

BESCHIKKING

**van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake eiprodukten**

M (74) 7

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 eenvormige voorschriften inzake eiprodukten in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast,

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 oktober 1975 van kracht worden.

Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking.

Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 18 maart 1975.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

REGLEMENT

betreffende de harmonisatie der wetgevingen inzake eiprodukten M (74) 7, Bijlage

I. Definities

In de zin van dit Reglement wordt onder eiprodukten verstaan :

1. *Vloeibare eiprodukten*

A. De produkten bestemd voor menselijke consumptie welke voor tenminste 50 gewichtsprocenten zijn samengesteld uit de van de schaal en schaalvliezen ontdane, gehele of gedeeltelijke inhoud van kippe-, eende-, ganze-, parelhoender- en/of kalkoeneieren, waaraan — in voorkomend geval — andere eet- of drinkwaren mogen zijn toegevoegd.

- B. a. *heel ei*, bestaande uit de gehele ei-inhoud ;
- b. *eidooier*, bestaande uit het geel van het ei ;
- c. *eiwit*, bestaande uit het wit van het ei ;

2. *Bevroren eiprodukten*

De produkten, als bedoeld onder I.1., welke op een blijvende temperatuur van niet hoger dan -4°C zijn gebracht.

3. *Diepgevroren eiprodukten*

De produkten als bedoeld onder I.1., welke een vaste vorm hebben verkregen door bevrozing in een daartoe geschikte apparatuur op zodanige wijze dat het temperatuurtrajekt van maximale kristallisatie snel wordt doorlopen en het produkt, na thermische stabilisatie, in het thermische centrum een temperatuur van -18°C heeft bereikt, waarna het bij -18°C of lager wordt opgeslagen.

4. *Geconcentreerde eiprodukten*

De produkten, als bedoeld onder I.1., welke door onttrekking van water minder vloeibaar zijn geworden.

5. *Gedroogde eiprodukten*

De produkten, als bedoeld onder I.1., welke door onttrekking van water een poedervorm hebben verkregen.

6. *Kristaleiwit*

De produkten, als bedoeld onder I.B.c., welke door onttrekking van water d.m.v. de plaatdroogmethode een vaste vorm hebben verkregen.

7. *Technische eiprodukten*

De produkten, welke zijn verkregen door vervaardiging uit eieren welke niet voldoen aan de eisen gesteld in de vigerende E.E.G.-verordening betreffende consumptie-eieren en de Benelux-beschikking betreffende harmonisatie der wetgeving inzake consumptie-eieren, M (72) 13, alsmede niet voor menselijke consumptie geschikte of bestemde eiprodukten.

In de zin van dit Reglement wordt onder chargennummer verstaan het nummer dat dient te worden vermeld op de verpakkingen van de eiprodukten, welke in één ononderbroken arbeidsgang zijn gepasteuriseerd en welk nummer overeenkomt met dat hetwelk vermeld staat op het pasteurisatie-thermogram.

II. Algemene eisen

De onder I.1. t/m I.6. bedoelde produkten moeten aan de volgende eisen voldoen :

1. zij mogen niet schadelijk zijn voor de gezondheid ;
2. zij moeten normaal van geur, kleur en smaak zijn ;
3. zij mogen niet meer schaaldelen, schaalvliezen, bloed- en embryodelen afzonderlijk of tezamen bevatten dan 100 mg/kg van de waar ;
4. zij mogen uitsluitend bereid zijn uit eieren, welke voldoen aan de eisen gesteld in de vigerende E.E.G.-verordening betreffende consumptie-eieren en de Benelux-beschikking inzake de harmonisatie der wetgeving betreffende consumptie-eieren, M (72) 13 ;
5. bevroren of diepgevroren eiprodukten welke niet zodanig zijn geconserveerd, dat de vermeerdering van micro-organismen tijdens het ontdooien sterk wordt geremd, mogen slechts in verpakkingseenheden met een netto-inhoud van niet meer dan 25 kg in het verkeer worden gebracht.

