

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
concernant l'harmonisation des législations relatives
à la glace de consommation

M (76) 6

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 à la glace de consommation,

A pris la décision suivante :

Article unique

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} novembre 1976.
2. 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 26 janvier 1976.

Le Président du Comité de Ministres,

G. THORN

REGLEMENT BENELUX
relatif à la glace de consommation
M (76) 6, Annexe I

I. Champ d'application et méthode

a. Au sens du présent Règlement et sans préjudice de la disposition du point IX 3), on entend par glace de consommation les denrées définies sous II. ci-après.

La partie « glace de consommation » des denrées, constituées de glace de consommation combinée à des denrées alimentaires et boissons autres que celles citées sous II. et qui peuvent aisément être distinguées de cette glace, doit satisfaire aux exigences que le présent Règlement impose à la glace de consommation.

b. Les % (pourcentages) indiqués dans le présent Règlement visent les pourcentages en poids.

II. Définitions

1. *Crème glacée/glace au lait*

Par **crème glacée** ou **glace au lait**, on entend la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, qui est composée d'extrait sec dégraissé du lait, de matière grasse du lait, de sucres et d'eau, et à laquelle seules les denrées alimentaires et boissons ci-après peuvent être incorporées.

- œufs de poule et produits d'œufs de poule ;
 - café, extrait de café et extrait de café en poudre ;
 - produits de cacao et de chocolat ;
 - fruits y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat ;
 - sauce caramel ;
 - miel ;
 - vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables ;
 - sel de cuisine ;
 - boissons alcoolisées ;
 - caséine alimentaire et lactosérum en poudre ;
 - caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées dans l'annexe II de la présente Décision
- étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut être utilisée exclusivement comme enrobage.

2. Glace

Sans préjudice de la disposition prévue sous IX.5. du présent Règlement, on entend par glace, la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, est composée d'eau, de sucres, d'huiles ou de graisses alimentaires et ne peut être additionnée que d'une ou de plusieurs des denrées alimentaires ou boissons ci-après :

- lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique ;
- caséine alimentaire ou lactosérum en poudre ;
- caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées à l'annexe II de la présente Décision ;
- œufs de poule et produits d'œufs de poule ;
- caséine alimentaire ou lactosérum en poudre ;
- produits de cacao et de chocolat ;
- fruits, y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat ;
- sauce caramel ;
- miel ;
- vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables ;
- sel de cuisine ;
- boissons alcoolisées ;

étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut exclusivement être utilisée comme enrobage.

3. Glace à l'eau

Sans préjudice de la disposition prévue sous IX.5. du présent Règlement, on entend par glace à l'eau, la denrée dont la consistance solide ou pâteuse a été obtenue par congélation, qui est destinée à la consommation à l'état congelé, est composée d'eau et de sucres et ne peut être additionnée que d'une ou de plusieurs des denrées alimentaires ou boissons ci-après :

- lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique ;
- caséine alimentaire ou lactosérum en poudre ;
- caséinates alimentaires, dont les normes de composition et les exigences en matière de pureté sont fixées à l'annexe II de la présente Décision ;
- huiles ou graisses alimentaires ;
- œufs de poule et produits d'œufs de poule ;
- café, extrait de café et extrait de café en poudre ;
- produits de cacao et de chocolat ;

- fruits, y compris noix, pâte de noix, constituants de fruits, fruits secs ou confits, confiture, marmelade, gelée, pulpe de fruits, jus de fruits, sauce de fruits, sirop de fruits, pâte de fruits et sauce chocolat ;
 - sauce caramel ;
 - miel ;
 - vanille, gousses de vanille et autres épices utilisables ;
 - sel de cuisine ;
 - boissons alcoolisées ;
 - limonades aux extraits de végétaux
- étant entendu que l'imitation de chocolat ou la fantaisie au cacao peut exclusivement être utilisée comme enrobage.

III. Ingrédients et additifs autorisés

A. Ingrédients autorisés

<i>Dénomination de l'ingrédient</i>	<i>Teneur</i>	
a. gélatine alimentaire	max. 1 %	}
b. amidons ou féculés modifiés ou non	max. 3 %	

sans préjudice des dispositions figurant sous C.

