

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen
inzake consumptie-ijs

M (76) 6

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 consumptie-ijs in de Beneluxlanden dienen te worden toegepast.

Heeft het volgende beslist :

Enig artikel

1. De regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte Reglement op 1 november 1976 van kracht worden.
2. 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 26 januari 1976.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

G. THORN

BENELUX-REGLEMENT
inzake consumptie-ijs
M (76) 6, Bijlage I

I. Toepassingsgebied en methodiek

- a. In de zin van dit Reglement worden, onverminderd het bepaalde in IX.3) onder consumptie-ijs verstaan de hierna onder II.-gedefinieerde waren.

Het consumptie-ijsgedeelte van waren, welke bestaan uit consumptie-ijs gecombineerd met andere dan de in II. genoemde eet- en drinkwaar of -waren en welke andere eet- en drinkwa(a)r(en) daarvan gemakkelijk (is) zijn te scheiden, moet voldoen aan de in dit Reglement aan consumptie-ijs gestelde eisen.

- b. Voor zover er in het onderhavig Reglement sprake is van % (procenten) worden hiermede gewichtsprocenten bedoeld.

II. Definities

1. *Roomijs/melkijs*

Onder **roomijs** respectievelijk **melkijs** wordt verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pasta-achtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit vetvrije melk-droge stof, melkvet, suikers en water en waaraan slechts de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd :

- kipeeieren en kipeeïproducten ;
 - koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder ;
 - cacao- en chocoladeproducten ;
 - vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtesap, vruchtensaus, vruchtensiropen, vruchtenpasta en chocoladesaus ;
 - caramelsaus ;
 - honing ;
 - vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen ;
 - keukenzout ;
 - alcoholische dranken ;
 - voedingscaseïne en weipoeder ;
 - voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II. van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld
- met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

2. *Ijs*

Onverminderd het bepaalde onder IX. 5. van dit Reglement wordt onder ijs verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pastaachtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit water, suikers en eetbare oliën of vetten en waaraan slechts een of meer van de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd :

- melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet ;
- voedingscaseïne en weipoeder ;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld ;
- kippeëieren en kippeëiproducten ;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeproducten ;
- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtesap, vruchtensaus, vruchtensiroopen, vruchtenpasta en chocoladesaus ;
- caramelsaus ;
- honing ;
- vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen ;
- keuzenzout ;
- alcoholische dranken

met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

3. *Waterijs*

Onverminderd het bepaalde onder IX. 5. van dit Reglement wordt onder waterijs verstaan de waar die door bevrozing een vaste of pastaachtige consistentie heeft aangenomen, welke in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en die is samengesteld uit water en suikers en waaraan slechts een of meer van de hierna volgende eet- en drinkwaren (voedingsmiddelen) mogen zijn toegevoegd :

- melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet ;
- voedingscaseïne en weipoeder ;
- voedingscaseïnaten, waarvan de samenstellingsnormen en zuiverheidseisen in bijlage II van de onderhavige Beschikking zijn vastgesteld ;
- eetbare oliën of vetten ;
- kippeëieren en kippeëiproducten ;
- koffie, koffie-extract en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeproducten ;

- vruchten met inbegrip van noten, notenpasta, vruchtenbestanddelen, gedroogde of geconfijte vruchten, jam, marmelade, gelei, vruchtenpulp, vruchtensap, vruchtensaus, vruchtensiroopen, vruchtenpasta en chocoladesaus;
 - caramelsaus;
 - honing;
 - vanille, vanillestokjes en andere bruikbare specerijen;
 - keukenzout;
 - alcoholische dranken;
 - limonade met plantenextracten
- met dien verstande dat imitatiechocolade of cacaofantasie uitsluitend als omhulling mag zijn gebruikt.

