

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'harmonisation des législations relatives aux produits d'œufs
M (74) 7**

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 aux produits d'œufs,

A pris la décision suivante :

Article unique

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} octobre 1975.

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 18 mars 1975.

Le Président du Comité de Ministres,

L.J. BRINKHORST

REGLEMENT

relatif à l'harmonisation des législations concernant les produits d'œufs
M (74) 7, Annexe

I. Définitions

Au sens du présent Règlement, on entend par produits d'œufs :

1. *Produits d'œufs liquides*

A. Les produits destinés à la consommation humaine, constitués pour au moins 50 % du poids du contenu total ou partiel d'œufs de poule, de cane, d'oie, de pintade et (ou) de dinde débarrassés de la coquille et des membranes y adhérentes, et auxquels — le cas échéant — peuvent être ajoutées d'autres denrées alimentaires.

B. a. *œuf entier*, constitué du contenu intégral de l'œuf ;

b. *jaune d'œuf*, constitué du jaune de l'œuf ;

c. *blanc d'œuf*, constitué du blanc de l'œuf.

2. *Produits d'œufs congelés*

Les produits visés sous I.1., qui ont été portés à une température constante non supérieure à -4°C .

3. *Produits d'œufs surgelés*

Les produits visés sous I.1., qui, par congélation dans un appareil approprié, ont été solidifiés de telle sorte que la température de cristallisation maximale est rapidement atteinte et que, après stabilisation thermique, les produits atteignent en leur centre thermique une température de -18°C après quoi ils sont entreposés à une température égale ou inférieure à -18°C .

4. *Produits d'œufs concentrés*

Les produits visés sous I.1., qui sont devenus moins liquides par déshydratation.

5. *Produits d'œufs séchés*

Les produits visés sous I.1., qui ont été réduits en poudre par déshydratation.

6. *Blanc d'œuf cristallisé*

Les produits visés sous I.B.c., qui ont obtenu la forme solide par déshydratation au moyen de la méthode de dessiccation sur plateau.

7. *Produits techniques d'œufs*

Les produits obtenus par la préparation d'œufs qui ne répondent pas aux conditions posées dans le règlement C.E.E. en vigueur concernant les œufs de consommation et dans la Décision Benelux concernant l'harmonisation des législations en matière d'œufs de consommation M (72) 13, ainsi que les produits d'œufs impropres ou non destinés à la consommation humaine.

Au sens du présent Règlement, on entend par numéro de la charge le numéro à mentionner sur les emballages des produits d'œufs pasteurisés en une opération ininterrompue, ce numéro correspondant au numéro indiqué sur le thermogramme de pasteurisation.

II. Exigences générales

Les produits visés sous I.1. à I.6. doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1. ne pas être nuisible à la santé ;
2. avoir une odeur, une couleur et un goût normaux ;
3. ne pas contenir plus de 100 mg/kg de fragments de coquille, de membranes adhérentes, de sang et d'embryon, pris séparément ou globalement ;
4. être préparés exclusivement à base d'œufs qui répondent aux conditions posées dans le règlement C.E.E. en vigueur concernant les œufs de consommation et la décision Benelux concernant l'harmonisation des législations en matière d'œufs de consommation, M (72) 13 ;
5. les produits congelés et surgelés qui ne sont pas conservés de manière telle que la multiplication des micro-organismes soit fortement inhibée au cours de la décongélation, ne peuvent être mis en circulation qu'en unités d'emballage dont le contenu net n'excède pas 25 kg.

III. Exigences particulières

1. *Exigences chimiques*

Les produits visés sous I.B.a., b. et c., provenant d'œufs de poule, respectivement à l'état liquide, congelé, surgelé ou séché ainsi que le blanc d'œuf en cristal, doivent, s'ils portent l'indication « qualité standard », satisfaire aux exigences suivantes en ce qui concerne la matière sèche et la teneur en graisse, calculées sur les constituants d'œufs présents :

Description	Teneur en matière sèche		Teneur en graisses (méthode alcool-benzène)	
	min.	max.	min.	max.
<i>Produits d'œufs liquides, congelés et surgelés</i>				
— œuf entier	24 %	28 %	9 %	13 %
— blanc d'œuf	11 %		—	
— jaune d'œuf	44 %		26 %	
<i>Produits d'œufs séchés</i>				
— poudre d'œufs entiers	95 %		39 %	
— poudre de blanc d'œuf	92 %		—	
— blanc d'œuf en cristal	84 %		—	
— poudre de jaune d'œuf	96 %		57 %	

2. Exigences microbiologiques

2.1. Les produits visés sous I.1., I.2. et I.3. doivent satisfaire aux exigences suivantes :

a. s'ils ne sont pas pasteurisés :

- quantité de germes totaux ne dépassant pas 10^6 par gramme,
- absence de salmonellas revivifiables dans 20 g,
- absence d'entérobactériacés revivifiables, autres que salmonella dans 0,01 g.

b. s'ils ont subi un traitement de pasteurisation :

- quantité de germes totaux ne dépassant pas 10^5 par g,
- absence de salmonellas revivifiables dans 20 g,
- absence d'entérobactériacés revivifiables, autres que salmonella dans 0,1 g.