B. Additifs autorisés

Les denrées visées dans le présent Règlement ne peuvent contenir d'autres additifs que ceux repris ci-dessous, dans les proportions et aux conditions y fixées. Exception est faite pour d'autres additifs provenant des matières premières utilisées dans la fabrication de la glace, dans la mesure et dans la proportion où ces additifs sont légalement autorisés dans ces matières premières, étant entendu que la teneur globale en acide benzoïque, en acide sorbique et en anhydride sulfureux ne peut dépasser 50 mg/kg de la denrée, visée par le présent Règlement.

<i>Dénomination de l'additif</i>	<i>Teneur</i>
1. <i>Acides organiques et leurs sels de sodium, de potassium et de calcium</i>	
1.1. acide citrique	}
1.2. l-acide tartrique	
1.3. l (+) et dl-acide lactique	
1.4. l (+) et dl-acide malique	
2. <i>Régulateur de pH</i>	
Bicarbonate de soude, exclusivement dans la glace de consommation contenant des fruits, de la pulpe de fruits ou du jus de fruits et dont la désignation fait apparaître le mot « fruits » ou le(s) nom(s) du (des) fruit(s) ou la représentation du ou des fruits et dans la glace à l'eau dont le pH est inférieur à 5,5	}

max. 0,7 % pris séparément ou dans son ensemble

max. 0,1 %

3. *Matières colorantes*

Les matières colorantes autorisées dans les denrées alimentaires selon la liste C.E.E., à l'exception de celles destinées exclusivement à la coloration de surface et celles destinées à des fins particulières

q.s. jusqu'à ce que le Comité de Ministres aura fixé une teneur maximale

4. *Matières aromatisantes*

4.1. Matières aromatisantes naturelles inoffensives (produits aromatisants naturels inoffensifs)

q.s.

4.2. Matières aromatisantes synthétiques inoffensives dont les éléments de base sont chimiquement identiques à ceux se trouvant dans les matières aromatisantes naturelles

q.s.

4.3. Ethyl - vanilline

q.s.

5. *Epaississants et stabilisants*

5.1. glycérol

max. 1,5 %

5.2. pectines

5.3. agar-agar

5.4. acide alginique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium

5.5. gomme adragante

5.6. gomme arabique

5.7. farines de graines de caroube

5.8. farine de guar

5.9. carragène (carragénines, carragénanes, et carragénates)

5.10. gomme karaya

5.11. carboxyméthylcellulose et son sel sodique

5.12. méthylcellulose

5.12bis cellulose microcristalline

5.13. alginate de propylène glycol, uniquement dans la glace de consommation avec un pH < 5,0

max. 1 %, pris séparément ou dans son ensemble

max. 0,5 %, pris séparément ou dans son ensemble

max. 0,3 %

Pris séparément ou dans son ensemble. La somme des fractions de la quantité maximale autorisée pour chacun de ces additifs ne peut excéder 100 %, sans préjudice de la disposition prévue sous C.

6. *Phosphates*

6.1. diphosphate disodique ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)

6.2. diphosphate tétrasodique ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)

6.3. orthophosphates de potassium, de sodium et de calcium

max. 0,2 %, pris séparément ou dans son ensemble et exprimé en P_2O_5

7. *Emulsifiants*

7.1. *lécithine*

7.2. mono- et di-esters de glycérine avec des acides gras présents dans les graisses alimentaires, estérifiés ou non par un des acides organiques suivants : acide acétique, citrique, lactique, tartrique ou tartrique diacétylé

7.3. sucresters (mono- et distéarate, palmitate et oléate de saccharose)

7.4. sucroglycérides (mélanges de sucresters avec le stéarate, palmitate et oléate de glycérol)

7.5. les « tweens » et « spans » cités ci-après :
 monolaurate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
 monopalmitate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
 monostéarate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
 tristéarate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
 monooléate de polyoxyéthylène (20)-sorbitane
 sorbitane-monopalmitate
 sorbitane-monostéarate
 sorbitane-tristéarate

max. 0,5 %, pris séparément ou dans son ensemble

max. 0,05 %, exclusivement dans la glace de consommation contenant des matières grasses, commercialisée sur le territoire des Pays-Bas

C. *Clause relative au cumul*

Lorsque des gélatines alimentaires et des féculs ou amidons alimentaires modifiés ou non sont utilisés soit séparément soit combinés ou non avec les épaississants et stabilisants énumérés sous B.5.2. à B.5.13, il est fait application du principe suivant lequel la somme des fractions de la quantité maximale autorisée pour chacun des ingrédients ou additifs ne peut excéder 100 %.

