

BESCHIKKING

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

M (74) 8

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 voedingszetzemelen in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

1. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 mei 1975 van kracht worden.
2. Uiterlijk 6 maanden, na afloop van de in het eerste lid genoemde termijn 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.

Artikel 2

De Aanbeveling van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie M (69) 26 van 23 december 1969, tot wijziging van het Reglement behorende bij Aanbeveling M (63) 20 van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende zetmeel en puddingpoeder, vervalt.

GEDAAN te Brussel, op 13 mei 1974.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

R. VAN ELSLANDE

REGLEMENT
betreffende voedingszetmelen

M (74) 8, Bijlage I

I. In de zin van dit Reglement wordt onder voedingszetmelen verstaan zetmeel en gemodificeerd zetmeel, bestemd voor menselijke consumptie.

II. Definities

1. Voedingszetmeel

Onder voedingszetmeel wordt verstaan het produkt dat bestaat uit microscopisch-kleine korrels van koolhydraten, die verkregen worden uit plantencellen. In de Franse taal wordt meer bepaald verstaan onder « fécule » (zetmeel) het uit onderaardse organen afkomstige produkt.

2. Gemodificeerd voedingszetmeel

2.1. Fysisch gemodificeerd voedingszetmeel

Onder fysisch gemodificeerd voedingszetmeel wordt verstaan het produkt, verkregen door behandeling van voedingszetmeel door hitte en/of druk en/of mechanische (in)werking in droge of natte toestand, met inbegrip van fractionering. Hiertoe behoren onder meer de produkten, van oudsher aangeduid met de benamingen « tapioca » en « sago ».

Onder « tapioca » en « sago » wordt verstaan het produkt verkregen door zodanige verhitting van vochtig gemaakt voedingszetmeel, dat de morfologische structuur ervan herkenbaar blijft.

2.2. Chemisch gemodificeerd voedingszetmeel

Onder chemisch gemodificeerd voedingszetmeel worden verstaan de hierboven onder II.1 en II.2.1. gedefinieerde produkten, welke een bepaalde chemische behandeling hebben ondergaan, waardoor een of meer fysische eigenschappen veranderd zijn.

2.3. Enzymatisch gemodificeerd voedingszetmeel (1).

III. Benamingen

1. Voedingszetmeel

Voedingszetmeel moet, met uitzondering van het onder III.1.1. bedoelde produkt, worden aangeduid met de benaming « zetmeel » voorafgegaan door de naam van het gewas of van de gewassen waarvan het afkomstig is.

T.a.v. de aanduiding « maïszetmeel » blijven in voorkomend geval de nationale bepalingen van kracht.

(1) De nadere regeling van enzymatisch gemodificeerd zetmeel zal onderwerp uitmaken van een afzonderlijke beschikking.

1.1. Arrowroot

De benaming «arrowroot» mag uitsluitend worden gebruikt voor voedingszetmeel, dat wordt verkregen uit de wortelstok van de maranta arundinacea L.

2. Gemodificeerd voedingszetmeel

2.1. Onverminderd het bepaalde onder III.2.1., III.2.2. en III.2.3., dienen de produkten, als bedoeld onder II.2.1. van het onderhavig Reglement, als «gemodificeerd zetmeel P» te worden aangeduid.

2.1.1. De benaming «tapioca», zonder nadere aanduiding van de naam van het gewas waarvan het afkomstig is, mag uitsluitend worden gebruikt voor produkten, verkregen uit maniokzetmeel.

2.1.2. De benaming «sago», zonder nadere aanduiding van de naam van het gewas waarvan het afkomstig is, mag uitsluitend worden gebruikt voor produkten, verkregen uit sagozetmeel.

2.1.3. De benamingen «tapioca» en «sago» dienen, indien één of meer andere zetmeelsoorten dan die genoemd in 2.1. en 2.2. zijn gebruikt, vergezeld te gaan van de aanduiding van het gewas of de gewassen waarvan het zetmeel afkomstig is.

2.2. Produkten als bedoeld onder II.2.2., moeten zijn aangeduid als «gemodificeerd zetmeel», gevolgd door de letter die past bij de behandeling die de betreffende produkten hebben ondergaan en die in bijlage II is omschreven.

2.3. Produkten, verkregen door een combinatie van de onder II.2.1. en II.2.2. bedoelde behandelingen, moeten zijn aangeduid met de benamingen welke zijn vastgesteld voor de onder II.2.2. gedefinieerde voedingszetmeelen.