III. Toegestane ingrediënten en toevoegsels

A. Toegestane ingrediënten

<i>Omschrijving van het ingrediënt</i>		<i>Gehalte</i>
a. voedingsgelatine	max. 1 %	} onverminderd het bepaalde in C.
b. al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel	max. 3 %	

B. Toegestane toevoegsels

De in dit Reglement bedoelde waren mogen geen andere dan de navolgende toevoegsels bevatten en wel tot de gehalten en onder de voorwaarden als daarbij genoemd. Een uitzondering wordt gemaakt voor andere toevoegsels afkomstig van de bij de ijsbereiding verwerkte grondstoffen voor zover en voor zoveel daarin wettelijk toegestaan, met dien verstande evenwel dat het gehalte aan benzoëzuur, sorbinezuur en zwaveldioxyde in totaal niet meer dan 50 mg/kg van de in dit reglement bedoelde waar mag bedragen.

<i>Omschrijving van het toevoegsel</i>	<i>Gehalte</i>
1. <i>Organische zuren en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan</i>	
1.1. citroenzuur	} max. 0,7 %, afzonderlijk of tezamen gebruikt
1.2. 1-wijnsteenzuur	
1.3. 1(+) en dl melkzuur	
1.4. 1(+) en dl appelzuur	
2. <i>pH-regelaar</i>	
Natriumbicarbonaat, uitsluitend in consumptie-ijs, dat vruchten, vruchtenpulp of vruchtensap bevat en waarvan in de aanduiding het woord « vruchten » dan wel de naam (namen) van de vrucht(en) voorkomt (voorkomen) en/of een afbeelding hiervan is aangebracht en in waterijs met een pH lager dan 5,5	} max. 0,1 %

3. Kleurstoffen

De volgens de E.E.G.-lijst in levensmid-
delen toegestane kleurstoffen met uit-
zondering van die uitsluitend bestemd
voor oppervlaktekleuring en die bestemd
voor bepaalde doeleinden

q.s. totdat door
het Comité van
Ministers een ma-
ximumgehalte zal
zijn vastgesteld.

4. Geur- en smaakstoffen

4.1. Onschadelijke natuurlijke geur- en
smaakstoffen (onschadelijke natuurlijke
aromatiserende produkten)

q.s.

4.2. Onschadelijke synthetische geur- en
smaakstoffen waarvan de hoofdbestand-
delen chemisch identiek zijn aan die
welke in natuurlijke geur- en smaak-
stoffen voorkomen

q.s.

4.3. Ethylvanilline

q.s.

5. Verdikkings- en stabiliseermiddelen

5.1. glycerol

max. 1.5 %

5.2. pektinen

5.3. agar-agar

5.4. alginezuur en zijn natrium-,
kalium- en calciumzouten

5.5. tragacanth

5.6. arabische gom

5.7. Johannesbroodpitmeel

5.8. guarmeel

5.9. carrageen (carrageninen, carra-
ganen en carragenaten)

5.10. karayagom

5.11. carboxymethyl-cellulose en zijn
natriumzout

5.12: methylcellulose

5.12. bis microkristallijnen cellulose

5.13. propyleenglycoalginaat, uitsluitend in consumptie-ijs met een pH lager dan 5,0.

max. 1 %, afzonderlijk of tezamen gebruikt

max. 0,5 %, afzonderlijk of tezamen gebruikt

max. 0,3 %

Afzonderlijk of tezamen gebruikt. De som van de fracties van de maximaal toegelaten hoeveelheid voor elk van deze additieven mag niet boven 100 % komen, onverminderd het bepaalde onder C.

6. Fosfaten

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

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

6.3. kalium-, natrium- en calciumorthofosfaten

max. 0,2 %, afzonderlijk of tezamen gebruikt uitgedrukt in P_2O_5

7. *Emulgeermiddelen*

7.1. lecithine

7.2. mono- en diësters van glycerol met in spijsvetten voorkomende vetzuren, al dan niet veresterd met een van de hierna volgende organische zuren : azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteen-
zuur of diacetyl-wijnsteen-
zuur

7.3. suikeresters (saccharose mono- en distearaat-palmitaat-oleaat)

7.4. suikerglyceriden (mengsels van suikeresters met glycerolstearaat, -palmitaat of oleaat)