IV. *Exigences générales*

Les denrées visées sous II. doivent répondre aux exigences générales suivantes :

1. absence de phosphatase ;
2. sans préjudice de la disposition IX.2., la denrée liquéfiée et défoisonnée ne peut contenir plus de 100.000 germes par millilitre ;

3. sans préjudice de la disposition IX.2., la denrée liquéfiée et défoisonnée ne peut contenir de bactéries coliformes dans 0,1 ml ;
4. absence de germes pathogènes et de toxines d'origine microbienne. Cette prescription n'est pas respectée, notamment, si des salmonelles sont identifiées dans 25 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée ou des staphylocoques coagulase positifs dans 0,1 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée ;
5. la saveur, l'odeur, la consistance et l'aspect des denrées doivent être normaux ;
6. la denrée ne peut pas être avariée ;
7. la denrée ne peut pas contenir de substances nuisibles ;
8. la denrée doit être préparée à partir de matières premières saines ;
9. le poids de la denrée ne peut pas être inférieur à 500 g par litre de produit fini ;
10. il est interdit d'employer des édulcorants artificiels dans la denrée ;
11. le mélange de l'ensemble des composants utilisés pour la fabrication des glaces alimentaires, à l'exclusion éventuelle des éléments non pasteurisables tels que les fruits frais, les fruits secs ou le chocolat, doit être soumis immédiatement avant le refroidissement à un traitement thermique efficace ou à tout autre traitement approprié d'effet équivalent, à l'exclusion de l'irradiation.

Le refroidissement à une température de 6°C après traitement thermique doit être effectué le plus rapidement possible. Lorsque des éléments non pasteurisables, tels que les fruits frais ou les fruits secs ou le chocolat, sont ajoutés au mélange ainsi traité, cette adjonction doit se faire dans des conditions hygiéniques.

12. L'exigence visée sous 11. n'est pas applicable aux mélanges :

- a. prêts à l'emploi et susceptibles d'être conservés comme tels ;
- b. obtenus par dissolution d'une poudre ou pâte pour glace de consommation, — la pâte devant être dissoute aussitôt après l'ouverture de l'emballage — dans de l'eau potable ou du lait ayant subi un traitement thermique approprié, étant entendu qu'il faut maintenir à une température ne dépassant pas 6 °C :
 - les mélanges visés sous a), immédiatement après ouverture de l'emballage, et
 - les mélanges visés sous b), jusqu'au moment de la congélation. Toutefois, si les mélanges se trouvent dans une machine automatique à débit continu, les mélanges peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas 15 °C ;

— en tout cas, le produit fini doit satisfaire aux normes bactériologiques indiquées sous IV.2., IV.3. et IV.4.

13. Les restes éventuels de mélanges ou la glace de consommation fondue ne peuvent être réutilisés qu'après avoir subi un nouveau traitement thermique.
14. Les matières premières doivent être stockées dans de bonnes conditions d'hygiène ; les fabricants doivent veiller au maintien de ces matières en bon état de conservation.
15. La glace de consommation pré-emballée doit être délivrée dans son emballage intact.

V. Stockage et transport des glaces de consommation

1. Lors du stockage et du transport, les glaces de consommation doivent être maintenues à l'état congelé.
La température tant au centre que dans toute autre partie de la denrée doit être toujours suffisamment basse pour assurer le maintien des caractéristiques organoleptiques originelles et respecter les propriétés bactériologiques requises. La température ne peut jamais être supérieure à -5°C .
2. La glace de consommation pré-emballée ne peut être transportée ou stockée que dans un emballage intact.
Les glaces de consommation pré-emballées ne peuvent être stockées avec d'autres produits alimentaires dans des chambres frigorifiques, véhicules frigorifiques et congélateurs, qu'à la condition d'être protégées contre les influences extérieures susceptibles de porter préjudice aux propriétés organoleptiques ou bactériologiques de ces glaces.
Les glaces de consommation pré-emballées ne peuvent être stockées dans des surgélateurs utilisés pour la vente au public que si les autres produits alimentaires y stockés sont surgelés et sous emballage fermé.
3. Les glaces de consommation non pré-emballées doivent être efficacement protégées contre les souillures pendant le stockage et le transport ainsi que dans les points de vente. Les glaces de consommation non pré-emballées ne peuvent pas être transvasées du récipient qui a servi à leur préparation, dans un autre récipient que celui délivré au consommateur.
4. Les véhicules utilisés au transport ou à la vente de glace de consommation ne peuvent être employés à des fins qui puissent nuire à la qualité de cette glace ou la polluer.
5. La glace de consommation décongelée ne peut être recongelée qu'après avoir subi un traitement thermique assurant que les critères bactériologiques fixés dans le présent Règlement sont respectés.

