

**BESCHIKKING**  
**van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie**  
**betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake vleesextract,**  
**vloeibare aroma's, strool-aroma's en bouillons**

**M (73) 18**

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 Reglementen behorend bij de Aanbevelingen inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende vleesextract en vleesbouillon, M (68) 17, en betreffende spijsaroma's en bouillons, M (68) 15, te herzien,

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 Aanbevelingen inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende vleesextract en vleesbouillon, M (68) 17, en betreffende spijsaroma's en bouillons, M (68) 15, vervallen.

GEDAAN te Brussel, op 31 augustus 1973.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

**REGLEMENT**  
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende vleesextract,  
vloeibare aroma's, strooi-aroma's en bouillons

**M (73) 18, Bijlage**

*Artikel 1*

**Toepassingsgebied**

De normen van samenstelling, als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement, zijn uitsluitend van toepassing op de in dit Reglement bedoelde produkten, voor zover deze bestemd zijn voor rechtstreekse afzet aan de consument.

**1. VLEESEXTRACT**

**a. Definitie**

Het product, verkregen door concentratie van waterige extracten van vers rundvlees, ontiaan van gecoaguleerde eiwithoudende stoffen en grotendeels van het vet, al dan niet onder toevoeging van keukenzout.

Onder vers rundvlees wordt verstaan alle eetbare delen van skeletspieren van huisdieren behorende tot de familie van de runderen welk vlees geen andere behandeling ter bevordering van de houdbaarheid, dan een koelbehandeling, heeft ondergaan.

**b. Normen voor de samenstelling**

Het vleesextract moet aan onderstaande eisen voldoen :

- vochtgehalte : maximaal 20 % van het eindproduct
- totaal kreatininegehalte : minimaal 7 % berekend op de droge stof
  
- natriumchloride : maximaal 5 % berekend op de droge stof
- vet : maximaal 2 % berekend op de droge stof.

**2. VLOEIBAAR AROMA**

**a. Definitie**

Het vloeibare produkt, dat dient tot versterking van de smaak van gerechten en dat wordt verkregen bij afbraak van eiwitten of eiwitrijke stoffen, waaraan al dan niet één of meerdere van onderstaande stoffen zijn toegevoegd :

- vleesextract
- andere extracten van eiwitrijke stoffen
- keukenzout
- specerijen of de natuurlijke extracten of destillaten daarvan
- andere voedingswaren
- glutaminezuur en de kalium-, natrium- en calciumzouten daarvan.

### b. Normen voor de samenstelling

Het vloeibare aroma moet aan onderstaande eisen voldoen :

— soortelijk gewicht bij 20° C	: minimaal 1,24	} berekend op de droge stof
— gehalte aan aminozuurstof	: minimaal 3 %	
— totaal stikstofgehalte	: minimaal 5 %	
— natriumchloride	: maximaal 45 %	

## 3. STROOI-AROMA

### a. Definitie

Het poedervormig produkt, dat dient tot versterking van de smaak van gerechten, vervaardigd op basis van keukenzout, gedroogde gist of gistextract of eiwithydrolysaat, smaakverbeterende stoffen zoals kruiden, specerijen of extracten daarvan, glutaminezuur en de calcium-, kalium- en natriumzouten daarvan en waarvan groenten, groenten extracten en andere voedingswaren en -stoffen kunnen zijn toegevoegd.

### b. Normen voor de samenstelling

Het produkt in poedervorm moet aan onderstaande eisen voldoen :

— aminozuurstikstof	: minimaal 1,5 %	} berekend op de droge stof
— de anti-agglomeratastoffen: calciumstearaat, aluminiumstearaat, magnesiumstearaat, natrium-silico-aluminaat en natriumcalcium-silico-aluminaat en colloïdaal kiezelzuur	: maximaal 1 % afzonderlijk of tezamen gebruikt	

## 4. BOUILLONS EN CONSOMME

### a. Bouillon

#### Definitie

Het produkt, verkregen uit een hydrolysaat van eiwitrijke stoffen derivaten daarvan en waaraan één of meerdere van onderstaande stoffen mogen zijn toegevoegd : vlees, gevogelte, vis, schaal- en weekdieren, groenten of hun extracten, vloeibaar aroma, strooi-aroma, eetbare vetten, keukenzout, specerijen of de natuurlijke extracten of distillaten daarvan.

Ter verbetering van de smaak en consistentie van dit produkt mogen verder andere voedingswaren, glutaminezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan worden toegevoegd.

### Normen voor de samenstelling

De bouillon moet aan onderstaande eisen voldoen :

- |                           |                   |   |
|---------------------------|-------------------|---|
| — totaal stikstof-gehalte | : minimaal 350 mg | } per liter van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing. |
| — aminozuurstikstof       | : minimaal 210 mg |   |
| — natriumchloride         | : maximaal 12,5 g |   |

#### b. *Vleesbouillon*

##### Definitie

Het produkt, verkregen uit vleesextracten als bedoeld onder 1. en/of door extractie van vers rundvlees of ander vers vlees waaraan hydrolysatens van eiwitrijke stoffen mogen zijn toegevoegd.