7.5. de hieronder genoemde tweens en spans:
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monolauraat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monopalmitaat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monostearaat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-tristearaat
polyoxyethyleen (20)-sorbitaan-monoleaat
sorbitaan-monopalmitaat
sorbitaan-monostearaat
sorbitaan-tristearaat

max. 0,5 % afzonderlijk of tezamen gebruikt

max. 0,05 %, uitsluitend voor het op het Nederlands grondgebied in de handel gebrachte consumptie-ijs, dat vetstoffen bevat

C. **Anti-cumulatiebepaling**

Bij gebruik van voedingsgelatine en van al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel, hetzij afzonderlijk, hetzij gemengd al dan niet in combinatie met de verdikkings- en stabiliseermiddelen genoemd onder B.5.2. t/m B.5.13., geldt het anti-cumulatieprincipe, hetwelk inhoudt dat de som van de fracties van de maximaal toegelaten hoeveelheid voor elk van de ingrediënten, respectievelijk additieven niet boven de 100 % mag komen.

IV. **Algemene eisen**

De waren, als bedoeld onder II., moeten aan de volgende algemene eisen voldoen :

1. fosfatase moet afwezig zijn ;
2. onverminderd het bepaalde in IX.2. mag het kiemgetal van de vloeibaar gemaakte lucht-vrije waar niet hoger zijn dan 100.000 per milliliter;

3. onverminderd het bepaalde in IX.2. moeten coliforme bacteriën in 0,1 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar afwezig zijn;
4. pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer salmonellae in 5 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar of coagulase-positieve staphylococcen in 0,1 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrĳe waar wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan;
5. geur, smaak, consistentie en uiterlijk voorkomen van de waren moeten normaal zijn;
6. de waar mag niet bedorven zijn;
7. de waar moet vrĳ zijn van schadelijke stoffen;
8. de waar moet bereid zijn uit deugdelijke grondstoffen;
9. het gewicht van de waar mag per liter eindprodukt niet minder dan 500 g bedragen;
10. het is verboden in de waar kunstmatige zoetstoffen te gebruiken;
11. het mengsel van alle voor de bereiding van consumptie-ijs gebruikte bestanddelen, met uitzondering van die welke niet kunnen worden gepasteuriseerd, zoals verse of gedroogde vruchten of chocolade, moet onmiddellĳk voor het afkoelen een doeltreffende warmtebehandeling of een andere geschikte behandeling met gelĳke werking ondergaan. Deze andere behandeling mag niet uit bestraling bestaan.

Het afkoelen na de warmtebehandeling moet zo snel mogelijk tot 6 °C geschieden. Indien bestanddelen die niet kunnen worden gepasteuriseerd, zoals verse of gedroogde vruchten of chocolade, aan het aldus behandelde mengsel worden toegevoegd, moet dit op hygiënische wijze geschieden;

12. het in 11. bepaalde is niet van toepassing wanneer mengsels worden gebruikt :
 - a. die gereed zijn voor gebruik en als zodanig kunnen worden bewaard;
 - b. die zijn verkregen uit voor de bereiding van consumptie-ijs bestemd(e) poeder of pasta, welke worden opgelost — de pasta onmiddellĳk na opening van de verpakking — in drinkwater of in melk die een geschikte warmtebehandeling heeft ondergaan, met dien verstande dat :
 - de onder a) bedoelde mengsels onmiddellĳk na opening van de verpakking en
 - de onder b) bedoelde mengsels tot op het ogenblik waarop tot bevrĳzing daarvan wordt overgegaan, bij een temperatuur van ten hoogste 6 °C worden bewaard tenzij de mengsels aanwezig zijn in een automatische continu werkende machine; in het laatste geval mogen de mengsels op een temperatuur van ten hoogste 15 °C worden gehouden;
 - voor het eindprodukt in ieder geval aan de bacteriologische normen, vermeld onder IV.2., IV.3. en IV.4. wordt voldaan.

