

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations en matière de
poudres et d'autres produits composés destinés
à la préparation de pudding et de denrées analogues
M (83) 18

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 pour des raisons technologiques, il est nécessaire d'abroger le règlement instauré par la Décision du 26 novembre 1973, M (73) 34, ainsi que les modifications y apportées par la Décision du 26 janvier 1976, M (76) 7, en vue d'adapter le régime aux circonstances actuelles,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires en vue de l'adaptation de leur législation aux dispositions du règlement annexé à la présente Décision.

Article 2

La présente Décision abroge les Décisions du 26 novembre 1973, M (73) 34 et du 26 janvier 1976, M (76) 7.

Article 3

1. Les trois Gouvernements prennent les mesures nécessaires afin que les dispositions de la présente Décision entrent en vigueur un an après la date de la signature de celle-ci.
2. Dans l'année qui suit l'expiration du délai repris à l'alinéa 1er, 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 sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 17 octobre 1983.

Le Président du Comité de Ministres,

C. FLESCH

REGLEMENT
concernant les poudres et les autres produits
composés destinés à la préparation de pudding et de
denrées analogues

I. Champ d'application

Le présent règlement est applicable aux poudres pour pudding, aux poudres pour pudding instantané, aux poudres pour jelly ou au jelly, aux poudres pour jelly instantané, aux poudres pour mousse et aux poudres pour mousse instantanée, définies sous II.

II. Définitions

1. Poudre pour pudding

On entend par poudre pour pudding, le produit composé pulvérulent ou granuleux, destiné et propre à la préparation à chaud à l'aide de lait, produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets plus ou moins liquide ou gélifié contenant un ou plusieurs des constituants principaux suivants :

- semoule d'une ou de plusieurs céréales et/ou farine de sarrasin ;
- fécule ou amidon alimentaire modifié ou non ;
- constituants d'œufs de poule en quantité de 40% du produit au maximum ;

et au(x)quel(s) ont en outre été ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :

- matières aromatisantes et sapides et/ou arômes ;
- saccharose, dextrose, fructose, maltose, sirop de glucose déshydraté et sucre interverti ;
- produits laitiers et constituants du lait ;
- huiles et graisses alimentaires ;
- café et extrait de café en poudre ;
- cacao et produits chocolatés
- fruits confits et fruits secs, y compris les noix ;
- denrées et boissons aromatisantes et sapides, y compris les produits alcoolisés ;
- jus de fruits déshydratés ;
- sel de cuisine ;
- épices ;
- céréales ou farines de céréales ;
- gélatine alimentaire ;
- caséinates alimentaires, étant entendu que les produits doivent satisfaire aux exigences en matière de pureté visées à l'annexe II de la Décision M (76) 6 relative à la glace de consommation ;
- protéines partiellement hydrolysées et leurs sels.

2. Poudre pour pudding instantané

On entend par poudre pour pudding instantané, le produit composé pulvérulent ou granuleux, destiné et propre à la préparation à froid à l'aide de lait, produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets plus ou moins liquide ou gélifié, contenant un ou plusieurs des constituants principaux et, en outre, un ou plusieurs des constituants auxiliaires dont question sous 1.

3. Poudre pour jelly ou jelly

On entend par poudre pour jelly ou par jelly, resp. le produit composé pulvérulent, granuleux ou à l'état compact, destiné et propre à la préparation à chaud à l'aide d'eau d'un mets gélifié, contenant un ou plusieurs des constituants principaux suivants :

- gélatine alimentaire ;
- fécule ou amidon alimentaire modifié ou non ;
- épaississants et gélifiants ;
- constituants d'œufs de poule en quantité de 40% du produit au maximum ;

et au(x)quel(s) ont été en outre ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :

- saccharose, dextrose, fructose, maltose, sirop de glucose déshydraté et sucre interverti ;
- produits laitiers et constituants du lait ;
- huiles et graisses alimentaires ;
- café et extrait de café en poudre ;
- cacao et produits chocolatés ;
- fruits confits et fruits secs, y compris les noix ;
- denrées et boissons aromatisantes et sapides, y compris les produits alcoolisés ;
- jus de fruits déshydratés ;
- sel de cuisine ;
- épices ;
- caséinates alimentaires, étant entendu que ces produits doivent satisfaire aux exigences en matière de pureté visées à l'annexe II de la Décision M (76) 6 relative à la glace de consommation ;
- protéines partiellement hydrolysées et leurs sels ;
- céréales ou farines de céréales ;
- semoule d'une ou de plusieurs céréales et/ou farine de sarrasin ;
- matières aromatisantes et sapides et/ou aromes.

4. Poudre pour jelly instantané

On entend par poudre pour jelly instantané, le produit composé pulvérulent ou granuleux, destiné et propre à la préparation à froid à l'aide d'eau d'un mets gélifié, contenant un ou plusieurs des constituants principaux et, en outre, un ou plusieurs des constituants auxiliaires visés sous II.3.

5. Poudre pour mousse

On entend par poudre pour mousse le produit composé pulvérulent ou granuleux destiné et propre à la préparation à chaud à l'aide de lait, produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets léger et mousseux, contenant un ou plusieurs des constituants principaux ci-après :

- fécule ou amidon alimentaire modifié ou non ;
- constituants d'œufs de poule en quantité de 40% du produit au maximum ;
- saccharose, dextrose, fructose, maltose, sirop de glucose déshydraté et sucre interverti ;
- huiles et graisses alimentaires ;

et aux(x)quel(s) ont en outre été ajoutés un ou plusieurs des constituants auxiliaires suivants :

- matières aromatisantes et sapides et/ou arômes ;
- produits laitiers et constituants du lait ;
- café et extrait de café en poudre ;
- cacao et produits chocolatés ;
- fruits confits et fruits secs, y compris les noix ;
- denrées et boissons aromatisantes et sapides, y compris les produits alcoolisés ;
- jus de fruits déshydratés ;
- sel de cuisine ;
- épices ;
- céréales ou farines de céréales ;
- gélatine alimentaire ;
- caséinates alimentaires, étant entendu que ces produits doivent satisfaire aux exigences en matière de pureté visées à l'annexe II de la Décision M (76) 6 relative à la glace de consommation ;
- protéines partiellement hydrolysées et leurs sels.

6. Poudre pour mousse instantanée

On entend par poudre pour mousse instantanée, le produit composé pulvérulent et/ou granuleux destiné et propre à la préparation à froid à l'aide de lait, produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets léger et mousseux, contenant un ou plusieurs des constituants principaux et un ou plusieurs des constituants auxiliaires cités sous 5.

III. Additifs autorisés

Les produits visés dans la colonne C ne peuvent contenir d'autres additifs que ceux repris dans la colonne A, et ce pour autant que soient respectées les doses autorisées, indiquées dans la colonne B.

Toutefois, d'autres additifs que ceux autorisés dans les constituants des produits définis sous II, peuvent être présents dans ces produits, pour autant et dans la mesure où ces additifs sont autorisés dans ces constituants.

A <i>Additif</i>	B <i>Dose autorisée</i>	C <i>Autorisé dans</i>
a. matières aromatisantes et sapides inoffensives	q.s.	Les produits définis sous II
b. 1. - riboflavine E 101 - caramel E 150 - xanthophylles E 161 - rouge de betterave E 162 - anthocyanes E 163	q.s.	Les produits définis sous II
b. 2. - tartrazine E 102 - indigotine E 132 - chlorophylle cuivrée E 141 - vert acide brillant E 142 - caroténoïdes E 160	chacun au maximum 100 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	Les produits définis sous II
b. 3. - jaune orangé S, E 110 - érythrosine E 127 - bleu patenté V, E 131 - rouge cochenille A (ponceau R 4) E 124	chacun au maximum 50 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	Les produits définis sous II
b. 4. - azorubine E 122 - noir brillant E 151	maximum 20 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	Les produits définis sous II