Hieraan mogen bovendien worden toegevoegd : vloeibaar aroma, strooi-aroma, eetbare vetten, keuzenzout, specerijen of de natuurlijke extracten of destillaten daarvan.

Ter verbetering van de smaak en consistentie van dit produkt mogen verder andere voedingswaren, glutaminezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan worden toegevoegd.

##### Normen voor de samenstelling

Vleesbouillon moet aan onderstaande eisen voldoen :

- kreatinine afkomstig : minimaal 70 mg/l van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.
- natriumchloride : maximaal 12,5 g/l van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.

#### c. *Vleesconsommé*

##### Definitie

Vleesbouillon, zoals gedefinieerd onder b. doch met een hoger kreatininegehalte.

##### Normen voor de samenstelling

Vleesconsommé moet aan onderstaande eisen voldoen :

- kreatinine afkomstig : minimaal 110 mg/l van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.
- natriumchloride : maximaal 12,5 g/l van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.

*Artikel 2*

**Algemene eisen**

1. De in artikel 1 bedoelde produkten moeten bereid zijn op basis van voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen.
2. De in artikel 1 bedoelde produkten moeten normaal van geur en smaak zijn.
3. De in artikel 1 bedoelde produkten mogen niet beschimmeld zijn, noch op enig andere wijze bedorven zijn.

*Artikel 3*

**Toegestane toevoegsels**

1. In vleesextract is het gebruik van toevoegsels verboden.
2. Vloeibare aroma's, strooi-aroma's, bouillons en consommé mogen slechts de volgende toevoegsels bevatten tot het maximale gehalte en onder de voorwaarden als daarbij vermeld.

Omschrijving van het toevoegsel	Maximum gehalte berekend op het eventueel volgens gebruiksaanwijzing bereide voor directe consumptie gereed zijnde produkt	Voorwaarden
<p>a) <i>Anti-oxydanten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— l(—)ascorbinezuur en de natrium- en calciumzouten daarvan</li> </ul> <p>b) <i>Verdikkingsmiddelen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Alginezuur</li> <li>— Natriumalginaat</li> <li>— Kaliumalginaat</li> <li>— Calciumalginaat</li> <li>— Agar-agar</li> <li>— Carrageen</li> <li>— Johannesbrood - pitmeel</li> <li>— Guarmeel</li> <li>— Tragacanth</li> <li>— Arabische gom</li> <li>— Pectinen</li> <li>— Natriumzout van carboxymethylcellulose</li> </ul>	<p>0,1 % uitgedrukt in ascorbinezuur</p> <p>2 %, bij afzonderlijk of gezamenlijk gebruik</p> <p>0,4 %</p>	<p>—</p>

Omschrijving van het toevoegsel	Maximum gehalte berekend op het eventueel volgens getruiksaanwijzing bereide voor directe consumptie gereed zijnde produkt	Voorwaarden
<p>c) <i>Emulgatoren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Lecithinen</li> <li>— Suikeresters</li> <li>— Sucroglyceriden</li> <li>— Mono- en diglyceriden, verkregen door glycerolyse van eetbare vetten, al dan niet veresterd met één der zuren : azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteen­zuur of diacetyl­wijn­steen­zuur.</li> </ul>	<p>0,2 %</p> <p>0,2 %</p> <p>0,2 %</p> <p>0,5 %</p>	<p>wanneer het eind­produkt twee of meer van de ge­noemde stoffen bevat, mag het aandeel van elk dezer stoffen slechts een rekenkundige breuk van de voor het betrokken additief vast­ge­steelde ma­ximumhoeveelheid uit­maken, waarbij de som van de breuken niet meer dan 1 mag bedragen</p>
<p>d) <i>Fosfaten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Dinatriumdifosfaat (<math>\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7</math>)</li> <li>— Tetranatriumdifosfaat (<math>\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7</math>)</li> <li>— Pentanatriumtrifosfaat (<math>\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}</math>)</li> </ul>	<p>0,1 %, uitge­drukt als <math>\text{P}_2\text{O}_5</math></p>	<p>—</p>
<p>e) <i>Organische zuren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Citroenzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan</li> <li>— Melkzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan</li> <li>— Wijnsteen­zuur en de na­trium-, kalium- en calcium­zouten daarvan</li> <li>— Azijn­zuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan</li> </ul>	<p>—</p>	<p>—</p>

