

DECISION**du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations en matière d'amidons
ou féculs alimentaires****M (74) 8**

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 que des prescriptions uniformes doivent être appliquées dans les pays du Benelux en ce qui concerne les amidons ou féculs alimentaires,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

1. 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} mai 1975.
2. Dans les 6 mois qui suivent l'expiration du délai prévu au § 1, chacun des trois Gouvernements fait 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.

Article 2

La Recommandation du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux M (69) 26 du 23 décembre 1969, modifiant le Règlement annexé à la Recommandation M (63) 20 du 23 septembre 1963 relative à l'harmonisation des législations en matière de féculs ou amidons et poudres pour pudding, est abrogée.

FAIT à Bruxelles, le 13 mai 1974.

Le Président du Comité de Ministres,

R. VAN ELSLANDE

REGLEMENT
concernant les amidons ou féculés alimentaires

M (74) 8, Annexe I

I. Au sens du présent Règlement, on entend par amidons ou féculés alimentaires, les amidons ou féculés modifiés et non modifiés, destinés à l'alimentation humaine.

II. Définitions

1. Amidons ou féculés alimentaires

On entend par amidon alimentaire, le produit constitué de grains microscopiquement petits d'hydrates de carbone extraits de cellulés végétales. En langue française, on désigne par fécule plus spécialement le produit provenant des organes souterrains des plantes.

2. Amidons ou féculés modifiés alimentaires

2.1. Amidons ou féculés physiquement modifiés alimentaires

On entend par amidons ou féculés alimentaires physiquement modifiés le produit résultant du traitement d'amidons ou féculés alimentaires par la chaleur et (ou) la pression et (ou) l'action mécanique à l'état sec ou humide, y compris le fractionnement. En font, entre autres, partie les produits habituellement désignés sous les dénominations « tapioca » et « sagou ».

On entend par « tapioca » et « sagou » les produits obtenus par un chauffage des féculés alimentaires humidifiées tel que leur caractère morphologique demeure reconnaissable.

2.2. Amidons ou féculés chimiquement modifiés alimentaires

On entend par amidons ou féculés chimiquement modifiés les produits définis ci-devant sous II.1 et II.2.1., ayant subi un traitement chimique déterminé qui en a modifié une ou plusieurs propriétés physiques.

2.3. Amidons ou féculés enzymatiquement modifiés alimentaires (1).

III. Dénominations

1. Amidons et féculés alimentaires

Les amidons et féculés alimentaires doivent à l'exception du produit visé sous III.1.1. être désignés par la dénomination « amidon » ou « fécule », suivie du nom du ou des végétaux dont ils proviennent.

Les dispositions nationales éventuelles demeurent applicables pour la dénomination « amidon de maïs ».

(1) Les amidons ou féculés enzymatiquement modifiés alimentaires feront l'objet d'une décision distincte.

1.1. Arrowroot

La dénomination « arrowroot » ne peut être utilisée que pour désigner la fécula alimentaire extraite des rhizomes du maranta arundinacea L.

2. Amidons et fécules modifiés alimentaires

2.1. Sans préjudice des dispositions figurant sous III.2.1., III.2.2. et III.2.3., les produits visés au II.2.1. du présent Règlement doivent être désignés par la dénomination « amidon modifié P ».

2.1.1. La dénomination « tapioca », sans indication de l'origine végétale, peut exclusivement être utilisée pour les produits de l'espèce obtenus à partir de fécula de manioc.

2.1.2. La dénomination « sagou », sans indication de l'origine végétale, peut exclusivement être utilisée pour les produits de l'espèce obtenus à partir de fécula de sagou.

2.1.3. Les dénominations « tapioca » et « sagou » doivent être accompagnées de la désignation du nom du ou des végétaux dont proviennent ces fécules, lorsqu'une ou plusieurs fécules, autres que celles dénommées sous 2.1. et 2.2., ont été utilisées.

2.2. Les produits visés sous II.2.2. doivent être désignés comme « amidon modifié », suivi de la lettre correspondant au traitement que les produits ont subi, décrit à l'annexe II.

2.3. Les produits obtenus par combinaison des traitements visés sous II.2.1. et II.2.2. doivent être désignés par les dénominations prévues pour les amidons ou fécules alimentaires définis sous II.2.2.

IV. Exigences

1. Exigences générales

1.1. Les produits visés au II du présent Règlement ne peuvent contenir de substances ni corps étrangers à la denrée et doivent répondre aux exigences suivantes :

- être exempts de matière toxiques ;
- être exempts d'agents conservateurs, étant entendu qu'un maximum de 50 mg/kg d'acide sulfureux total est autorisé dans l'amidon de maïs et qu'un maximum de 10 mg/kg d'acide sulfureux total est autorisé dans la fécula de pommes de terre, chaque fois exprimés en SO₂ ;
- être exempts d'insectes, de parties d'insectes, ou d'autres corps de nature ou d'origine animale ;
- être exempts de moisissures ;
- ne pas avoir de goût ni odeur anormaux.

