGLEMENT**  
**relatif à l'harmonisation des législations en matière de potages****M (73) 16, Annexe***Article 1<sup>er</sup>***Définition**

On entend par potage au sens du présent Règlement le produit plus ou moins liquide qui contient des substances nutritives et des substances sapides partiellement dissoutes et partiellement à l'état solide ou le produit que l'addition d'eau selon le mode d'emploi doit permettre de consommer tel quel, et qui est destiné à être consommé comme potage, le plus souvent à l'état chaud.

*Article 2***Exigences générales**

1. Les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du présent Règlement doivent être préparés à partir de matières premières propres à la consommation humaine.
2. Les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du présent Règlement ne peuvent être moisis ni corrompus de quelque façon que ce soit.
3. Les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du présent Règlement doivent être d'odeur et de goût normaux.

*Article 3***Exigences particulières**

1. La teneur en sel de cuisine du produit prêt à la consommation visé à l'article 1<sup>er</sup> du présent Règlement et le cas échéant préparé selon le mode d'emploi, ne peut pas dépasser 15 g/l.
2. Lorsque le produit visé à l'alinéa précédent contient de la gélatine alimentaire, la teneur en gélatine alimentaire, calculée sur ce produit, ne peut pas dépasser 4 %.
- 3.1. Lorsque l'emballage ou les imprimés accompagnant celui-ci portent des indications signalant ou suggérant la présence de viande, d'extrait de viande ou de bouillon de viande, la teneur en créatinine du produit prêt à la consommation visé à l'article 1<sup>er</sup> du présent Règlement et le cas échéant préparé selon le mode d'emploi, doit être d'au moins 70 mg/l.
- 3.2. Les potages désignés par potage au lard, potage de veau, crème de veau, potage aux boulettes, potage de poule, ainsi que les autres potages à base de volaille, désignés selon l'espèce de volaille, ne doivent pas satisfaire à la condition relative à la créatinine, visée à l'alinéa 3.1.

4. Si la mention « concentré » figure sur l'emballage des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du présent Règlement, le degré de concentration de ces produits doit être tel que, pour obtenir un produit prêt à la consommation et répondant aux exigences du présent Règlement, il y a lieu d'ajouter à ces produits un volume d'eau au moins égal à celui du produit.
- 5.1. Sans préjudice des autres dispositions du présent Règlement, le produit visé à l'article 1<sup>er</sup>, qui est hermétiquement emballé et qui a subi un traitement de conservation thermique, doit en outre satisfaire à l'exigence suivante :  
le produit conservé pendant 5 jours au moins et 7 jours au plus à 30° C  $\pm$  2° C, ne peut être corrompu ni contenir au total plus de 500 micro-organismes aérobies ou anaérobies cultivables par ml.
- 5.2. Sans préjudice des autres dispositions du présent Règlement, les autorités nationales compétentes peuvent imposer des exigences particulières à l'égard de l'état bactériologique et hygiénique du produit visé à l'article 1<sup>er</sup>, ce dans la mesure où ce produit n'a pas subi le traitement visé à l'alinéa 5.1. ou n'est pas commercialisé sous forme déshydratée.

#### Article 4

##### Additifs autorisés

Les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> ne peuvent contenir que les additifs suivants à concurrence de la teneur maximale et sous les conditions prévues ci-dessous. Ces maxima ont trait au produit préparé selon le mode d'emploi.

Désignation de l'additif	Maximums	Conditions
1. <i>Antioxydants</i>		
— L'acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de calcium	} 0,1 % exprimé en acide ascorbique	} utilisé séparément ou conjointement
— Acide diacetyl 5,6-1-ascorbique (diacétate de l'acide L-ascorbique)		
— Acide palmityl 6-1-ascorbique (palmitate de l'acide L-ascorbique)		
— Tocophérols naturels et tocophérols synthétiques (alpha, gamma et delta)	q.s.	—
— Gallate d'octyle	0,01 %	calculé en % de la graisse
— Gallate de dodécyle		
— Gallate de propyle		
— BHA		
— BHT		

