

DECISION

**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'harmonisation des législations relatives aux extraits de viande,
arômes liquides, condiments en poudre et bouillons**

M (73) 18

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 s'est avéré nécessaire de réviser les Règlements, annexés aux Recommandations relatives à l'harmonisation des législations en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande, M (68) 17, et en matière d'arômes alimentaires et bouillons, M (68) 15,

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 le 1^{er} juillet 1974.

Article 2

Les Recommandations relatives à l'harmonisation des législations en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande, M (68) 17, et en matière d'arômes alimentaires et bouillons, M (68) 15, sont abrogées.

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 d'extraits de viande,
d'arômes liquides, de condiments en poudre et de bouillons

M (73) 18, Annexe

Article 1^{er}

Champ d'application

Les normes de composition, visées à l'article 1^{er} du présent Règlement, s'appliquent uniquement aux produits y visés dans la mesure où ceux-ci sont appelés à être vendus directement au consommateur.

1. EXTRAIT DE VIANDE

a. Définition

Le produit liquide destiné à relever la saveur des mets et obtenu bovine fraîche débarassés des substances albuminoïdes coagulables et en grande partie de la matière grasse, éventuellement additionnés de sel de cuisine.

On entend par viande bovine fraîche, toutes les parties comestibles provenant des muscles squelettiques des animaux domestiques appartenant à l'espèce bovine et n'ayant subi aucun autre traitement de nature à assurer leur conservation que le traitement par le froid.

b. Normes de composition

L'extrait de viande doit répondre aux exigences suivantes :

- humidité : maximum 20 % du produit fini
- teneur totale en créatinine : minimum 7 % calculé sur la matière sèche
- chlorure de sodium : maximum 5 % calculé sur la matière sèche
- matière grasse : maximum 2 % calculé sur la matière sèche.

2. AROME LIQUIDE

a. Définition

Le produit liquide destiné à relever la saveur des mets et obtenu par l'hydrolyse de protéines ou de substances riches en protéines, éventuellement additionné d'une ou de plusieurs des substances suivantes :

- extrait de viande
- autres extraits provenant de substances riches en protéines
- sel de cuisine
- épices ou leurs extraits naturels ou distillats
- autres denrées alimentaires
- acide glutamique et ses sels de potassium, de calcium et de sodium.

b. Normes de composition

L'arôme liquide doit répondre aux exigences suivantes :

— poids spécifique à 20° C	:	minimum 1,24	} calculé sur la matière sèche
— azote aminé	:	minimum 3 %	
— azote total	:	minimum 5 %	
— chlorure de sodium	:	maximum 45 %	

3. CONDIMENT EN POWDRE**a. Définition**

Le produit pulvérulent destiné à relever la saveur des mets, fabriqué à base de sel de cuisine, de levure déshydratée ou d'extrait de levure ou d'hydrolysats de protéines, d'aromates tels que des herbes, épices ou extraits de ces substances, d'acide glutamique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium, et auquel peuvent être ajoutés des légumes, extraits de légumes et autres denrées et substances alimentaires

b. Normes de composition

Le produit en poudre doit répondre aux exigences suivantes :

— azote aminé	:	minimum 1,5 %	} calculé sur la matière sèche
— agents antiagglomérants : stéarate de calcium, stéarate d'aluminium, stéarate de magnésium, silico-aluminate de sodium, silico-aluminate de sodium et de calcium, acide silicique colloïdal	:	maximum 1 %	
	:	utilisé séparément ou conjointement	
	:		

4. BOUILLONS ET CONSOMME**a. Bouillon****Définition**

Le produit obtenu à partir d'un hydrolysats de substances riches en protéines ou de leurs dérivés auquel peuvent être additionnées une ou plusieurs des substances suivantes : viande, volaille, poissons, crustacés, coquillages et mollusques, légumes ou leurs extraits, arôme liquide, condiment en poudre, matières grasses comestibles, sel de cuisine, épices ou leurs extraits ou distillats naturels.

En vue d'en améliorer le goût et la consistance, ce produit peut enfin être additionné d'autres denrées alimentaires, d'acide glutamique et de ses sels de calcium, de potassium et de sodium.