13. Eventuele resten van mengsels of gesmolten consumptie-ijs mogen slechts worden verwerkt nadat zij opnieuw aan een warmtebehandeling zijn onderworpen.
14. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden worden opgeslagen en de bereiders dienen zich ervan te vergewissen dat deze grondstoffen in goede staat van bewaring worden gehouden.
15. Voorverpakt consumptie-ijs mag slechts in ongeschonden verpakking worden afgeleverd.

V. Opslag en vervoer van consumptie-ijs

1. Tijdens de opslag en het vervoer van consumptie-ijs moet de bevroren toestand gehandhaafd blijven.
De temperatuur in de kern en in alle andere delen van de waar moet steeds voldoende laag zijn om de oorspronkelijke organoleptische eigenschappen en de vereiste bacteriologische hoedanigheden in stand te houden. De temperatuur mag nooit hoger dan -5°C zijn.
2. Voorverpakt consumptie-ijs mag slechts in ongeschonden verpakking worden vervoerd en in voorraad worden gehouden.
Voorverpakt consumptie-ijs mag in vriesruimten, vrieswagens en diepvrieskasten slechts tezamen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, indien het consumptie-ijs is beschermd tegen uitwendige invloeden die zijn organoleptische of bacteriologische eigenschappen kunnen beïnvloeden.

Voorverpakt consumptie-ijs mag in diepvriesruimten, die voor de verkoop aan het publiek worden gebruikt, slechts tezamen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, indien bedoelde levensmiddelen diepvriesprodukten in gesloten verpakking zijn.

3. Niet-voorverpakt consumptie-ijs moet tijdens opslag en vervoer en in de verkoopplaatsen deugdelijk tegen verontreiniging zijn beschermd. Het is verboden niet voorverpakt consumptie-ijs uit het vaatwerk waarin het bereid is over te brengen in ander vaatwerk dan dat waarin het aan de consument wordt afgeleverd.
4. Voertuigen gebruikt voor het vervoer of de verkoop van consumptie-ijs mogen niet voor doeleinden worden gebruikt welke de kwaliteit van het consumptie-ijs nadelig kunnen beïnvloeden of tot verontreiniging ervan kunnen leiden.
5. Ontdooid consumptie-ijs mag slechts opnieuw worden bevroren, nadat het een zodanige warmtebehandeling heeft ondergaan, dat het aan de in dit Reglement vastgestelde bacteriologische eisen voldoet.

VI. Bijzondere elsen

1. In de waren, als bedoeld onder II.1., mogen geen andere vetten dan melkvet aanwezig zijn, tenzij afkomstig van de onder II.1. genoemde toegevoegde eet- en drinkwaren.

De vetvrije melk-droge stof en het melkvet mogen uitsluitend afkomstig zijn van één of meer van de volgende produkten : melk, geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, melkconserven, room, boter en botervet.

2. Het melkvetgehalte

— in roomijs moet minimaal 9 % bedragen

In afwijking hiervan mag het minimumgehalte 7 % bedragen

— indien het roomijs tenminste 15 % vruchten, andere dan citrusvruchten en/of vruchtenpulp en/of vruchtensap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig zijn, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.

— indien het roomijs tenminste 10 % citrusvruchten en/of pulp en/of sap afkomstig van citrusvruchten bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

— indien het roomijs tenminste 15 % chocolade-saus, dan wel 15 % caramel-saus of 15 % vruchten-saus bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.b.

— indien het gehalte aan vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel tenminste 7 % bedraagt mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.3.

De hierboven genoemde melkvetgehalten van 9 en 7 % moeten zijn berekend op de hoeveelheid roomijs, met inbegrip van alle daarin aanwezig zijnde ingrediënten.

— in melkijs moet minimaal 2,5 % bedragen.

3. Het vetvrije melk-droge stofgehalte in melkijs moet minimaal 5 % bedragen.

De som van het melkvetgehalte en het vetvrije melk-droge stofgehalte in roomijs moet minimaal 16 % bedragen.