2.2. Les produits d'œufs visés sous I.4., I.5. et I.6. doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- quantité de germes totaux ne dépassant pas 10^5 par g,
- absence de salmonellas revivifiables dans 20 g,
- absence d'entérobactériacés revivifiables autres que salmonella dans 0,1 g.

2.3. Les dispositions énoncées sous II.3. et III.2. ne s'appliquent pas aux produits d'œufs visés sous I.1. à I.6. que les fabricants de produits d'œufs et les stations d'emballage détiennent en stock ou qui sont transportés vers ou destinés aux fabricants de produits d'œufs pour subir un traitement dans l'intention de rendre ces produits d'œufs conformes aux dispositions énoncées sous II.3. et III.2.

3. Exigences relatives au traitement

3.1. La pasteurisation est obligatoire pour les produits d'œufs contenant des constituants autres que ceux d'œufs de poule, ainsi que pour les produits d'œufs pourvus de l'indication « qualité standard ».

Les autorités nationales compétentes peuvent toutefois autoriser l'incorporation, dans des biscottes, des produits d'œufs non pasteurisés contenant des constituants autres que ceux d'œufs de poule, à condition que cette incorporation garantisse la destruction des germes pathogènes.

3.2. Les autorités nationales compétentes peuvent autoriser d'autres procédés que la pasteurisation par traitement thermique garantissant la destruction des germes pathogènes. Les produits traités de cette manière ne peuvent être mis en circulation que sur le territoire du pays où ces autorités sont compétentes.

IV. Additifs autorisés

1. Les produits visés dans le présent Règlement ne peuvent contenir que les additifs mentionnés sous IV.3. tout en observant les teneurs et les conditions y indiquées.

D'autres additifs que ceux mentionnés sous IV.3., provenant des denrées alimentaires autorisées visées au point I.1., peuvent être présents dans les produits visés par le présent Règlement dans la mesure et dans les proportions où ils sont autorisés dans ces denrées.

2. Par dérogation à la disposition prévue sous IV.1., les produits d'œufs peuvent, si le ou les acheteur(s) le désire(nt), contenir d'autres additifs que ceux repris sous IV.3., aux conditions ci-après :

a. sans préjudice des dispositions reprises ailleurs dans le présent Règlement, il y a lieu d'indiquer sur ou à proximité de l'emballage des produits d'œufs :

— le(s) nom(s) du ou des additifs considérés

— les mots « produit semi-fini destiné à » complétés par le(s) nom(s) de la denrée (des denrées) dans laquelle (lesquelles) le(s) produit(s) d'œuf(s) sera (seront) incorporé(s) ;

b. les autres additifs visés doivent être autorisés dans le(s) produit(s) visé(s) sous IV.2.a. au(x)quel(s) le (les) produit(s) d'œufs sera (seront) incorporé(s).

3. Liste des additifs

Description	Teneur calculée, sauf disposition contraire, sur les constituants d'œufs liquides ou sur la quantité équivalente de constituants d'œufs liquides, proportionnellement aux teneurs indiquées sous III.1.	Conditions
<i>a) Agents conservateurs</i>		
1. acide benzoïque ainsi que ses sels de sodium, de potassium et de calcium	max. 10 g/kg	Uniquement dans les jaunes d'œufs liquides, congelés ou surgelés, ne contenant pas moins de 6 % de sel et exclusivement destinés à la fabrication de sauces émulsionnées.
2. acide sorbique, ainsi que ses sels de sodium, de potassium et de calcium	max. 10 g/kg	Dans tous les produits d'œufs liquides, congelés ou surgelés, à l'exception de ceux qui sont additionnés d'acide benzoïque.
<i>b) Correcteurs du pH</i>		
1. ammoniacque	max. 5 mg/kg, calculé sur la matière sèche et exprimé en NH ₃	Uniquement dans le blanc d'œuf cristallisé, dans le blanc d'œuf séché et dans l'œuf entier séché.
2. acide citrique	q.s.	Uniquement dans les produits d'œufs pasteurisés.
3. acide lactique	q.s.	Uniquement dans les produits d'œufs pasteurisés.