1.2. Les produits obtenus par combinaison des traitements visés sous II.2.1. et II.2.2. doivent répondre aux exigences fixées pour les amidons ou fécules alimentaires définis sous II.2.2.

1.3. Si les spécifications font mention de la provenance botanique des amidons ou féculés alimentaires, un examen microscopique doit pouvoir la révéler.

1.4. Ne peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires que les amidons ou féculés alimentaires visés sous II.1., II.2.1. et II.2.2., pour autant que ces derniers soient repris à l'annexe II.

2. Exigences spéciales

a. Amidons ou féculés alimentaires

— teneur en humidité :

— fécule de pommes de terre : max. 20 %

— amidons de céréales : max. 15 %

— autres féculés : max. 18 %

— teneur en cendre max. 0,6 % (pour amidon de riz 1,0 %)

— le degré d'acidité doit être inférieure à 4° (nombre de ml d'une solution normale d'hydroxyde de sodium par 100 g de produit, indicateur phénolphthaléine).

b. Amidons ou féculés modifiés alimentaires

1. *Amidons ou féculés physiquement modifiés alimentaires*

Ces amidons ou féculés doivent satisfaire aux exigences pour l'amidon modifié alimentaire à partir duquel le produit est obtenu.

2. *Amidons ou féculés chimiquement modifiés alimentaires*

Ces amidons ou féculés doivent satisfaire aux exigences imposées dans la colonne « Spécifications » de l'annexe II ci-jointe.

La teneur en humidité des amidons ou féculés chimiquement modifiés alimentaires indiquée ci-dessous ne peut en outre dépasser les pourcentages y mentionnés.

— fécule de pommes de terre chimiquement modifiés : 20 % au maximum

— amidon de céréales chimiquement modifiés : 15 % au maximum

— autres féculés chimiquement modifiés : 18 % au maximum.

3. *Amidons ou féculés enzymatiquement modifiés alimentaires*

V. Indications requises sur l'emballage

Les produits visés par le présent Règlement qui se trouvent dans un emballage destiné ou approprié à été livré avec le contenu aux utilisateurs ou consommateurs doivent porter sur la face extérieure les indications bien visibles, clairement lisibles et indélébiles ci-après.

1. La dénomination correspondant à la nature du produit, visée sous III.

2. Le poids net en kilogrammes ou en parties de kilogrammes.

3. Le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :
- 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 ;
 - 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.

VI. Hauteur minimale des lettres et chiffres des indications imposées

- a) pour les indications prévues sous V.1. et V.2 :
- 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g ;
 - 3 mm pour emballages de plus de 200 g jusqu'à 2.000 g ;
 - 10 mm pour emballages de plus de 2.000 g
- b) pour l'indication prévue sous V.3. : 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.

Numéro	Dénomination	Procédé de production	Spécification
A	Dextrine	Roussissement d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de 0,15 % au maximum d'acide chlorhydrique ou 0,17 % au maximum d'acide orthophosphorique calculé sur la matière sèche	— Teneur maximale en cendres : 0,6 % — pH 2,5 - 7,0
B	Amidons ou féculés après traitement acide	Traitement d'amidons ou féculés alimentaires en milieu aqueux à l'aide de 7 % au maximum d'acide chlorhydrique, 2 % au maximum d'acide sulfurique ou 7 % au maximum d'acide orthophosphorique, suivi d'une neutralisation à l'aide d'hydroxyde de sodium et d'un lavage à l'eau.	— Teneur maximale en cendres : 0,6 % — pH 4,8 - 7,5
C	Amidons ou féculés après traitement alcalin	Traitement d'amidons ou féculés alimentaires en milieu aqueux à l'aide de 1,0 % au maximum d'hydroxyde de sodium ou de potassium, suivi d'une neutralisation à l'aide d'acide chlorhydrique	— Teneur maximale en cendres : 2,0 % — pH 4,8 - 7,5
D	Amidons ou féculés oxydés	Oxydation d'amidons ou féculés alimentaires en milieu aqueux à l'aide d'hypochlorite de sodium, de manière à utiliser 5 % au maximum de chlore actif calculés sur la matière sèche des amidons ou féculés, suivie d'un lavage à l'eau.	— Teneur maximale en cendres : 2,0 % — Teneur maximale en NaCl : 0,5 % — Teneur maximale en groupes de carboxyle : 1,1 %

