

**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 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 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<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 au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 1976.

*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**

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**

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 V et VI de ce Règlement ne s'appliquent pas à ces produits.

**II. Définitions****1. 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 :

- 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 doivent en outre être ajoutées des matières aromatisantes et sapides inoffensives ou un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :
- 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. *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*

On entend par poudre pour jelly ou par jelly, le produit composé pulvérulent, respectivement à l'état compacte, destiné à la préparation à chaud, au moyen d'eau, d'un mets gélifié à base de gélatine alimentaire et (ou) de féculé ou amidon alimentaire modifié auquel doivent en outre avoir été ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires dont question sous 1, ou un produit à base d'un ou de plusieurs des constituants auxiliaires, visés sous 1.

### 4. *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 féculé ou amidon alimentaire modifié contenant un ou plusieurs des constituants auxiliaires visés sous 1, ou un produit à base d'un ou de plusieurs des constituants auxiliaires, visés sous 1.

### 5. *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, dextrose, fructose, maltose, sirop de glucose déshydraté et sucre interverti ;
- huiles alimentaires et graisses alimentaires et auquel doivent en outre être ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :
- 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.

6. *Poudre pour mousses instantanées*

On entend par poudre pour mousse instantanée, le produit composé pulvérisé, 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 des matières aromatisantes et sapides inoffensives ou un ou plusieurs des constituants auxiliaires cités sous 5.

**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, peut être présents dans ces produits, pour autant et dans la mesure où ces additifs sont autorisés dans ces constituants.

A Additif	B Doses autorisées	C 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> — 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	q.s.	Les produits définis sous II.
	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>	à concurrence de max. 1 %, utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	La poudre pour pudding instantané, la poudre pour mousse instantanée et dans la poudre pour jelly instantané
— lécithines — 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	0,5 % au maximum à concurrence de max. 0,5 %, utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi ;	Les produits définis sous II. La poudre pour pudding, la poudre pour jelly et dans la poudre pour mousse
e. <i>Acides organiques</i>	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 instantané, la poudre pour jelly instantané et dans la poudre pour mousse instantanée
— acide citrique — acide tartrique — acide lactique — acide gluconique — acide fumarique	et leurs sels de sodium, de potassium et de calcium	Les produits définis sous II.
f. <i>Stabilisateurs</i>	q.s.	La poudre pour jelly et dans la poudre pour jelly instantané.
— orthophosphate disodique, $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ — diphosphate di- et tétra-sodique, $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ou $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ — orthophosphate de calcium, $\text{CaHPO}_4$ — diphosphate de calcium, $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$	à concurrence de max. 0,6 % exprimé en $\text{P}_2\text{O}_5$ 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 Additif	B Doses autorisées	C Autorisés dans :
— acétate de calcium — citrate de calcium — lactate de calcium — gluconate de calcium	q.s.	La poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et dans la poudre pour mousse instantanée.

#### 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.

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 :

- « jellopowder » ;
- « 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 jellopowder » ;
- « 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. *Poudre pour mousse instantanée*

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

Le produit qui se trouve dans un emballage destiné ou propre à être délivré avec son contenu au consommateur, doit être pourvu des indications ci-après sur la face extérieure :

1. Une des dénominations réservées sous III. aux produits y énumérés.
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 social 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. 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 par le consommateur, indiquant entre autres en litres ou fractions de litre la quantité de lait et (ou) d'eau à mettre en œuvre.
- 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 excède 200 g.

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.