VI. Exigences particulières

1. Les denrées visées sous II.1. ne peuvent contenir d'autres graisses que la graisse butyrique, sauf si ces graisses proviennent des denrées alimentaires ou boissons additionnées citées sous II.1.

L'extrait sec dégraissé du lait et la matière grasse du lait peuvent exclusivement provenir d'un ou plusieurs des produits suivants : lait, lait écrémé ou partiellement écrémé, conserves de lait, crème, beurre et graisse butyrique.

2. La teneur en graisse butyrique doit s'élever au minimum

— à 9 % dans la crème glacée

Par dérogation à cette disposition la teneur minimale peut atteindre 7 %

— lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de fruits autres que des agrumes, et (ou) de pulpes de fruits et (ou) de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne proviennent pas d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a. ;

— lorsque la crème glacée contient au moins 10 % d'agrumes et (ou) de pulpes et (ou) de jus d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a. ;

— lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de sauce chocolat ou 15 % de sauce caramel ou 15 % de sauce de fruits, à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.b. ;

— lorsque la teneur en jaune d'œuf liquide ou la quantité équivalente de jaune d'œuf déshydraté atteint au moins 7 % et à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.3.

Les teneurs, citées ci-dessus de 9 et 7 % de graisse butyrique doivent être calculées sur la quantité de crème glacée, y compris tous les ingrédients qu'elle renferme.

— à 2,5 % dans la glace au lait.

3. La teneur en extrait sec dégraissé du lait doit s'élever au minimum à 5 % dans la glace au lait.

La somme de la teneur en extrait sec dégraissé du lait et la teneur en matière grasse du lait doit s'élever au minimum à 16 %.

Par dérogation à cette disposition, la somme visée à l'alinéa précédent peut atteindre 14 % :

— lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de fruits autres que des agrumes, et (ou) de pulpes de fruits et (ou) de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne proviennent pas d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a. ;

- lorsque la crème glacée contient au moins 10 % d'agrumes et (ou) de pulpes et (ou) de jus d'agrumes, à condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.a.;
 - lorsque la crème glacée contient au moins 15 % de sauce chocolat ou 15 % de sauce caramel ou 15 % de sauce de fruits, à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.2.b.;
 - lorsque la teneur en jaune d'œuf liquide ou la quantité équivalente de jaune d'œuf déshydraté atteint au moins 7 % et à la condition que la denrée soit désignée conformément aux dispositions de VII.A.3.
4. La teneur totale en matière sèche doit s'élever au minimum :
- à 30 % dans la crème glacée
 - à 25 % dans la glace au lait
 - à 25 % dans la glace
 - à 15 % dans les glaces à l'eau.

VII. Exigences relatives à l'étiquetage

A. Glaces de consommation pré-emballées

Si les denrées visées par le présent Règlement sont pré-emballées et destinées comme telles à la vente directe au consommateur, il y a lieu, en ce qui concerne les indications sur la face extérieure du pré-emballage de se conformer aux dispositions suivantes :

- 1.a. L'emballage doit, selon la nature et la composition, porter une des dénominations respectivement visées au chapitre II.1., II.2. ou II.3. étant entendu que, sans préjudice des dispositions restrictives prévues à cet égard dans le présent Règlement, ces dénominations peuvent être accompagnées du nom des matières aromatisantes utilisées.
- 1.b. La dénomination « choco » ne peut être ajoutée aux dénominations visées sous a. que si du chocolat, de l'imitation de chocolat ou une fantaisie au cacao est utilisé comme enrobage des denrées visées dans le présent Règlement.
- 2.a. Seules les glaces de consommation contenant soit un minimum de 15 % de fruits, autres que des agrumes, et (ou) de pulpes et (ou) de jus de fruits, étant entendu que ces pulpes ou jus ne peuvent pas provenir d'agrumes, soit un minimum de 10 % d'agrumes et (ou) de pulpes ou jus d'agrumes, peuvent porter une mention comprenant le mot « fruit(s) », le(s) nom(s) du (des) fruit(s) et (ou) représentation du ou des fruits.
- 2.b. Seules les glaces de consommation contenant au moins 15 % de sauce chocolat, ou 15 % de sauce caramel ou 15 % de sauce de fruits peuvent porter une mention ou représentation faisant état de la présence soit de sauce au chocolat, soit de sauce caramel, soit de sauce aux fruits.

