

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
betreffende de harmonisatie der wetgevingen
inzake poeders en andere samengestelde produkten
bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren
M (83) 18

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 het om technologische redenen noodzakelijk is het reglement zoals ingesteld bij Beschikking van 26 november 1973, M (73) 34, alsmede de daarin aangebrachte wijzigingen neergelegd in Beschikking van 26 januari 1976, M (76) 7, in te trekken teneinde het regime aan te passen aan de huidige omstandigheden,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

De Regeringen der Beneluxlanden treffen de nodige maatregelen voor de aanpassing van hun wetgevingen aan de bepalingen van het aan deze Beschikking gehechte reglement.

Artikel 2

Bij deze Beschikking worden de Beschikkingen van 26 november 1973, M (73) 34 en van 26 januari 1976, M (76) 7, ingetrokken.

Artikel 3

1. De drie Regeringen nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van deze Beschikking één jaar na de datum van haar ondertekening in werking treden.
2. Binnen één jaar na het verstrijken van de in lid 1. bedoelde termijn brengt elk der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van de onderhavige Beschikking. Bij dit verslag zal de tekst van de uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 17 oktober 1983.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

C. FLESCHE

REGLEMENT
betreffende poeders en andere samengestelde produkten,
bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren

M (83) 18, Bijlage

I. Toepassingsgebied

Dit reglement is van toepassing op puddingpoeder, instant puddingpoeder, jellopoeder of jelly, instant jellopoeder, moussepoeder en instant moussepoeder, zoals in II. gedefinieerd.

II. Definities

1. Puddingpoeder

Onder puddingpoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig of korrelvormig produkt, bestemd en geschikt voor warme bereiding van een min of meer vloeibaar of van een gelei-achtig gerecht met behulp van melk, vloeibare melkprodukten en/of water en bevattende één of meer van de hierna volgende essentiële bestanddelen :

- griesmeel van één of meer granen en/of boekweitmeel ;
- al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel ;
- bestanddelen van kippeëieren in hoeveelheden van ten hoogste 40% van het produkt ;

en waaraan tevens één of meer van de hierna volgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd :

- geur- en smaakstoffen en/of aroma's ;
- saccharose, dextrose, fructose, maltose, gedehydrateerde glucosestroop en invertsuiker ;
- melkprodukten en -bestanddelen ;
- eetbare oliën en eetbare vetten ;
- koffie en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeprodukten ;
- geconfijte vruchten en gedroogde vruchten waaronder noten ;
- geur- en smaakgevende eet- en drinkwaren, waaronder alcohol bevattende produkten ;
- gedehydrateerde vruchtensappen ;
- keukenzout ;
- specerijen ;
- granen of meel daarvan ;
- voedingsgelatine ;
- voedingscaseïnaten met dien verstande dat deze produkten moeten voldoen aan de zuiverheidseisen bedoeld in bijlage II van de Beschikking M (76) 6 inzake consumptie-ijs ;
- gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten en de zouten daarvan.

2. *Instant puddingpoeder*

Onder instant puddingpoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig of korrelvormig produkt, bestemd en geschikt voor de koude bereiding van een min of meer vloeibaar of van een gelei-achtig gerecht, met behulp van melk, vloeibare melkprodukten en/of water en bevattende één of meer van de essentiële bestanddelen en tevens één of meer van de bijkomende bestanddelen, als bedoeld onder 1.

3. *Jellypoeder of jelly*

Onder jellypoeder respectievelijk jelly wordt verstaan het samengesteld produkt in poedervorm of korrelvorm resp. in vaste vorm, bestemd en geschikt voor de warme bereiding van een gelei-achtig gerecht met behulp van water en bevattende één of meer van de hiernavolgende essentiële bestanddelen :

- voedingsgelatine ;
- al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel ;
- verdikkings- en geleermiddelen ;
- bestanddelen van kippeëieren in hoeveelheden van ten hoogste 40% van het produkt ;

en waaraan tevens één of meer van de hiernavolgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd :

- saccharose, dextrose, fructose, maltose, gehydrateerde glucosestroop en invertsuiker ;
- melkprodukten en -bestanddelen ;
- eetbare oliën en eetbare vetten ;
- koffie en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeprodukten ;
- geconfijte vruchten en gedroogde vruchten, waaronder noten ;
- geur- en smaakgevende eet- en drinkwaren, waaronder alcohol bevattende produkten ;
- gedehydrateerde vruchtensappen ;
- keukenzout ;
- specerijen ;
- voedingscaseïnatens, met dien verstande dat deze produkten moeten voldoen aan de zuiverheidseisen bedoeld in bijlage II van de Beschikking M (76) 6 inzake consumptie-ijs ;
- gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten en de zouten daarvan ;
- granen of meel daarvan ;
- griesmeel van één of meer granen en/of boekweitmeel ;
- geur- en smaakstoffen en/of aroma's ;

4. *Instant jellypoeder*

Onder instant jellypoeder wordt verstaan het samengesteld produkt in poedervorm of korrelvorm bestemd en geschikt voor de koude bereiding van een gelei-achtig gerecht met behulp van water en bevattende één of meer van de essentiële bestanddelen en tevens één of meer van de bijkomende bestanddelen als bedoeld onder II.3.

5. Moussepoeder

Onder moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig of korrelvormig produkt bestemd en geschikt voor de warme bereiding van een luchtig en schuimachtig gerecht met behulp van melk, vloeibare melkprodukten en/of water en bevattende één of meer van de hierna volgende essentiële bestanddelen :

- al dan niet gemodificeerd voedingszetmeel ;
- bestanddelen van kippeëieren in hoeveelheden van ten hoogste 40% van het produkt ;
- saccharose, dextrose, fructose, maltose, gedehydrateerde glucosestroop en invertsuiker ;
- eetbare oliën en eetbare vetten ;

en waaraan tevens één of meer van de hiernavolgende bijkomende bestanddelen zijn toegevoegd :

- geur- en smaakstoffen en/of aroma's ;
- melkprodukten en -bestanddelen ;
- koffie en koffie-extractpoeder ;
- cacao- en chocoladeprodukten ;
- geconfijte vruchten en gedroogde vruchten, waaronder noten ;
- geur- en smaakgevend eet- en drinkwaren, waaronder alcohol bevattende produkten ;
- gedehydrateerde vruchtensappen ;
- keukenzout ;
- specerijen ;
- granen of meel daarvan ;
- voedingsgelatine ;
- voedingscaseïnatens, met dien verstande dat deze produkten moeten voldoen aan de Zuiverheidseisen bedoeld in bijlage II van de Beschikking M (76) 6 inzake consumptie-ijs ;
- gedeeltelijk gehydrolyseerde eiwitten en de zouten daarvan.

6. Instant moussepoeder

Onder instant moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig en/of korrelvormig produkt, bestemd en geschikt voor de koude bereiding van een luchtig en schuimachtig gerecht met behulp van melk, vloeibare melkprodukten en/of water en bevattende één of meer van de essentiële en van de bijkomende bestanddelen, als genoemd onder 5.

III. Toegelaten toevoegsels

De produkten, als vermeld onder kolom C, mogen met inachtneming van de in kolom B vermelde dosering, geen andere dan de hierna in kolom A genoemde toevoegsels bevatten.

Andere dan de hieronder genoemde toevoegsels, toegelaten in de bestanddelen van de onder II. bedoelde produkten, mogen in die produkten aanwezig zijn, voor zover en voor zoveel zij in die bestanddelen zijn toegelaten.