Description	Teneur calculée, sauf disposition contraire, sur les constituants d'œufs liquides ou sur la quantité équivalente de constituants d'œufs liquides, proportionnellement aux teneurs indiquées sous III.1.	Conditions
e) Antioxydants		
acide l-ascorbique et ses sels de sodium et de calcium	max. 1 g/kg, exprimé en acide ascorbique	Uniquement dans les produits d'œufs liquides, congelés ou surgelés
d) Matières auxiliaires technologiques		
1. Elimination du sucre		
— oxydase glucose	q.s.	
— catalase	q.s.	
— peroxyde d'hydrogène	traces	
2. régulateurs de la viscosité		
— pepsine	traces	Uniquement dans le blanc d'œuf pasteurisé
— papaine	traces	
3. dissociation des matières grasses		
— lipase	traces	Uniquement dans le blanc d'œuf
4. stabilisateur		
— sulfate d'aluminium	max. 30 mg/kg, exprimés en aluminium	Uniquement dans le blanc d'œuf pasteurisé
e) Améliorants		
<i>Correcteurs de la mousse</i>	max. 1.000 mg/kg utilisés séparément ou ensemble } calculé sur la matière sèche	Uniquement dans le blanc d'œuf séché et le blanc d'œuf cristallisé
1. triacétine		
2. citrate triéthyl		

V. Indications obligatoires

Les récipients qui seront ou sont fournis avec les produits d'œufs au transformateur et/ou consommateur, doivent porter, en un endroit bien apparent, les indications suivantes en lettres, chiffres et signes facilement lisibles et indélébiles. Pour les produits d'œufs fournis en vrac au transformateur et/ou consommateur ou gardés en vrac, ces indications doivent figurer sur les documents commerciaux qui doivent accompagner la denrée.

1. a. Suivant la nature, la composition et l'état physique du produit, les dénominations visées sous I.B.a. à c., le cas échéant précédées ou suivies d'une des mentions « congelé », « concentré » ou « séché », visées sous I.2. à I.5. Au lieu des dénominations « d'œufs entiers séchés », « jaune d'œufs séchés », « blanc d'œufs séchés », il peut être fait usage des dénominations « poudres d'œufs entiers » ou « œufs entiers » en poudres », « poudres de jaune d'œufs » ou « jaune d'œufs en poudres », « poudres de blanc d'œufs » ou « blanc d'œufs en poudres ».
- b. Le produit visé sous I.6. doit être désigné par « blanc d'œuf cristallisé ».
2. Si les produits visés sous I. sont préparés à base d'œufs autres que de poule ou de mélanges d'œufs de plusieurs espèces, les dénominations visées sous V.1. doivent être immédiatement précédées ou suivies du ou des noms des espèces de volaille dont les œufs ont été utilisés pour la fabrication.
3. a. La mention « avec antioxydant » et (ou) « avec agent conservateur » lorsqu'un ou plusieurs antioxydants ou un ou plusieurs agents conservateurs ont été ajoutés aux produits visés sous I.
- b. La mention « avec sel » ou « salé » ou « avec sucre » ou « sucré » lorsque le produit visé sous I. contient du sel ou du saccharose. Si le produit est additionné d'autres sucres que le saccharose il y a lieu de mentionner le nom de ce(s) sucre(s).
- c. Au cas où les produits visés sous I. contiennent d'autres denrées alimentaires que du sel ou des sucres, la dénomination de ces denrées dans l'ordre dégressif de leur importance quantitative, ainsi que l'indication de la teneur en constituants d'œufs exprimée en pour-cent du poids.
- d. La mention « non pasteurisé », lorsque le produit n'est pas pasteurisé.

e. La mention « produit semi-fini destiné exclusivement à l'industrie des produits d'œufs » ou « produit semi-fini destiné à x » doit être indiquée pour les produits d'œufs visés sous III.2.3., x représentant le nom d'un fabricant de produits d'œufs.

4. Le poids net en kilogrammes ou en fraction de kilogrammes.

5. Le numéro de la charge pour les produits pasteurisés.

6. Les nom et adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :

a) pour les produits fabriqués ou conditionnés dans le Benelux : le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur ou d'un vendeur, l'un ou l'autre établi dans le Benelux, étant entendu que si l'emballage porte le nom ou la raison sociale et l'adresse du vendeur, il doit également porter, en code ou non, le nom et l'adresse du producteur ;

b) pour les produits fabriqués et conditionnés en dehors du Benelux : le nom ou la raison sociale et l'adresse, soit du producteur établi à l'étranger ou d'un vendeur établi à l'étranger, soit d'un vendeur établi dans le Benelux.

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

7. L'emballage des produits visés sous I.7. doit porter l'indication « Produit d'œufs technique impropre à la consommation humaine ».

VI. Disposition finale

1. 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.

2. Les produits, qui par leur nature et leur composition ressemblent à l'un des produits visés dans le présent Règlement et qui pourraient être destinés à remplacer ceux-ci, ne peuvent être pourvus d'aucune dénomination, indication, image, signe ou autre forme de présentation susceptible d'induire en erreur sur la nature et la composition de ces produits.