3. Seules les glaces de consommation contenant au moins 7 % de jaune d'œuf liquide ou une quantité équivalente de jaune d'œuf liquide ou une quantité équivalente de jaune d'œuf déshydraté peuvent être pourvues d'une dénomination et (ou) représentation faisant état de la présence d'éléments d'œufs dans cette denrée.
4. Seules les glaces de consommation contenant au moins 5 % de noix, noisettes ou fractions de celles-ci peuvent être pourvues d'une dénomination et (ou) représentation faisant état de la présence de ces éléments dans cette denrée.
5. Les glaces de consommation contenant des fruits, de la pulpe de fruits ou du jus de fruits mais qui ne satisfont pas à la disposition sous 2. ainsi que les glaces de consommation contenant des extraits naturels de fruits peuvent porter soit la mention « au goût de... » (mention du ou des nom(s) de fruit(s)) soit le ou les nom(s) de fruit(s) dont proviennent les extraits naturels.
6. Les glaces de consommation contenant des noix, noisettes ou fractions de celles-ci, mais qui ne satisfont pas à la disposition 4, peuvent porter la mention « au goût de noix » ou « au goût de noisettes ».
7. Lorsque un ou plusieurs colorants ont été ajoutés aux denrées visées dans le présent Règlement celles-ci doivent être désignées par « avec colorants » ; cette obligation ne vaut pas lorsque les denrées en cause sont colorées au caramel E 150 ou avec les colorants E 140, E 141, E 160, E 161, E 162 ou E 163.
8. Les glaces de consommation contenant une ou plusieurs denrées alimentaires et (ou) extraits naturels, autres que ceux visés sous 2. à 6., ne peuvent être désignés par le nom de ces autres denrées alimentaires et (ou) autres extraits naturels que si la quantité mise en œuvre est susceptible d'influencer nettement les propriétés organoleptiques des glaces de consommation.
9. Lorsque l'arôme des denrées visées sous II. provient d'arômes autres que des extraits naturels, ou chimiquement identiques aux extraits naturels, ces denrées doivent être désignées comme suit : « à l'arôme de ... » (mention du nom de l'arôme concerné).
10. Le poids net ou le volume net doit être indiqué en grammes resp. kilogrammes ou en fraction d'un litre resp. en litres ; cette indication n'est pas obligatoire pour les denrées visées dans le présent Règlement ayant un poids ou volume net de moins de 75 g resp. 150 ml.

11. Le pré-emballage des denrées, visées dans le présent Règlement doit en outre être pourvu de l'indication suivante :
— les nom et adresse du fabricant ou d'un vendeur, à savoir :
 - 11.1. pour les produits fabriqués ou pré-emballés dans le Benelux : l'indication du nom ou de la raison sociale et de l'adresse soit du producteur soit d'un vendeur établis dans le Benelux ;
 - 11.2. pour les produits fabriqués et pré-emballés 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.

Lorsque le pré-emballage des denrées visées dans le présent Règlement est pourvu de l'indication du nom de la raison sociale et de l'adresse du vendeur. L'indication complémentaire du nom et de l'adresse du fabricant sur l'étiquette est obligatoire. L'indication en code est autorisée dans ce dernier cas. En ce qui concerne les personnes morales, l'adresse peut être indiquée par la mention de leur siège.

12. Le pré-emballage de la glace de consommation ou l'emballage de groupage d'une glace de consommation pré-emballée doit porter une indication en code qui identifie le lot.
13. Les indications visées sous 1.a., et suivant le cas, sous 9 ainsi que sous 10 doivent être apposées dans le même champ visuel du pré-emballage.

B. Glaces de consommation non pré-emballées

1. Lorsque les glaces de consommation sont commercialisées non emballées, les indications visées sous VII.A., 1.a, 7 et 11 et suivant le cas sous 9 doivent figurer sur ou à proximité de la denrée.
2. Les indications facultatives visées sous VII.2., 3., 4., 5., 6. et 8. peuvent, aux conditions indiquées, également être utilisées pour cette denrée non pré-emballée.

VIII. Hauteur imposée des lettres et des chiffres des mentions requises

Les lettres et les chiffres utilisés pour les indications obligatoires visées sous VII. doivent être bien apparentes, clairement lisibles et indélébiles. Les indications obligatoires visées en VII.A. doivent avoir en outre une hauteur minimale de

- 2 mm pour les emballages jusqu'à 200 g ;
- 3 mm pour les emballages de plus de 200 g à 2 kg ;
- 10 mm pour les emballages au-dessus de 2 kg.