A Toevoegsels	B Toegelaten dosis	C Toegelaten in :
a. onschadelijke geur- en smaakstoffen	q.s.	De onder II gedefinieerde produkten
b. 1. – riboflavine E 101 – karamel E 150 – xanthofyllen E 162 – bietenrood E 162 – anthocyanen E 163	q.s.	De onder II gedefinieerde produkten
b. 2. – tartrazine E 102 – indigotine E 132 – koperchlorofyl E 141 – briljantzuurgroen E 142 – carotenoïden E 160	elk maximaal 100 mg/kg berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	De onder II gedefinieerde produkten
b. 3. – oranjegeel S, E 110 – erytrosine E 127 – patentblauw V, E 131 – cochenillerood A (ponceau 4 R) E 124	elk maximaal 50 mg/kg berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	De onder II gedefinieerde produkten
b. 4. – azorubine E 122 – briljantzwart E 151	maximum 20 mg/kg, berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	De onder II gedefinieerde produkten

Het totaal van de gehalten aan kleurstoffen, genoemd onder b.2, b.3. en b.4., mag ten hoogste 200 mg/kg, berekend op de waar bereid volgens gebruiksaanwijzing, bedragen.

c. Verdikkings- en geleer-
middelen

- agar-agar E 406
- alginazuur en de natrium-, kalium-, ammonium- en calciumzouten daarvan E 400 t/m E 404
- pectinen E 440 a,b
- carrageen E 407
- johannesbroodpitmeel E 410
- guarpitmeel E 412
- tragacanth E 413
- arabische gom E 414

- xanthaangom E 415

- carboxymethylcellulose en het natriumzout daarvan E 466

- methylcellulose E 461

- hydroxypropylmethylcellulose E 464

d. Emulgatoren

- lecithinen E 322
- mono- en diglyceriden van vetzuren, E 471
- mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur, E 472 a

q.s.

200 mg/kg

400 mg/kg

maximaal 0,5% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing

maximaal 1% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing

max. 0,5 %

De onder II gedefinieerde producten

in puddingpoeder, in moussepoeder, in jellypoeder en in jelly in instant puddingpoeder, in instant moussepoeder, in instant jellypoeder

puddingpoeder, in moussepoeder en in jellypoeder en in jelly

instant puddingpoeder, in instant moussepoeder en in instant jellypoeder

de onder II gedefinieerde producten

- mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur, E 472 b
- mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur, E 472 c

max. 0,5% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing

puddingpoeder, in jellypoeder, jelly en in moussepoeder

- mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur, E 472 d
- mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetylwijnsteenzuur en diacetylwijnsteenzuur, E 472 d
- mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur, E 472 f

max. 3 % bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing

instant puddingpoeder, in instant jellypoeder en in instant moussepoeder

- propyleenglycolvetzouresters E 477

max. 0,5 % bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing

puddingpoeder, jellypoeder, jelly en moussepoeder

e. Organische zuren

- citroenzuur en zijn natrium-, kalium- en calciumzouten E 330 t/m E 333
- wijnsteenzuur en zijn natrium-, kalium- en natriumkaliumzouten, E 334 t/m E 337

max. 1% bij afzonderlijk of gemengd gebruik, en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing.

instant puddingpoeder, in instant jellypoeder en in instant moussepoeder

q.s.

de onder II gedefinieerde producten

- melkzuur en zijn natrium, kalium- en calciumzouten E 270, E 325 t/m E 327	q.s.	de onder II gedefinieerde producten
- gluconzuur en zijn natrium-, kalium- en calciumzouten		
- fumaarzuur	0,1 %, berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	jellypoeder, jelly en instant jellypoeder
f. Stabilisatoren		
- dinatriumorthofosfaat ex E 339, Na_2HPO_4		
- dinatrium- en tetranatriumdifosfaat $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ resp. $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ex E 450 a	max. 0,6 %, uitgedrukt in P_2O_5 , bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing	instant puddingpoeder, in instant jellypoeder en in instant moussepoeder
- calciummonowaterstoffosfaat, CaHPO_4 ex E 341		
- monocalciumdiwaterstoffosfaat, $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ ex E 341		
- calciumacetaat E 263		
- calciumcitraat E 333		instant puddingpoeder, in instant jellypoeder en in instant moussepoeder
- calciumlactaat E 327	q.s.	
- calciumgluconaat		

IV. Algemene en microbiologische eisen

De produkten, als bedoeld in onderhavig reglement, moeten voldoen aan de volgende algemene eisen :

- a. 1. Zij moeten normaal van geur en smaak zijn.
 2. Zij moeten vrij zijn van insecten of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong, alsmede van andere verontreinigingen.
 3. Zij moeten zijn vervaardigd uit deugdelijke grondstoffen.
 4. Zij mogen geen voor de gezondheid schadelijke stoffen bevatten.
 5. Zij mogen slechts de toegelaten bestanddelen en toevoegsels, als vermeld in dit reglement, bevatten.
- b. De produkten, als bedoeld onder I.a. van dit reglement, moeten zijn voorverpakt.