In afwijking hiervan mag de som, bedoeld in de vorige volzin 14 % bedragen :

— indien het roomijs tenminste 15 % vruchten, andere dan citrusvruchten en/of vruchtenpulp en/of vruchtensap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig zijn, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;

- indien het roomijs tenminste 10 % citrusvruchten en/of pulp en/of sap afkomstig van citrusvruchten bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.a.;
- indien het roomijs tenminste 15 % chocolade-saus, dan wel 15 % caramel-saus of 15 % vruchten-saus bevat, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.2.b.;
- indien het gehalte aan vloeibaar eigeel of de overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel tenminste 7 % bedraagt, mits de waar is aangeduid overeenkomstig het bepaalde in VII.A.3.

4. Het totale droge stofgehalte :

- in roomijs moet minimaal 30 % bedragen;
- in melkijs moet minimaal 25 % bedragen;
- in ijs moet minimaal 25 % bedragen;
- in water-ijs moet minimaal 15 % bedragen.

VII. Eisen met betrekking tot de etikettering

A. Voorverpakt consumptie-ijs

Indien de waren, als bedoeld in dit Reglement, zijn voorverpakt en als zodanig bestemd voor rechtstreekse afzet aan de consument, moeten t.a.v. de aanduidingen op de buitenzijde van de voorverpakking de volgende bepalingen in acht worden genomen.

- 1.a. De verpakking moet al naar gelang van de aard en samenstelling zijn voorzien van één der benamingen onderscheidenlijk bedoeld in hoofdstuk II.1., II.2. of II.3., met dien verstande dat deze benamingen, behoudens de desbetreffende in dit Reglement opgenomen restrictieve bepalingen, mogen vergezeld gaan van de naam van de smaakgevende bestanddelen.
- 1.b. De benaming « choco » mag uitsluitend worden toegevoegd aan de onder a. bedoelde benamingen, indien chocolade, imitatie-chocolade of cacaofantasie als omhulling van de waren, als bedoeld in dit Reglement, is gebruikt.
- 2.a. Uitsluitend consumptie-ijs, dat hetzij tenminste 15 % vruchten, andere dan citrusvruchten, en/of vruchtenpulp en/of vruchtesap bevat, met dien verstande dat deze pulp of dit sap van andere vruchten dan citrusvruchten afkomstig moet zijn, hetzij tenminste 10 % citrusvruchten en/of van deze vruchten afkomstig(e) pulp of sap bevat, mag een aanduiding dragen waarin het woord « vrucht(en) » danwel de naam (namen) van de vrucht(en) voorkom(t)(en) en/of een afbeelding daarvan.
- 2.b. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 15 % chocolade-saus, dan wel 15 % caramel-saus of 15 % vruchten-saus bevat, mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar onderscheidenlijk chocolade-saus dan wel caramel-saus of vruchten-saus aanwezig is.

3. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 7 % vloeibaar eigeel of een overeenkomstige hoeveelheid gedroogd eigeel bevat mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar eibestanddelen aanwezig zijn.
4. Uitsluitend consumptie-ijs, dat tenminste 5 % noten of delen van noten bevat mag een aanduiding en/of afbeelding dragen, waaruit blijkt dat in deze waar delen van noten aanwezig zijn.
5. Consumptie-ijs dat vruchten, vruchtenpulp of vruchtesap bevat doch niet voldoet aan het onder 2. bepaalde, alsmede consumptie-ijs dat natuurlijke extracten van vruchten bevat, mag een aanduiding dragen : « met.. smaak » (vermelding van de naam (namen) van de vrucht(en)), danwel van de vrucht(en) waaruit natuurlijke extracten zijn gewonnen.
6. Consumptie-ijs dat noten of delen van noten bevat, doch niet voldoet aan het bepaalde onder 4., mag zijn voorzien van de aanduiding « met notensmaak ».
7. Indien aan de waren, als bedoeld in dit Reglement, één of meer kleurstoffen zijn toegevoegd moeten deze als volgt worden aangeduid : « met kleurstof(fen); deze aanduidingsverplichting geldt niet indien de desbetreffende waren gekleurd zijn met karamel E 150, of met de kleurstoffen E 140, E 141, E 160, E 161, E 162 of E 163.
8. Consumptie-ijs dat één of meer andere eet- en drinkwaren en/of andere natuurlijke extracten bevat, dan die bedoeld onder 2. t/m 6., mag alleen dan worden aangeduid met de naam van die andere eet- en drinkwaren en/of die andere natuurlijke extracten, indien een voldoende hoeveelheid is gebruikt om de organoleptische kenmerken van consumptie-ijs duidelijk te beïnvloeden.
9. Indien de smaak van de onder II. bedoelde waren voorkomt uit geur- en smaakstoffen andere dan natuurlijke of met natuurlijk chemische identieke extracten, moeten deze waren als volgt worden aangeduid : « met ... aroma » (vermelding van de naam van de desbetreffende geur of smaak).
10. Het netto-gewicht of het netto-volume moet in gram respectievelijk in kilogram of in onderdelen van een liter respectievelijk in liter worden aangeduid; deze aanduidingsverplichting geldt niet voor de in dit Reglement bedoelde waren die een nettogewicht of een nettovolume hebben van minder dan 75 g resp. 150 ml.