IX. Dispositions finales

1. Il est interdit d'utiliser sur ou à proximité des denrées visées dans le présent Règlement, dans les documents commerciaux, prospectus ou autre forme de réclame ayant trait à la denrée visée dans le présent Règlement des appellations, indications, représentations, signes ou autres formes de présentation induisant ou pouvant induire en erreur sur la nature ou la composition des denrées visées dans le présent Règlement.
2. Les autorités nationales compétentes de chacun des pays partenaires du Benelux peuvent, pendant un délai de trois ans après l'entrée en vigueur de la présente Décision, tolérer, sur leur territoire national, la présence d'au maximum 300.000 germes par millilitre dans la glace de consommation de même que l'absence de bactéries coliformes dans 0,01 ml de la denrée liquéfiée et défoisonnée.
3. Le présent Règlement n'est pas applicable à la glace de consommation à base de produits laitiers fermentés.
4. La glace de consommation, contenant un ou des édulcorant(s) artificiel(s) ne tombe pas sous l'application de ce Règlement et reste soumise à la législation nationale des pays partenaires.
5. Lorsque la denrée définie sous II.2. ou II.3. du présent Règlement contient des huiles ou graisses comestibles autres que la matière grasse du lait, les autorités compétentes du Grand-Duché de Luxembourg peuvent interdire cette denrée sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg.

**Normes de composition pour les caséinates alimentaires,
destinées à la glace de consommation
M (76) 6, Annexe II**

I. Définition et exigences en matière de pureté

Les caséinates sont les produits préparés par séchage de solutions ou de dispersions obtenues par addition d'eau potable alcali appropriée à un précipité obtenu en acidifiant du lait de vache écrémé à l'aide d'acide lactique ou d'un acide minéral.

L'eau alcalinique doit être obtenue par dilution d'hydroxyde de sodium, de potassium ou de calcium.

II. Exigences générales

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences générales ci-dessous :

1. *Présentation*

- a. La couleur des produits doit être blanche à crème pâle.
- b. Les produits doivent être exempts de grumeaux qui ne se désagrègent pas sous une légère pression.

2. *Saveur et odeur*

La saveur et l'odeur des produits doivent être normales.

3. Les produits ne peuvent pas contenir des substances en quantités qui sont ou peuvent être nuisibles à la santé.

4. Le pH d'une dispersion à 10 % doit se situer entre 6,5 et 7,0 à 20 °C.

III. Exigences en matière de composition

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences de composition suivantes :

1. *Teneur en protéines*

La teneur en protéines (azote \times 6,38) doit au moins être de 92 % dans la matière sèche.

2. *Humidité*

La teneur en humidité ne peut pas dépasser 6 %.

3. *Teneur en matières grasses*

La teneur en matières grasses ne peut pas dépasser 1,5 %.

4. *Lactose*

La teneur en lactose ne peut pas dépasser 0,5 %.

5. *Sédiments, particules étrangères et brûlées*

25 g du produit doivent être exempts de matières étrangères telles que traces d'insectes, métal, bois et poils (Standards for grades of dry milk du « American Dry Milk Institute » (ADMI); Bulletin 916 (1971).

Les particules brûlées et sédiments ne peuvent pas se monter à plus de 22,5 mg par 25 g (ADMI, disque C, méthode à l'eau).

IV. Exigences bactériologiques

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences bactériologiques suivantes :

a. *Nombre total des germes*

Le nombre total de germes ne peut pas dépasser 30.000 par gramme.

b. *Bactéries coliformes*

Le nombre de bactéries coliformes ne peut pas dépasser 10 par gramme.

c. *Levures et moisissures*

Le nombre de levures et de moisissures ne peut pas dépasser 50 par gramme.

d. Le produit doit être exempt de germes pathogènes et de toxines d'origine microbienne. Si la présence, notamment de salmonelles, dans 25 g du produit ou de staphylocoques coagulase positive dans 1 gramme est révélée, il n'est pas satisfait à la disposition de la première phrase.

V. Exigences particulières

Les produits définis sous I. doivent satisfaire aux exigences particulières suivantes :

- a. ils ne peuvent pas contenir plus de 5 ppm de cuivre ;
- b. ils ne peuvent pas contenir plus de 20 ppm de fer ;
- c. ils ne peuvent pas contenir plus de 2 ppm de plomb.