Normes de composition

Le bouillon doit répondre aux exigences suivantes :

- | | | |
|----------------------|------------------|--|
| — azote total | : minimum 350 mg | } par litre du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé suivant le mode d'emploi. |
| — azote aminé | : minimum 210 mg | |
| — chlorure de sodium | : maximum 12,5 g | |

b. Bouillon de viande**Définition**

Le produit obtenu à partir d'extraits de viande comme défini sous 1. et/ou par extraction de viande bovine fraîche ou d'autre viande fraîche et qui peut être additionné d'hydrolysats de substances riches en protéines.

Il peut en outre être additionné d'arôme liquide, de condiment en poudre, de matières grasses comestibles, de sel de cuisine, d'épices ou de leurs extraits ou distillats naturels.

Afin d'en améliorer le goût et la consistance, ce produit peut enfin être additionné d'autres denrées alimentaires, d'acide glutamique et de ses sels de calcium, de potassium et de sodium.

Normes de composition

Le bouillon de viande doit répondre aux exigences suivantes :

- créatinine d'origine bovine : minimum de 70 mg/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi
- chlorure de sodium : maximum 12,5 g/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi

c. Consommé de viande**Définition**

Le bouillon de viande tel que défini sous b. mais avec une teneur en créatinine plus élevée.

Normes de composition

Le consommé de viande doit répondre aux exigences suivantes :

- créatinine d'origine bovine : minimum de 110 mg/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi
- chlorure de sodium : maximum 12,5 g/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi

*Article 2***Exigences générales**

1. Les produits visés à l'article 1^{er} doivent être préparés à partir de matières premières propres à la consommation humaine.
2. Les produits visés à l'article 1^{er} doivent être d'odeur et de goût normaux.
3. Les produits visés à l'article 1^{er} ne peuvent être moisiss, ni corrompus de quelque façon que ce soit.

*Article 3***Additifs autorisés**

1. Dans l'extrait de viande, l'emploi de tout additif est interdit.
2. Les arômes liquides, les condiments en poudre, bouillons et consommé peuvent uniquement contenir les additifs suivants, compte tenu des teneurs maximales et conditions fixées.

Désignation de l'additif	Teneur maximale calculée sur le produit prêt à la consommation directe et éventuellement préparé selon le mode d'emploi	Conditions d'emploi
<p>a) <i>Antioxygènes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Acide 1 ascorbique et ses sels de sodium et de calcium <p>b) <i>Epaississants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Acide alginique — Alginate de sodium — Alginate de potassium — Alginate de calcium — Agar-Agar — Carrageen — Farine de graines de caroube — Farine de graines de guar — Gomme adragante — Gomme arabique — Pectines — Sel de sodium de CMC 	<p>0,1 % exprimé en acide ascorbique</p> <p>2 %, utilisé séparément ou conjointement</p> <p>0,4 %</p>	<p>—</p>

Désignation de l'additif	Teneur maximale calculée sur le produit prêt à la consommation directe et éventuellement préparé selon le mode d'emploi	Conditions d'emploi
c) <i>Emulsifiants</i> — Lécithine — Sucresters — Sucro-glycérides — Mono- et diglycérides obtenus par glycérolyse de matières grasses comestibles et estérifiées ou non par un des acides : acétique, citrique, lactique, tartrique, ou diacétyltartrique.	0,2 % 0,2 % 0,2 % 0,5 %	lorsque le produit final contient plus d'une de ces substances, la part de chacune 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
d) <i>Phosphates</i> — Diphosphates disodique ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$) — Diphosphate tétrasodique ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$) — Triphosphate pentasodique ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	0,1 %, exprimé en P_2O_5	—
e) <i>Acides organiques</i> — Acide citrique et ses sels de sodium, de calcium et de potassium — Acide lactique et ses sels de sodium, de calcium et de potassium — Acide tartrique et ses sels de sodium, de potassium et de sodium — Acide acétique et ses sels de sodium, de calcium et de potassium	—	—