Numéro	Dénomination	Procédé de production	Spécification
E	Amidons blanchis	Oxydation d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de 0,2 % au maximum de permanganate de potassium calculé sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 0,5 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en manganèse : 50 mg/kg
F	Phosphate de monoamidon	Estérification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de triphosphosphate de sodium ou de potassium ou d'acide orthophosphorique et/ou de leurs sels de sodium ou de potassium	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 2,0 % — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de l'amidon de céréales : 0,4 % — id. en utilisant de la fécule de pommes de terre : 0,5 % — pH 4,8 - 7,5
G	Acétate d'amidon	Estérification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de 8 % au maximum d'anhydride acétique ou 7,5 % au maximum d'acétate de vinyle, calculés l'un et l'autre sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 1,0 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes d'acétyle : 2,5 % — pH 4,8 - 7,5
H	Adipate de diamidon acétylé	Estérification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de 8 % au maximum d'anhydride acétique et 0,12 % au maximum d'anhydride adipique, calculés l'un et l'autre sur la matière sèche.	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 1,0 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes d'adipyle : 0,09 % — Teneur maximale en groupes d'acétyle : 2,5 % — pH 4,8 - 7,5

Numéro	Dénomination	Procédé de production	Spécification
I	Phosphate de di- midon	Esterification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de trimétaphosphate de sodium ou d'oxychlorure de phosphore	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 0,7 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de l'amidon de céréales : 0,04 % — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de la fécule de pommes de terre : 0,14 % — pH 4,8 - 7,5
J	Phosphate de di- midon acétylé	Esterification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de trimétaphosphate de sodium ou d'oxychlorure de phosphore et de 8 % au maximum d'anhydride acétique, ou à l'aide de trimétaphosphate de sodium ou d'oxychlorure de phosphore et de 7,5 % au maximum d'acétate de vinyle, calculés l'un et l'autre sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 1,0 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes d'acétyle : 2,5 % — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de l'amidon de céréales : 0,04 % — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de la fécule de pommes de terre : 0,14 % — pH 4,8 - 7,5
K	Amidon hydroxy- propylique	Etherification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de 10 % au maximum d'oxyde de propylène, calculés sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 0,7 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes d'hydroxypropyle : 7,0 % — Teneur maximale en oxyde de propylène : 5 mg/kg

Numéro	Dénomination	Procédé de production	Spécification
L	Ether glycérique de diamidon	Ethérisation d'amidons ou féculs alimentaires à l'aide de 0,3 % au maximum d'épichlorhydrine calculé sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en chlorhydrine de propylène : 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5 — Teneur maximale en cendres : 0,7 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes de glycéryle : 0,25 % — Teneur maximale en épichlorhydrine : 5 mg/kg — Teneur maximale en monochlorhydrine et dichlorhydrine de glycérol : 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5
M	Ether glycérique de diamidon hydroxypropylique	Ethérisation d'amidons ou féculs alimentaires à l'aide de 10 % au maximum d'oxyde de propylène et 0,3 % au maximum d'épichlorhydrine, calculés l'un et l'autre sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 0,7 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes d'hydroxypropyle : 7,0 % — Teneur maximale en oxyde de propylène : 5 mg/kg — Teneur maximale en épichlorhydrine : 5 mg/kg — Teneur maximale en chlorhydrine de propylène : 5 mg/kg — Teneur maximale en monochlorhydrine et dichlorhydrine de glycérol : 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5

N	Phosphate de diamidon phosphaté	Estérification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de tripolyphosphate de sodium ou de potassium ou d'acide orthophosphorique et/ou de leurs sels de sodium ou de potassium, ainsi qu'à l'aide de trimétaphosphate de sodium ou d'oxychlorure de phosphore	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 2,0 % — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de l'amidon de céréales : 0,4 % — Teneur maximale en phosphate, calculée comme P, en utilisant de la fécule de pommes de terre : 0,5 % — pH 4,8 - 7,5
O	Ether glycérique de diamidon acétylé	Ethérification d'amidons ou féculés alimentaires à l'aide de 0,3 % au maximum d'épichlorhydrine et estérification à l'aide de 8 % au maximum d'anhydride acétique ou 7,5 % au maximum d'acétate de vinyle, calculés l'un et l'autre sur la matière sèche	<ul style="list-style-type: none"> — Teneur maximale en cendres : 1,0 % (1,5 % pour l'amidon de riz) — Teneur maximale en groupes d'acétyle : 2,5 % — Teneur maximale en groupes de glycéryle : 0,25 % — Teneur maximale en épichlorhydrine : 5 mg/kg — Teneur maximale en monochlorhydrine et dichlorhydrine de glycérol : 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5