De produkten, als bedoeld onder II.2., II.4. en II.6. van het onderhavig reglement moeten voldoen aan de volgende microbiologische eisen :

- a. Het aantal kweekbare aërobe micro-organismen mag ten hoogste 50.000/g bedragen.
- b. Kweekbare enterobacteriaceae mogen niet aantoonbaar zijn in 0.1 g van het produkt.
- c. Pathogene kiemen en toxinen van microbiële oorsprong moeten afwezig zijn. Indien de aanwezigheid van onder meer kweekbare salmonellae in 25 g van het produkt of kweekbare coagulase positieve staphylococci in 0,1 g van het produkt wordt aangetoond, is aan de in de eerste volzin bedoelde bepaling niet voldaan.
- d. Het aantal kweekbare gisten en schimmels mag niet meer dan 100/g bedragen.

V. Eisen met betrekking tot de etikettering

De etikettering van de waren, bedoeld in dit reglement, moet voor wat de verkoopbenaming betreft voldoen aan de volgende bepalingen.

In de verkoopbenamingen van de produkten gedefinieerd onder II.1. t/m 6. mag het woord "poeder" worden vervangen door het woord "powder".

1. *Puddingpoeder*

Het produkt, als bedoeld onder II.1. van het onderhavig reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming "puddingpoeder", al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "puddingpoeder" mag worden vervangen door één van de volgende benamingen :

- "custardpoeder"
- "vlapoeder".

2. *Instant puddingpoeder*

Het produkt, als bedoeld onder II.2. van het onderhavig reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming "instant puddingpoeder" al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "instant puddingpoeder" mag worden vervangen door één van de volgende benamingen :

- "instant custardpoeder"
- "instant vlapoeder".

3. *Jellypoeder of jelly*

Het produkt, als bedoeld in II.3. van het onderhavig reglement, mag uitsluitend en moet,

- indien het in poedervorm of korrelvorm in de handel wordt gebracht, worden aangeduid met de benaming "jellypoeder", al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft ;
- indien het in vaste vorm in de handel wordt gebracht, worden aangeduid met de benaming "jelly", al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "jellypoeder" mag vervangen worden door :

- "gelatinepuddingpoeder", indien voedingsgelatine het enig gelerend bestanddeel is
- "vlapoeder".

4. *Instant jellopoeder*

Het produkt, als bedoeld onder II.4. van het onderhavig reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming "instant jellopoeder", al dan niet vergezeld van een woord, dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "instant jellopoeder" mag worden vervangen door :

- "instant gelatinepuddingpoeder", indien voedingsgelatine het enig geleidend bestanddeel is
- "instant vlapoeder".

5. *Moussepoeder*

Het produkt, als bedoeld in II.5. van het onderhavig reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming "moussepoeder", al dan niet vergezeld van een woord, dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "moussepoeder", mag worden vervangen door : "poeder voor ... mousse" aangevuld met een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "moussepoeder" mag worden aangevuld met de benaming "bavaroispoeder" mits deze aanvullende benaming in hetzelfde gezichtsveld als "moussepoeder" voorkomt.

6. *Instant moussepoeder*

Het produkt, als bedoeld in II.6. van het onderhavig reglement, mag uitsluitend en moet worden aangeduid met de benaming "instant moussepoeder", al dan niet vergezeld van een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "instant moussepoeder" mag worden vervangen door "poeder voor instant ... mousse", aangevuld met een woord dat de soort of de smaak ervan aangeeft.

De benaming "instant moussepoeder" mag worden aangevuld met de benaming "instant bavaroispoeder", mits deze aanvullende benaming in hetzelfde gezichtsveld als "instant moussepoeder" voorkomt.