III. Bijzondere eisen

1. *Chemische eisen*

De produkten, bedoeld onder I.B.a., b. en c., voor zover afkomstig van kippe-eieren, in respectievelijk vloeibare, bevroren, diepgevroren of gedroogde toestand alsmede kristaleiwit moeten, indien zij zijn voorzien van de aanduiding « standaardkwaliteit », voldoen aan de volgende eisen inzake het droge-stof- en vetgehalte, berekend op de aanwezig eibestanddelen :

Omschrijving	droge-stofgehalte		vetgehalte (alcoholbenzeen- methode)	
	min.	max.	min.	max.
<i>Vloeibare, bevroren en diep- gevroren eiprodukten</i>				
— heel ei	24 %	28 %	9 %	13 %
— eiwit	11 %		—	
— eidooier	44 %		26 %	
<i>Gedroogde eiprodukten</i>				
— heel eipoeder	95 %		39 %	
— eiwitpoeder	92 %		—	
— kristaleiwit	84 %		—	
— eidooierpoeder	96 %		57 %	

2. Microbiologische eisen

2.1. De produkten, als bedoelde onder I.1., I.2. en I.3. moeten voldoen aan de hieronder gestelde eisen :

a. indien zij niet zijn gepasteuriseerd :

- geen hoger kiemgetal dan 10^6 per gram,
- afwezigheid van kweekbare salmonella-bacteriën in 20 g,
- afwezigheid van kweekbare Entero-bacteriaceae, andere dan salmonella, in 0,01 g ;

b. indien zij een pasteurisatie hebben ondergaan :

- geen hoger kiemgetal dan 10^5 per gram ;
- afwezigheid van kweekbare salmonella-bacteriën in 20 g,
- afwezigheid van kweekbare Entero-bacteriaceae, andere dan salmonella, in 0,1 g.

2.2. Eiprodukten, als bedoeld onder I.4., I.5. en I.6., moeten voldoen aan de hieronder gestelde eisen :

- geen hoger kiemgetal dan 10^5 per gram,
- afwezigheid van kweekbare salmonella-bacteriën in 20 g,
- afwezigheid van kweekbare entero-bacteriaceae andere dan salmonella in 0,1 g.

- 2.3. Het bepaalde onder II.3. en III.2. is niet van toepassing op eiprodukten als bedoeld onder I.1. t/m I.6. die door de eiproduktenfabrikanten en pakstations in voorraad worden gehouden of welke worden vervoerd naar of bestemd zijn voor eiproduktenfabrikanten met de bedoeling dat deze een zodanige bewerking ondergaan dat aan de bepalingen onder II.3. en III.2. wordt voldaan.

3. *Eisen m.b.t. de behandeling*

- 3.1. Pasteurisatie is verplicht voor eiprodukten, welke bestanddelen van andere eieren dan kippe-eieren bevatten, alsmede voor de eiprodukten die van de aanduiding « standaardkwaliteit » zijn voorzien.
De bevoegde nationale autoriteiten kunnen echter toelaten dat niet-gepasteuriseerde eiprodukten, die bestanddelen van andere eieren dan kippe-eieren bevatten, worden verwerkt in beschuit, mits de vernietiging van pathogene kiemen wordt gewaarborgd.
- 3.2. De bevoegde nationale autoriteiten kunnen andere procédés dan pasteurisatie door thermische behandeling, die de vernietiging van pathogene kiemen waarborgen, toelaten. De aldus behandelde produkten mogen slechts in het verkeer komen op het grondgebied van het land waar deze autoriteiten bevoegd zijn.