IV. Eisen

1. Algemene eisen

1.1. Produkten, als bedoeld onder II. van het onderhavig Reglement mogen geen aan de waar vreemde bestanddelen bevatten en moeten aan de navolgende eisen voldoen:

— zij mogen geen giftige bestanddelen bevatten;

— zij mogen geen conserveermiddelen bevatten, met dien verstande dat in maïszetmeel maximaal 50 mg/kg totaal zwaveligzuur, en in aardappelzetmeel maximaal 10 mg/kg totaal zwaveligzuur, beide uitgedrukt als SO₂, is toegestaan;

— zij mogen geen insecten, delen van insecten of andere bestanddelen van dierlijke aard of oosprong bevatten;

— zij mogen niet beschimmeld zijn;

— zij mogen geen abnormale smaak en geur vertonen.

1.2. Produkten verkregen door een combinatie van de onder II.2.1. en II.2.2. bedoelde behandelingen moeten voldoen aan de eisen die zijn vastgesteld voor de onder II.2.2. gedefinieerde voedingszetmeelen.

- 1.3. Indien in de specificaties melding wordt gemaakt van de botanische herkomst van de voedingszetzemelen, moet deze microscopisch aantoonbaar zijn.
- 1.4. Voor gebruik in voedingswaren zijn geen andere zetzemelen toegelaten dan de voedingszetzemelen, bedoeld onder II.1., II.2.1. en II.2.2., voor zover laatstbedoelde zijn opgenomen in bijlage II.

2. Bijzondere eisen

a. Voedingszetmeel

- vochtgehalte :
 - aardappelzetmeel : max. 20 %
 - graanzetmeel : max. 15 %
 - overige zetzemelen : max. 18 %
- asgehalte max. 0,6 % (voor rijstzetmeel 1,0 %)
- het zuurgehalte moet minder dan 4° bedragen (aantal ml normaal natron-loog per 100 g van de waar, indicator fenoltaleïne).

b. Gemodificeerd voedingszetmeel

1. *Fysisch gemodificeerd voedingszetmeel*

Dit moet voldoen aan de eisen, gesteld aan het voedingszetmeel waaruit het produkt is verkregen.

2. *Chemisch gemodificeerd voedingszetmeel*

Dit moet voldoen aan de eisen welke daaraan in bijlage II onder de kolom « specificatie » zijn gesteld.

Het vochtgehalte van de hieronder genoemde chemisch gemodificeerde voedingszetzemelen mogen daarenboven de daarbij aangegeven percentages niet overschrijden.

- chemisch gemodificeerd aardappelzetmeel : max. 20 %
- chemisch gemodificeerd graanzetmeel : max. 15 %
- overige chemisch gemodificeerde voedingszetzemelen : max. 18 %.

3. *Enzymatisch gemodificeerd voedingszetmeel*

V. Verplichte aanduidingen op de verpakking

De in het onderhavig Reglement bedoelde produkten die zich bevinden in een verpakking, bestemd of geschikt om met de inhoud ervan aan de gebruikers of verbruikers te worden afgeleverd, moeten op de buitenzijde zijn voorzien van de volgende goed zichtbare, duidelijk leesbare en onuitwisbare aanduidingen.

1. De benaming overeenkomende met de aard van het produkt, als bedoeld onder III.
2. Het nettogewicht in kilogrammen of in delen van een kilogram.

3. De naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl. :
- 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 ;
 - 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.

VI. Minimumhoogte van de letters en cijfers voor de verplicht gestelde aanduidingen

- a) voor de aanduidingen, bedoeld onder V.1. en V.2. :
- 2 mm op verpakkingen t/m 200 g ;
 - 3 mm op verpakkingen van meer dan 200 g t/m 2.000 g ;
 - 10 mm op verpakkingen van meer dan 2.000 g.
- b) voor de aanduiding bedoeld onder V.3. : 1 mm.

VII. Slotbepaling

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.

Nummer	Benaming	Productieprocédé	Specificatie
A	Dextrine	Roosting van voedingszetmeel met maximaal 0,15 % zoutzuur of 0,17 % orthofosforzuur berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 0,6 % — pH 2,5 - 7,0
B	Met zuur behandeld zetmeel	Behandeling van voedingszetmeel in waterig milieu met maximaal 7 % zoutzuur, maximaal 2 % zwavelzuur of maximaal 7 % orthofosforzuur, gevolgd door neutralisatie met natriumhydroxide en wassing met water	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 0,6 % — pH 4,8 - 7,5
C	Met loog behandeld zetmeel	Behandeling van voedingszetmeel in waterig milieu met maximaal 1,0 % natrium of kaliumdioxide gevolgd door neutralisatie met zoutzuur	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 2,0 % — pH 4,8 - 7,5
D	Geoxydeerd zetmeel	oxydatie van voedingszetmeel in waterig milieu met natriumhypochloriet, zodat maximaal 5 % actief chloor berekend op droge stof van het zetmeel wordt gebruikt, gevolgd door wassing met water.	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 2,0 % — Maximumgehalte aan Na Cl : 0,5 % — Maximumgehalte aan Carboxylgroepen : 1,1 %