Omschrijving van het toevoegsel	Maximum gehalte berekend op het eventueel volgens gebruiksaanwijzing bereide voor directe consumptie gereed zijnde produkt	Voorwaarden
<p>f) <i>Kleurstoffen</i> — Caramel (E 150)</p> <p>g) <i>Beschermgassen</i> — Kooldioxyde — Stikstof</p> <p>h) <i>Anti-schuimmiddelen</i> — Dimethylpolysiloxaan</p> <p>i) <i>Smaakversterkers</i> — Inosinezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan — Guanylzuur en de natrium-, kalium- en de calciumzouten daarvan</p>	<p>—</p> <p>10 mg/l</p> <p>0,05 %</p>	<p>} uitsluitend in hermetisch verpakte produkten</p> <p>} uitsluitend toegelaten in bouillons</p> <p>Indien het «Joint F.A.O.-W.H.O. Expert Committee on food additives» een ongunstig advies uitbrengt ten aanzien van de toelaatbaarheid van deze smaakversterkers in de produkten als bedoeld in dit Reglement, zullen de Beneluxlanden deze stoffen afvoeren van de lijst van toegelaten toevoegsels, als bedoeld in artikel 3 van dit Reglement.</p>

3. Andere toevoegsels, dan die genoemd onder 2., toegelaten in de bestanddelen van de in Artikel 1 bedoelde produkten mogen in deze produkten aanwezig zijn, voor zover en voor zoveel zij in die bestanddelen zijn toegelaten.

*Artikel 4*

**Voorschriften voor de etikettering en de aanduidingen**

1. De in dit Reglement bedoelde produkten mogen slechts in de handel worden gebracht indien op de omhulsels, verpakkingen of etiketten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar de volgende aanduidingen voorkomen :

- a. De met de aard van het produkt als bedoeld in artikel 1 overeenstemmende benaming, met dien verstande dat i.p.v. de benaming « vloeibaar aroma » ook de benamingen « aroma », « spijsaroma » of « soeparoma » mogen worden gebruikt.
- b. 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.

- c. Voor de gebruiksklare produkten als bedoeld in artikel 1, onder 1, 2 en 4 de woorden « net(to)-inh(oud) », in liters of delen van een liter en eventueel daarenboven in borden of koppen en voor het produkt als bedoeld in artikel 1, onder 3 de woorden « net(to)-ge(wicht) » in kilogrammen of in delen van een kilogram.
- d. Voor niet-gebruiksklare produkten : het volume van het produkt, verkregen na bereiding volgens gebruiksaanwijzing, gevolgd of voorafgegaan door de aanduiding in liters of delen van een liter en eventueel daarenboven in borden of in koppen.

Op of bij de verpakking van het niet-gebruiksklare produkt moet bovendien een goed zichtbare, duidelijke leesbare en onuitwisbare gebruiksaanwijzing voorkomen in de vorm van een voor de consument duidelijk leesbaar en uitvoerbaar voorschrift, waarin o.a. de hoeveelheid water, die aan het produkt moet worden toegevoegd ter verkrijging van de aangegeven hoeveelheid van de waar wordt vermeld.

In de gevallen als bedoeld onder c. en d. eerste alinea, is een bord gelijk aan 250 ml en een kop gelijk aan 150 ml.

- e. Indien de verpakking van het produkt, als bedoeld in artikel 1, onder 4a, 4 b of 4 c is voorzien van de aanvullende aanduiding « geconcentreerd » moet de mate van concentratie van dat produkt zodanig zijn dat, teneinde een gebruiksklaar produkt te verkrijgen dat voldoet aan de daaraan onderscheidenlijk gestelde eisen, aan dat produkt een volume water dient te worden toegevoegd tenminste gelijk aan dat van het produkt.



2. Indien uit de benaming of de presentatie van de in dit Reglement bedoelde produkten de aanwezigheid van één of meer bepaalde bestanddelen blijkt, dienen deze bestanddelen in voldoende hoeveelheid aanwezig te zijn om de organoleptische eigenschappen van het produkt merkbaar te beïnvloeden.
3. Onverminderd het elders in dit Reglement bepaalde, moet het gehalte aan kreatinine minimaal 70 mg/l van het eventueel volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt bedragen, indien d.m.v. de aanduidingen, benamingen of afbeeldingen van de in het onderhavig Reglement bedoelde produkten de aanwezigheid van vlees wordt gesuggereerd.
4. a) De afmetingen van de letters en cijfers der verplichte aanduidingen, als bedoeld onder 1. a., 1. c. en 1. d., eerste alinea moeten de volgende minimumhoogte hebben :
  - 1 mm voor verpakkingen van ten hoogste 10 ml of 10 g ;
  - 2 mm voor verpakkingen van meer dan 10 ml of 10 g, doch ten hoogste 200 ml of 200 g ;
  - 3 mm voor verpakkingen van meer dan 200 ml of 200 g, doch ten hoogste 2 l of 2 kg ;
  - 10 mm voor verpakkingen van meer dan 2 l of 2 kg.
- b) De letters der verplichte aanduidingen, als bedoeld onder 1. b., moeten een minimumhoogte hebben van 1 mm.

#### *Artikel 5*

#### **Verbodsbepaling**

Het is verboden op of bij de produkten als bedoeld in dit Reglement, in handelsdocument, in prospectussen en in andere vormen van publiciteit die betrekking hebben op de produkten, als bedoeld in dit Reglement gebruik te maken van benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die misleidend zijn onder meer m.b.t. de aard en samenstelling van de in dit Reglement bedoelde produkten.