11. Op de voorverpakking van de waren, als bedoeld in dit Reglement, moet daarenboven een volgende aanduiding voorkomen :
— de naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, nl. :
 - 11.1. voor de in Benelux vervaardigde of voorverpakte produkten : de naam of de handelsnaam en het adres van de in Benelux gevestigde producent of van een verkoper die in Benelux is gevestigd;
 - 11.2. voor de buiten Benelux vervaardigde en voorverpakte 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.
Indien de voorverpakking van de in dit Reglement bedoelde waren is voorzien van de naam of de handelsnaam en het adres van de verkoper, moet de verpakking mede zijn voorzien van de naam en het adres van de fabrikant. In laatstbedoeld geval is deze vermelding in codevorm toegelaten.
Wat betreft de adressaanduiding kan voor rechtspersonen worden volstaan met de vermelding van de vestigingsplaats van hun zetel.
12. Op de voorverpakking of de verzamelverpakking van voorverpakt consumptie-ijs moet een aanduiding in code voorkomen, waaruit de eenzelveheid van de partij blijkt.
13. De onder 1.a. en al naar gelang van het geval de onder 9, alsmede de onder 10 bedoelde vermeldingen op de voorverpakking moeten zijn aangebracht in eenzelfde gezichtsveld.

B. Niet-voorverpakt consumptie-ijs

1. Indien consumptie-ijs niet-voorverpakt in de handel wordt gebracht, moeten op of bij de waar de in VII.A., onder 1.a, 7 en 11 en al naar gelang van het geval, de onder 9 bedoelde aanduidingen voorkomen.
2. De facultatieve aanduidingen, als bedoeld in VII.A, onder 2., 3., 4., 5., 6. en 8. mogen onder de aldaar genoemde voorwaarden voor de desbetreffende niet-voorverpakte waar worden gebruikt.

VIII. Vereiste letter- en cijfergrootte van de verplichte aanduidingen

Letters en cijfers van de onder VII. vermelde verplichte resp. facultatieve aanduidingen moeten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn. De verplichte aanduidingen vermeld in VII.A. moeten bovendien een minimum hoogte hebben van :

- 2 mm voor verpakkingen t/m 200 gram;
- 3 mm voor verpakkingen van meer dan 200 gram t/m 2 kg;
- 10 mm voor verpakkingen van meer dan 2 kg.