IV. Toegestane toevoegsels

1. De in dit Reglement bedoelde produkten mogen uitsluitend de onder IV.3. bedoelde toevoegsels bevatten, zulks met inachtneming van de vermelde gehalten en de daarbij genoemde voorwaarden.
Andere dan de onder IV.3. genoemde toevoegsels, afkomstig van eet- en drinkwaren, als bedoeld onder I.1., mogen in de in dit Reglement bedoelde waren aanwezig zijn, voor zover en voor zoveel zij in die eet- en drinkwaren zijn toegelaten.
2. In afwijking van het bepaalde onder IV.1. mogen eiprodukten, indien daarin door de afnemer(s) andere dan de onder IV.3. genoemde toevoegsels worden verlangd, deze andere toevoegsels bevatten, onder de hiernavolgende voorwaarden :
- a. onverminderd het elders in dit Reglement bepaalde dienen op of bij de verpakking van de eiprodukten te worden vermeld :
- de naam (namen) van de bedoelde toevoeging(en)
 - de woorden « halffabrikaat bestemd voor », aangevuld met de naam (namen) van de waar (waren), waarin het (de) eiprodukt(en) zal (zullen) worden verwerkt ;
- b. de bedoelde andere toevoegsels moeten zijn toegelaten in het (de) onder IV.2.A bedoelde produkt(en), waarin het (de) eiprodukt(en) zal (zullen) worden verwerkt.

3. *Lijst van toevoegsels*

Omschrijving	Gehalte, berekend op de vloeibare eibestanddelen of op de equivalente hoeveelheid vloeibare eibestanddelen, omgerekend naar rato van de onder III.1. genoemde gehalten, tenzij anders is bepaald	Voorwaarden
<hr/>		
a) <i>Conserveermiddelen</i>	max. 10 g/kg	Uitsluitend in vloeibare, bevroren of diepgevroren eidooier welke niet minder dan 6 % zout bevat en uitsluitend is bestemd voor de fabricage van gemulgeerde sausen
1. benzoëzuur, alsmede de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan		
2. sorbinezuur, alsmede de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan	max. 10 g/kg	In alle vloeibare, bevroren of diepgevroren ei-producten, behalve in die, waaraan benzoëzuur is toegevoegd.
b) <i>pH-verbetersaars</i>	max. 5 mg/kg, berekend op de droge stof en uitgedrukt in NH_3	Uitsluitend in kristaleiwit in gedroogd eiwit en in gedroogd heel ei
1. ammoniak		
2. citroenzuur	q.s.	Uitsluitend in gepasteuriseerde ei-producten
3. melkzuur	q.s.	Uitsluitend in gepasteuriseerde ei-producten

Omschrijving	Gehalte, berekend op de vloeibare eibestanddelen of op de equivalente hoeveelheid vloeibare eibestanddelen, omgerekend naar rato van de onder III.1. genoemde gehalten, tenzij anders is bepaald	Voorwaarden
--------------	--	-------------

c) *Anti-oxydanten*

1-ascorbinezuur en zijn natrium- en calciumzouten	max. 1 g/kg, berekend als ascorbinezuur	Uitsluitend in vloeibare, bevroren en diepgevroren eiproducten
---	---	--

d) *Technische hulpstoffen*

1. *suikerverwijdering*

— glucose oxydase	q.s.	
— katalase	q.s.	
— waterstofperoxyde	sporen	

2. *viscositeitsregelaars*

— pepsine	sporen	Uitsluitend in gepasteuriseerd eiwit
— papaïne	sporen	

3. *vetsplitser*

— lipase	sporen	Uitsluitend in eiwit
----------	--------	----------------------

4. *stabilisator*

— aluminiumsulfaat	max. 30 mg/kg, uitgedrukt in aluminium	Uitsluitend in gepasteuriseerd eiwit
--------------------	--	--------------------------------------

e) *Produktverbeteraars*
Schuimverbeteraars

1. triacetine	max. 1000 mg/kg afzonderlijk of tezamen gebruikt	} berekend op de droge stof	Uitsluitend in gedroogd eiwit en kristaleiwit
2. triaethylcitraat			

V. Verplichte aanduidingen

Op de recipiënten, waarin eiprodukten aan de verwerker en/of verbruiker worden of zijn afgeleverd, dienen op een goed zichtbare plaats de hierna volgende aanduidingen in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters, cijfers en tekens te worden vermeld. Voor eiprodukten, die in bulk aan de verwerker en/of de verbruiker worden afgeleverd of in bulk worden bewaard, mogen deze aanduidingen in plaats van op de recipiënten, worden vermeld op de handelsdocumenten die bij de waar aanwezig moeten zijn.