Le total des teneurs en matières colorantes citées sous b.2., b.3. et b.4. ne peut pas excéder 200 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi.

c. Epaississants et gélifiants

- agar-agar E 406
- acide alginique et ses sels de sodium, de potassium, d'ammonium et de calcium E 400 à E 404
- pectines E 440 a,b
- carragène E 407
- farine de graines de caroube E 410
- farine de guar E 412
- gomme adragante E 413
- gomme arabique E 414

q.s.

Les produits définis sous II

- gomme de xanthane E 415

200 mg/kg

dans la poudre pour pudding, la poudre pour mousse, la poudre pour jelly et le jelly

400 mg/kg

dans la poudre pour pudding instantané, dans la poudre pour mousse instantanée, dans la poudre pour jelly instantané

- carboxyméthylcellulose et son sel sodique dont E 466
- méthylcellulose E 461
- hydroxypropylméthylcellulose E 464

maximum 0,5% utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi

la poudre pour pudding, la poudre pour mousse et la poudre pour jelly et jelly

maximum 1% utilisé séparément ou en mélange et calculée sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi

la poudre pour pudding instantané, la poudre pour mousse instantanée, et la poudre pour jelly instantané

d. Emulsifiants

- lécithine E 322
- mono- et diglycérides d'acides gras, E 471
- esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 a

maximum 0,5%

les produits définis sous II

<ul style="list-style-type: none"> - esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472 b - esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 c 	<p>maximum 0,5% utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p>	<p>la poudre pour pudding, la poudre pour jelly, le jelly et la poudre pour mousse</p>
<ul style="list-style-type: none"> - esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 d 	<p>maximum 3% utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p>	<p>la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantanée</p>
<ul style="list-style-type: none"> - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 e - esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 f 	<p>maximum 0,5% utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p>	<p>la poudre pour pudding, la poudre pour jelly, le jelly et la poudre pour mousse</p>
<ul style="list-style-type: none"> - esters du propylène-glycol d'acides gras E 477 	<p>maximum 1% utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p>	<p>la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantanée</p>
<p>e. Acides organiques</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - acides citrique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium E 330 à E 333 	<p>q.s.</p>	<p>les produits définis sous II</p>
<ul style="list-style-type: none"> - acide tartrique et ses sels de sodium, de potassium et de sodium-potassium E 334 à E 337 		

<ul style="list-style-type: none"> - acide lactique et ses sels de sodium, potassium et de sodium-potassium E 270, E 325 à E 327 	q.s.	les produits définis sous II
<ul style="list-style-type: none"> - acide gluconique et ses sels de sodium, de potassium et de sodium-potassium 		
<ul style="list-style-type: none"> - acide fumarique 	0,1% calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	la poudre pour jelly, le jelly et la poudre pour jelly instantané
f. Stabilisateurs		
<ul style="list-style-type: none"> - orthophosphate disodique ex E 339 Na_2HPO_4 		
<ul style="list-style-type: none"> - diphosphate di- et tétrasodique $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ resp. $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ex E 450 a 	max. 60% exprimé en P_2O_5 , utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantanée
<ul style="list-style-type: none"> - mono-hydrogénophosphate de calcium CaHPO_4 ex E 341 		
<ul style="list-style-type: none"> - dihydrogénophosphate de calcium, $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ ex E 341 		
<ul style="list-style-type: none"> - acétate de calcium E 263 		
<ul style="list-style-type: none"> - citrate de calcium E 333 		
<ul style="list-style-type: none"> - lactate de calcium E 327 		
<ul style="list-style-type: none"> - gluconate de calcium 	q.s.	la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantanée

IV. Exigences générales et microbiologiques

Les produits, visés par le présent règlement, doivent satisfaire aux exigences générales suivantes :

- a. 1. Ils doivent avoir une odeur et une saveur normales.
 2. Ils doivent être exempts d'insectes ou d'autres éléments de nature ou d'origine animale, ainsi que de toute autre souillure.
 3. Ils doivent être préparés à l'aide de matières premières de bonne qualité.
 4. Ils doivent être exempts de substances nocives à la santé.
 5. Ils ne peuvent contenir que des constituants autorisés et les additifs visés dans le présent règlement.
- b. Les produits, visés sous I.a. du présent règlement, doivent être préemballés.