IX. Slotbepalingen

1. Het is verboden op of bij de waren, als bedoeld in dit Reglement, in handelsdocumenten, in prospectussen en in andere vormen van publiciteit die betrekking hebben op de waren, als bedoeld in dit Reglement, gebruik te maken van benamingen, aanduidingen, afbeeldingen, tekens of andere vormen van presentatie die misleidend zijn of kunnen zijn omtrent o.m. de aard en samenstelling van de in dit Reglement bedoelde waren.
2. De bevoegde nationale autoriteiten van elk Benelux-partnerland kunnen gedurende drie jaren na het in werking treden van de onderhavige Beschikking op hun nationaal territorium toelaten dat consumptie-ijs een kiemgetal per milliliter van ten hoogste 300.000 heeft en geen coliforme bacteriën in 0,01 ml van de vloeibaar gemaakte luchtvrije waar bevat.
3. Consumptie-ijs, vervaardigd op basis van gefermenteerde melkproducten, valt buiten het toepassingsgebied van het onderhavige Reglement.
4. Consumptie-ijs, dat een of meer kunstmatige zoetstoffen bevat, valt niet onder het toepassingsgebied van het onderhavige Reglement en blijft behoren tot het gebied van de nationale wetgeving van de partnerlanden.
5. Indien de onder II.2. of II.3. van dit Reglement gedefinieerde waar andere eetbare oliën of vetten dan melkvet bevat, kunnen de bevoegde autoriteiten van het Groothertogdom Luxemburg de desbetreffende waar op het grondgebied van het Groothertogdom Luxemburg verbieden.

**Samenstellingsnormen i.v.m. voedingscaseïnatens,
bestemd voor consumptie-ijs
M (76) 6, Bijlage II**

I. Definitie en zuiverheidseisen

Caseïnatens zijn produkten, welke zijn bereid door het drogen van oplossingen of dispersies die zijn verkregen door toevoeging van daartoe geschikt, alkalisch gemaakt, water van drinkwaterkwaliteit aan een neerslag verkregen door magere koemelk met melkzuur of een mineraalzuur aan te zuren.

Het alkalisch gemaakt water dient te zijn verkregen door verdunning van natrium-, kalium- of calciumhydroxyde.

II. Algemene eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de onderstaande algemene eisen :

1. *Uiterlijk*

- a. De kleur van de produkten dient wit tot roomkleurig te zijn.
- b. Kluiten welke onder lichte druk niet uitcenvallen dienen afwezig te zijn.

2. *Geur en smaak*

De geur en smaak van de produkten moeten normaal zijn.

3. De produkten mogen geen stoffen bevatten in hoeveelheden die schadelijk zijn of kunnen zijn voor de gezondheid.

4. De pH van een 10 % dispersie moet bij 20 °C tussen 6,5 en 7,0 liggen.

III. Samenstellingseisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende samenstellingseisen :

1. *Eiwitgehalte*

Het eiwitgehalte (stikstof x 6,38) moet tenminste 92 % in de droge stof bedragen.

2. *Vochtgehalte*

Het vochtgehalte mag ten hoogste 6 % bedragen.

3. *Vetgehalte*

Het vetgehalte mag ten hoogste 1,5 % bedragen.

4. *Lactose*

Het lactosegehalte mag ten hoogste 0,5 % bedragen.

5. *Sedimenten, vreemde en verbrande deeltjes*

Vreemde stoffen zoals resten van insecten, metaal, hout en haar moeten afwezig zijn in 25 g van het produkt (Standards for grades of dry milk van de « American Dry Milk Institute » (ADMI); Bulletin 916 (1971).

De verbrande deeltjes en sedimenten mogen niet meer dan 22,5 mg per 25 g bedragen (ADMI, schijf C, watermethode).

IV. Bacteriologische eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende bacteriologische eisen :

a. *Totaal kiemgetal*

Het totaal kiemgetal mag niet meer bedragen dan 30.000 per gram.

b. *Coliforme bacteriën*

Het aantal coliforme bacteriën mag niet meer bedragen dan 10 per gram.

c. *Gisten en schimmels*

Het aantal gisten en schimmels mag niet meer bedragen dan 50 per gram.

d. Pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer salmonellae in 25 g van het produkt of coagulase positieve staphylococcen in 1 g van het produkt wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan.

V. Bijzondere eisen

De onder I. gedefinieerde produkten moeten voldoen aan de volgende bijzondere eisen :

- a. zij mogen niet meer dan 5 ppm koper bevatten;
- b. zij mogen niet meer dan 20 ppm ijzer bevatten;
- c. zij mogen niet meer dan 2 ppm lood bevatten.