Désignation de l'additif	Maximums	Conditions
<b>2. <i>Epaississants</i></b>		
— Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium, exprimé en acide alginique	} 2 %	} utilisés séparément ou conjointement
— Agar-agar		
— Gomme arabique		
— Pectines		
— Carragenines		
— Farine de graines de caroube		
— Farine de guar		
— Gomme adragante		
<b>2.bis</b> — Sel de sodium de carboxyméthylcellulose (CMC)	0,4 %	—
<b>3. <i>Emulsifiants</i></b>		
— Lécithines	0,2 %	lorsque le produit final contient plus d'une des substances énumérées en regard, la part de chacune de ces substances ne peut constituer qu'une fraction de la quantité maximale fixée pour l'additif considéré et la somme des fractions ne peut pas dépasser l'unité
— Sucresters	0,2 %	
— Sucroglycérides	0,2 %	
— Mono- et diglycérides obtenus par glycérolyse de matières grasses comestibles et estérifiés ou non par un des acides : acétique, citrique, lactique, tartrique ou diacétyle tartrique	0,5 %	
<b>4. <i>Phosphates</i></b>		
— Pyrophosphate acide ( $P_2O_7Na_2H_2$ )	} 0,1 %, exprimé en $P_2O_5$	} utilisés séparément ou conjointement
— Pyrophosphate neutre ( $P_2O_7Na_4$ )		
— Triphosphate pentasodique ( $P_3O_{10}Na_5$ )		
<b>5. <i>Acides organiques</i></b>		
— Acide acétique et ses sels sodiques, calciques et potassiques	q.s.	—
— Acide citrique et ses sels sodiques, calciques et potassiques	q.s.	—

Désignation de l'additif	Maximums	Conditions
— Acide lactique et ses sels sodiques, calciques et potassiques	q.s.	—
— Acide tartrique et ses sels sodiques, potassiques et ses sels doubles de sodium et de potassium	q.s.	—
6. <i>Synergistes de goût</i>		
— Acide glutamique et ses sels de sodium, de calcium et de potassium	1 %	—
6.bis — Acide inosinique et ses sels de sodium et de potassium	} 0,05 %	} — utilisés séparément ou conjointement — autorisé temporairement en attendant la décision du « Joint Expert Committee on food additives ».
— Acide guanylique et ses sels de sodium et de potassium		
7. <i>Colorants</i>		
curcumine, E 100	—	—
lactoflavine, E 101	—	—
cochenille, E 120	—	—
chlorophylles, E 140	—	—
caramel, E 150	—	—
caroténoïdes, E 160	—	—
xanthophylles, E 161	—	—
rouge de betterave ou bétamine, E 162	—	—
8. <i>Gaz</i>		
— anhydride carbonique	—	} en vue de la protection des produits en emballages hermétiques
— azote	—	
9. <i>Anti-moussants</i>		
— Diméthyle polysiloxane	10 mg/l	

10. D'autres additifs que ceux énumérés à l'article 4, alinéas 1 à 9, autorisés dans les ingrédients des produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, peuvent être présents dans ces produits, pour autant que et dans la mesure où ces additifs sont autorisés dans les ingrédients.
11. Par dérogation aux dispositions de l'alinéa 10, le produit prêt à la consommation visé à l'article 1<sup>er</sup> ne peut, lorsqu'il contient un (des) légume(s) blanc(s) et qu'il est, le cas échéant, préparé selon le mode d'emploi, avoir une teneur en anhydride sulfureux supérieure à 20 mg/l.