Nummer	Benaming	Productieprocédé	Specificatie
E	Gebleekt zetmeel	Oxydatie van voedingszetmeel met maximum 0,2 % kaliumpermanganaat berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 0,5 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan mangaan : 50 mg/kg
F	Monozetmeelfosfaat	Verestering van voedingszetmeel met natrium- of kaliumtripolyfosfaat of met orthofosforzuur en/of de natrium- of kaliumzouten daarvan	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 2,0 % — Maximumgehalte aan fosfaat, berekend als P, bij gebruik van zetmeel van granen : 0,4 % — id bij gebruik van aardappelzetmeel 0,5 % — pH 4,8 - 7,5
G	Zetmeelacetaat	Verestering van voedingszetmeel met maximum 8 % azijnzuuranhydride of max. 7,5 % vinylacetaat, beide berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 1,0 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan acetylgroepen : 2,5 % — pH 4,8 - 7,5
H	Geacetyleerd	Verestering van voedingszetmeel met maximum 8 % azijnzuuranhydride en maximum 0,12 % adipinezuur-anhydride beide berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 1,0 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan adipylgroepen 0,09 % — Maximumgehalte aan acetylgroepen 2,5 % — pH 4,8 - 7,5

Nummer	Benaming	Productieprocédé	Specificatie
I	Dizetmeelfosfaat	Verestering van voedingszetmeel met natriumtrimetafosfaat of met fosforoxchloride	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 0,7 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan fosfaat, berekend als P, bij gebruik van zetmeel van granen : 0,04 % — Maximumgehalte aan fosfaat, berekend als P, bij gebruik van aardappelzetmeel : 0,14 % — pH 4,8 - 7,5
J	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	Verestering van voedingszetmeel met natriumtrimetafosfaat of met fosforoxchloride en max. 8 % azijnzuuranhydride dan wel met natriumtrimetafosfaat of met fosforoxchloride en max. 7,5 % vinylacetaat, beide berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 1,0 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan acetylgroepen : 2,5 % — Maximumgehalte aan fosfaat, berekend als P, bij gebruik van zetmeel van granen : 0,04 % — Maximumgehalte aan fosfaat, berekend als P, bij gebruik van aardappelzetmeel : 0,14 %. — pH 4,8 - 7,5
K	Hydroxypropylzetmeel	Verethering van voedingszetmeel met max. 10 % propyleenoxyde, berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 0,7 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan hydroxypropylgroepen : 7,0 % — Maximumgehalte aan propyleenoxyde : 5 mg/kg

Nummer	Benaming	Productieprocédé	Specificatie
L	Dizetmeelglycerol	Verethering van voedingszetmeel met max. 0,3 % epichloorhydrine berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan propyleenchloorhydrine 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5 — Maximumgehalte aan as : 0,7 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan glycerylgroepen : 0,25 % — Maximumgehalte aan epichloorhydrine : 5 mg/kg — Maximumgehalte aan glycerolmono- en glyceroldichloorhydrine: 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5
M	Hydroxypropyldizetmeelglycerol	Verethering van voedingszetmeel met maximum 10 % propyleenoxyde en max. 0,3 % epichloorhydrine, beide berekend op de droge stof	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 0,7 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan hydroxypropylgroepen 7,0 % — Maximumgehalte aan propyleenoxyde : 5 mg/kg — Maximumgehalte aan epichloorhydrine : 5 mg/kg — Maximumgehalte aan propyleenchloorhydrine : 5 mg/kg — Maximumgehalte aan glycerolmono- en glyceroldichloorhydrine : 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5

<p>N</p>	<p>Gefosfateerd di- zetmeelfosfaat</p>	<p>Verestering van voedingszetmeel met natrium- of kaliumtripolyfosfaat of met orthofosforzuur en/of de natrium- of kaliumzouten daarvan alsmede met natriumtrimetafosfaat of met fosforoxychloride</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 2,0 % — Maximumgehalte aan fosfaat berekend als P, bij gebruik van zetmeel van granen : 0,4 % — Maximumgehalte aan fosfaat, berekend als P, bij gebruik van aardappelzetmeel : 0,5 % — pH 4,8 - 7,5
<p>O</p>	<p>Geacetyleerd dizet- meelglycerol</p>	<p>Verethering van voedingszetmeel met maximum 0,3 % epichloorhydrine alsmede verestering met maximum 8 % azijnzuuranhydride of 7,5 % vinylacetaat, één en ander berekend op de droge stof.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Maximumgehalte aan as : 1,0 % (1,5 % voor rijstzetmeel) — Maximumgehalte aan acetylgroepen : 2,5 % — Maximumgehalte aan glycerylgroepen : 0,25 % — Maximumgehalte aan epichloorhydrine : 5 mg/kg — Maximumgehalte aan glycerolmono- en glyceroldichloorhydrine : 5 mg/kg — pH 4,8 - 7,5