1. a. Al naar gelang van de aard, de samenstelling en de fysische toestand van het produkt, de benamingen als bedoeld onder I.B.a. t/m c. in voorkomend geval voorafgegaan of gevolgd door één van de vermeldingen « bevroren », « diepgevroren », « geconcentreerd » of « gedroogd », als bedoeld onder I.2. t/m I.5. In plaats van de benamingen « gedroogd heel ei », « gedroogde eidooier » en « gedroogd eiwit », mogen ook de benamingen « heel eipoeder » respectievelijk « eidooierpoeder » of « eiwitpoeder » worden gebruikt.
- b. Het produkt, als bedoeld onder I.6. moet worden aangeduid met de benaming « kristaleiwit ».
2. Indien de produkten, als bedoeld onder I. zijn bereid uit andere eieren dan kippe-eieren of uit mengsels van verschillende eiersoorten, dienen de benamingen, als bedoeld onder V.I. onmiddellijk te worden voorafgegaan of gevolgd door de naam (namen) van de eiersoort(en) die voor de vervaardiging is (zijn) gebezigd.
3. a. De vermelding « met antioxydant » en/of « met conserveermiddel », indien aan de produkten als bedoeld onder I., een of meer antioxydanten onderscheidenlijk één of meer conserveermiddelen zijn toegevoegd.
- b. De vermelding « met zout » of « gezouten » dan wel « met suiker » of « gesuikerd », indien in het produkt, als bedoeld onder I., zout onderscheidenlijk saccharose aanwezig is. Indien andere suikers dan saccharose aan de waar zijn toegevoegd, dient (dienen) de naam (namen) van deze suiker(s) te worden vermeld.
- c. In het geval, dat in de produkten, als bedoeld onder I., andere eet- of drinkwaren dan zout of suikers aanwezig zijn, de benaming van deze eet- of drinkwaren in afnemende volgorde van hun kwantitatieve belangrijkheid, alsmede een vermelding van het gehalte aan eibestanddelen in gewichtsprocenten.
- d. De vermelding « niet gepasteuriseerd », indien het produkt niet is gepasteuriseerd.

- e. Voor eiprodukten, zoals bedoeld onder III.2.3. moet de vermelding « halffabrikaat uitsluitend bestemd voor eiproduktenindustrie » of « halffabrikaat bestemd voor x » worden aangebracht, waarbij onder x wordt verstaan de naam van een eiproduktenfabrikant.
4. Het netto-gewicht in kilogrammen of in delen daarvan.
5. Voor gepasteuriseerde produkten : het chargenummer.
6. De naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl. :
- a) 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 met dien verstande dat indien de verpakking is voorzien van de naam of de handelsnaam en het adres van de verkoper, hierop tevens al dan niet in code-vorm de naam en het adres van de producent dient te zijn vermeld ;
- b) 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.

7. Op de verpakking van de produkten bedoeld onder I.7. moet een aanduiding worden aangebracht « Technisch eiprodukt ongeschikt voor menselijke consumptie ».

VI. Slotbepalingen

1. Het is verboden op of bij de produkten, als bedoeld in dit Reglement, in handelsdocumenten, in prospectussen en in alle andere vormen van publiciteit die betrekking hebben op deze produkten, gebruik te maken van benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die misleidend zijn omtrent o.m. de aard en samenstelling van de in dit Reglement bedoelde produkten.
2. Produkten, die in aard en samenstelling gelijken op één der produkten als bedoeld in dit Reglement en die ten doel zouden kunnen hebben deze te vervangen, mogen geen benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie voeren, die kunnen misleiden omtrent de aard en samenstelling van deze produkten.