Les produits visés sous II.2., II.4. et II.6. du présent règlement doivent satisfaire aux exigences microbiologiques suivantes :

- a. Le nombre de micro-organismes aérobies revivifiables ne peut excéder 50.000/g.
- b. Les entérobactériacés revivifiables ne peuvent être identifiés dans 0,1g du produit.
- c. Absence de germes pathogènes et toxines d'origine microbienne. Cette prescription n'est pas respectée notamment, si des salmonelles revivifiables sont identifiées dans 25g du produit ou des staphylocoques coagulase positifs revivifiables dans 0,1g du produit.
- d. Le nombre de levures et de moisissure revivifiables ne peut excéder 100/g.

V. Exigences relatives à l'étiquetage

L'étiquetage des denrées visées au présent règlement doit répondre aux dispositions suivantes en matière de dénomination de vente.

Dans les dénominations de vente des produits définis sous II.1. à 6. inclus, le terme "poudre" peut être remplacé par "powder".

1. *Poudre pour pudding*

Le produit visé sous II.1. du présent règlement doit exclusivement être désigné par la dénomination "poudre pour pudding", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour pudding" peut être remplacée par la dénomination suivante :

- "poudre pour flan".

2. *Poudre pour pudding instantané*

Le produit visé sous II.2. du présent règlement doit exclusivement être désigné par la dénomination "poudre pour pudding instantané", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour pudding instantané" peut être remplacée par la dénomination suivante :

- "poudre pour flan instantané".

3. *Poudre pour jelly ou jelly*

Le produit visés sous II.3. du présent règlement doit exclusivement :

- lorsqu'il est commercialisé sous forme de poudre ou de granules, être désigné par la dénomination "poudre pour jelly", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût ;
- lorsqu'il est commercialisé à l'état compact, être désigné par la dénomination "jelly", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour jelly" peut être remplacée par :

- "poudre pour pudding à base de gélatine", lorsque la gélatine alimentaire est la seule substance gélifiante mise en œuvre ;
- "poudre pour flan"

4. *Poudre pour jelly instantané*

Le produit visé sous II.4. du présent règlement doit exclusivement être désigné par la dénomination "poudre pour jelly instantané", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour jelly instantané" peut être remplacée par :

- poudre pour pudding instantané à base de gélatine", lorsque la gélatine alimentaire est la seule substance gélifiante mise en œuvre ;
- "poudre pour flan instantané".

5. *Poudre pour mousse*

Le produit visé sous II.5. du présent règlement doit exclusivement être désigné par la dénomination "poudre pour mousse", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour mousse" peut être remplacée par : "poudre pour mousse au ...", complétée par un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour mousse" peut être complétée par la dénomination "poudre pour bavarois", à condition que cette dénomination complémentaire apparaisse dans le même champ de vision que "poudre pour mousse".

6. *Poudre pour mousse instantanée*

Le produit visé sous II.6. du présent règlement doit exclusivement être désigné par la dénomination "poudre pour mousse instantanée", accompagnée ou non d'un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour mousse instantanée" peut être remplacée par "poudre pour mousse au ... instantanée", complétée par un mot qui en indique l'espèce ou le goût.

La dénomination "poudre pour mousse instantanée" peut être complétée par la dénomination "poudre pour bavarois instantané", à condition que cette dénomination complémentaire apparaisse dans le même champ de vision que "poudre pour mousse instantanée".