Désignation de l'additif	Teneur maximale calculée sur le produit prêt à la consommation directe et éventuellement préparé selon le mode d'emploi	Conditions d'emploi
f) <i>Colorants</i> — Caramel (E 150)		
g) <i>Gaz protecteurs</i> — Anhydride carbonique — Azote	}	} uniquement dans produits sous emballage hermétique
h) <i>Agents antimoussants</i> — Polysiloxane diméthyle	10 mg/l	} uniquement dans les bouillons
i) <i>Synergistes de goût</i> — Acide inosinique et ses sels de sodium, de calcium et de potassium — Acide guanylique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	0,05 %	Si le « Joint F.A.O. - W.H.O. Expert Committee on food additives » émet un avis défavorable au sujet de l'admissibilité de ces synergistes de goût dans les produits visés par le présent Règlement, les pays du Benelux supprimeront ces matières de la liste des additifs autorisés prévus l'article 3 dudit Règlement.

3. Des additifs autres que ceux cités sous 2, admis dans les composants des produits visés à l'article premier, peuvent se trouver dans ces produits pour autant qu'ils soient également admis dans ces composants.

*Article 4***Prescriptions relatives à l'étiquetage et aux indications**

1. Les produits visés par le présent Règlement ne peuvent être commercialisés que si les indications suivantes sont inscrites de façon bien apparente, clairement lisible et indélébile sur l'enveloppe, l'emballage ou l'étiquette :
 - a. La dénomination correspondant à la nature du produit visé à l'article premier, étant entendu que « arôme », « arôme alimentaire » et « arôme pour potage » peuvent également être utilisés au lieu de « arôme liquide ».
 - 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.

En ce qui concerne les personnes morales, l'adresse peut être indiquée par la mention de leur siège.

- c. Pour les produits prêts à l'emploi visés à l'article premier, sous 1, 2 et 4 l'indication « cont(enu) net » soit en litres ou fractions d'un litre et, en outre, éventuellement en assiettes ou tasses et pour le produit visé à l'article 1^{er} sous 3, l'indication « poids net » en kilogrammes ou fractions d'un kilogramme.
- d. Pour les produits non prêts à l'emploi : le volume du produit obtenu après préparation selon le mode d'emploi, précédé ou suivi de l'indication en litres ou fractions de litre, et, en outre, éventuellement en assiettes ou tasses.

Le produit qui n'est pas prêt à l'emploi doit en outre porter obligatoirement, sur ou auprès de l'emballage, l'indication visible et indélébile du mode d'emploi, sous forme d'indications clairement lisibles et exécutables par le consommateur et comprenant, entre autres, la quantité d'eau à ajouter au produit pour obtenir la quantité indiquée de denrée.

Dans les cas visés sous c. et d., premier alinéa, une assiette équivaut à 250 ml et une tasse à 150 ml.

- e. Lorsque l'emballage du produit visé à l'article premier, sous 4 a, 4 b ou 4 c, porte l'indication complémentaire « concentré », cette concentration doit être telle qu'au moins une partie équivalente d'eau doit être ajoutée au produit en vue d'obtenir un produit prêt à l'emploi répondant aux diverses exigences y posées.

2. Si la dénomination ou présentation des produits visés par le présent Règlement met en relief la présence d'un ou de plusieurs composants déterminés, ces composants doivent avoir été mis en œuvre en quantité suffisante pour influencer notablement les caractéristiques organoleptiques du produit.
3. Sans préjudice des autres dispositions du présent Règlement, la teneur en créatinine doit être d'au moins 70 mg/l du produit éventuellement préparé d'après le mode d'emploi si les indications, dénominations ou représentations des produits visés par le présent Règlement suggère la présence de viande.
4. a) Les lettres et chiffres des indications obligatoires visées sous 1. a, 1. c. et 1. d., premier alinéa, doivent avoir pour hauteur minimale :
 - 1 mm si les emballages sont de 10 ml ou 10 g au maximum ;
 - 2 mm, si les emballages sont supérieurs à 10 ml ou 10 g, mais 200 ml ou 200 g au maximum ;
 - 3 mm si les emballages sont supérieurs à 200 ml ou 200 g, mais 2 l ou 2 kg au maximum ;
 - 10 mm si les emballages sont supérieurs à 2 l ou 2 kg.
- b) Les lettres des indications obligatoires, visées sous 1. b., doivent avoir une hauteur minimale de 1 mm.

Article 5

Disposition d'interdiction

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