### *Article 5*

#### **Dénomination**

- 1.1. Pour le potage qui se trouve dans un emballage d'un poids net de 10 kg ou moins ou d'un contenu net de 10 l ou moins, destiné ou propre à être livré avec son contenu au consommateur, la dénomination « potage » ou « soupe » est obligatoire sur l'emballage. Cette dénomination peut être précédée ou suivie soit d'indications concernant sa composition soit d'une dénomination de fantaisie.
- 1.2. Pour le potage qui n'est pas dans un emballage destiné ou propre à être livré avec son contenu au consommateur, la dénomination visée sous 1.1. doit figurer sur, à côté de ou directement au-dessus de la denrée, à un endroit apparent. Cette dénomination doit être bien lisible et indélébile.
- 1.3. L'obligation prévue à l'alinéa 1.2. n'est pas d'application au potage servi dans les pensions, restaurants et établissements analogues.
2. Par dérogation aux dispositions des alinéas 1.1. et 1.2., les dénominations « potage » ou « soupe » peuvent être remplacées par une des dénominations traditionnelles suivantes :  
« ..... crème/crème de », « velouté de », « minestrone », « bouillabaisse », « bisque de ..... », « julienne ».

### *Article 6*

#### **Indications sur l'emballage**

1. Si le produit visé par le présent Règlement est commercialisé dans son emballage, celui-ci doit porter les indications suivantes sur sa face extérieure :
  - a) la dénomination correspondant à la nature du produit, au moyen de la ou des mention(s) prévue(s) à l'article 5, alinéa 1.1. ou — le cas échéant — d'une des indications visées à l'article 5, alinéa 2. ;

- b) le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :
- 1) pour les produits fabriqués ou conditionnés dans le Benelux : l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse du producteur ou d'un vendeur, l'un ou l'autre établi dans le Benelux ;
  - 2) pour les produits fabriqués et conditionnés 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.
- Les indications visées sous 1) et 2) doivent être inscrites d'une manière apparente et en caractères lisibles. En ce qui concerne les personnes morales, l'adresse peut être indiquée par la mention de leur siège.
- c) pour les potages prêts à l'emploi, la mention « cont(enu) net » en litres ou fractions de litre et éventuellement, de plus, en assiettes ou en tasses ;
- d) pour les potages qui ne sont pas prêts à l'emploi le volume après préparation selon le mode d'emploi suivi ou précédé de l'indication en litres ou fractions de litre et éventuellement, de plus, en assiettes ou en tasses ;
- e) dans les cas visés sous c) et d), une assiette équivaut à 250 ml et une tasse à 150 ml ;
- f) pour les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> et emballés, l'indication « conservation limitée — à conserver au frais » ou une autre indication équivalente doit figurer sur l'emballage. Ne doivent pas satisfaire à cette exigence :
- les potages emballés commercialisés sous forme deshydratée ;
  - les potages emballés qui ont subi un traitement de conservation thermique ;
  - les potages emballés surgelés.
2. Le produit qui n'est pas prêt à l'emploi, visé à l'article 1<sup>er</sup>, doit en outre porter obligatoirement, sur ou auprès de l'emballage, l'indication visible, clairement lisible et indélébile du mode d'emploi, sous forme d'instructions claires et exécutables par le consommateur et comprenant e.a. la quantité d'eau à ajouter au produit pour obtenir la quantité de potage mentionnée en vertu de la disposition de l'alinéa 1.d).
3. a) Dimensions des lettres des inscriptions imposées, visées à l'alinéa 1.a), en fonction de la nature de la denrée présente dans les emballages, de son volume ou de son poids net :
- 2 mm si les emballages sont de 200 ml resp. 200 g au maximum ;
  - 3 mm si les emballages sont supérieurs à 200 ml resp. 200 g, mais 2 l resp. 2 kg au maximum ;
  - 10 mm si les emballages sont supérieurs à 2 l resp. 2 kg.

- b) Les lettres et chiffres des inscriptions imposées, visées à l'alinéa 1., sous b), c), d) et f) et à l'alinéa 2., doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles.

*Article 7*

**Disposition finale**

Il est interdit d'utiliser sur ou à proximité des produits visés par le présent Règlement, dans les documents commerciaux, prospectus ou toute autre forme de publicité ayant trait aux produits visés par le présent Règlement, des appellations, indications, représentations, signes ou d'autres présentations qui induisent en erreur, notamment en ce qui concerne la nature ou la composition des produits visés par le présent Règlement.