

DECISION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations
en matière de pâtes alimentaires

M (88) 14

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,

Vu la Directive du Conseil C.E.E. du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard, 79/112/CEE,

Considérant qu'il est souhaitable de modifier les dispositions contenues dans la Recommandation du 31 mars 1965, M (65) 8, modifiée par la Recommandation du 26 juin 1969, M (69) 21, relative à l'harmonisation des législations en matière de pâtes alimentaires afin de tenir compte de l'évolution de la technologie dans le domaine des denrées alimentaires,

Considérant également qu'il convient de tenir compte des travaux en matière de droit alimentaire européen en vue du libre marché intérieur après 1992,

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

Chacun des trois pays du Benelux prendra, au plus tard le 1^{er} janvier 1990, les mesures nécessaires permettant l'entrée en vigueur des dispositions de la présente Décision.

Article 2

La Recommandation du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux, M (65) 8, telle que modifiée par la Recommandation M (69) 21 est abrogée.

Article 3

1. La présente Décision entre en vigueur le jour de sa signature.

2. Dans les six mois à compter de cette date, chacun des trois gouvernements fera rapport au Comité de Ministres sur les mesures prises en vue de l'exécution de la présente Décision. Le texte des mesures d'exécution nationales sera joint à ce rapport.

FAIT à Bruxelles, le 21 novembre 1988.

Le Président du Comité de Ministres,

H. van den BROEK

REGLEMENT
relatif aux pâtes alimentaires
M (88) 14, Annexe

Article 1^{er}

DEFINITION

On entend par pâtes alimentaires les denrées fabriquées à partir de pâte non fermentée, préparée à partir de farines, de gruau ou de semoule d'une ou plusieurs des céréales suivantes: le blé dur, le blé tendre, le seigle, l'avoine, l'orge, le riz et le maïs ainsi que le sarrasin, pressée sans expansion significative dans un moule, et ensuite éventuellement séchée et/ou chauffée à la vapeur ou par un autre procédé, étant entendu que les pâtes fraîches ou pasteurisées ne peuvent subir aucun traitement par dessiccation ou évaporation.

Un ou plusieurs des constituants et additifs visés à l'article 2 peuvent être incorporés dans les pâtes alimentaires.

Article 2

AUTRES CONSTITUANTS ET ADDITIFS AUTORISES

A. Autres constituants autorisés

Dans les denrées définies à l'article 1^{er} peuvent être incorporés les autres constituants suivants: œufs de poule frais, œufs de poule pasteurisés ou produits d'œufs à base d'œufs de poule, de cane ou d'oie, ainsi que sel de cuisine, produits contenant des protéines végétales ou lactées ou autres denrées alimentaires à l'exception des produits contenant des protéines animales autres que ceux cités. Les produits d'œufs doivent répondre aux exigences en matière de qualité microbiologique des produits d'œufs, figurant en annexe à la Décision du 18 mars 1975 relative à l'harmonisation des législations concernant les produits d'œufs, M (74) 7.

B. Additifs autorisés

Les denrées définies à l'article 1^{er} ne peuvent contenir des additifs que dans les proportions et conditions reprises ci-après, étant entendu que les additifs qui sont autorisés dans les matières premières et les constituants de la denrée définie à l'article 1^{er} ainsi que dans les autres denrées visées sous A, ne peuvent être présents que dans la mesure et dans les proportions où leur présence est autorisée dans ces matières premières et constituants ou dans les denrées visées.

Emulsifiants

- Lecithines, à l'exception des pâtes visées à l'article 4, alinéa 1.2.
- Des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471) peuvent être incorporés à raison de maximum 2% dans les denrées visées dans le présent règlement qui sont ou ont été soumises à un traitement thermique de 100°C ou plus.

*Article 3***EXIGENCES GENERALES**

Les denrées, définies à l'article 1^{er}, doivent répondre aux exigences générales suivantes :

1. Elles doivent gonfler sans se défaire lors de la préparation suivant le mode d'emploi.
2. Elles ne peuvent contenir aucune impureté de nature ou d'origine animale. Cette exigence est considérée comme étant respectée si 100 g de pâtes contiennent :
 - un nombre d'acariens entiers égal à 3 maximum;
 - un nombre de poils de rongeurs égal à 2 maximum;
 - un nombre total de poils de rongeurs, de fragments ou d'écaillés d'insectes ou de fragments d'acariens égal à 100 maximum.
3. Elles ne peuvent être avariées ni moisies.
4. Les pâtes alimentaires doivent être exemptes de micro-organismes pathogènes et de leurs toxines, étant entendu :
 - qu'elles sont considérées comme exemptes de salmonellae si des micro-organismes de ce type ne peuvent être décelés dans 25 g de la denrée;
 - qu'elles sont considérées comme exemptes de staphylocoques coagulase-positifs si des micro-organismes revivifiables de ce type ne peuvent être décelés dans 0,01 g de la denrée.
5. Elles ne peuvent contenir de substances nuisibles.
6. Elles doivent être préparées à partir de matières premières saines.
7. La teneur en sel de cuisine, calculée sur la matière sèche, ne peut dépasser 1,5%.

8. Elles doivent, préparées suivant le mode d'emploi, présenter une saveur, une odeur, une consistance et un aspect normaux.
9. La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique dilué ne peut être supérieure à 0,1 % de la matière sèche.
10. Le degré d'humidité ne peut dépasser 13 % pour les pâtes alimentaires qui ne sont pas désignées comme fraîches ou pasteurisées.
11. Si elles sont incorporées dans un plat préparé, elles doivent satisfaire aux dispositions du présent règlement.

Article 4

EXIGENCES RELATIVES A L'ETIQUETAGE

1. L'étiquetage des denrées visées au présent règlement, doit être conforme aux dispositions de la Directive du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final, ainsi que la publicité faite à leur égard, 79/112/CEE.

De plus :

- 1.1. La dénomination commerciale « pâtes alimentaires » ou « pâte alimentaire » doit être mentionnée conformément à la définition visée à l'article 1^{er} du présent règlement.
 - 1.1.1. La nature des céréales doit figurer dans la dénomination si la denrée visée à l'article 1^{er} provient d'autres céréales que le blé dur ou le blé tendre.
 - 1.2. L'indication « aux œufs » ou toute autre indication, à l'exception de l'indication d'ingrédients énumérés dans la liste à l'annexe de la Directive du 18 décembre 1978, qui peut faire présumer l'incorporation d'œufs dans les pâtes alimentaires peut uniquement être utilisée pour la denrée visée au présent règlement lorsqu'un kilo de la denrée contient au moins 50 g de jaunes d'œufs ou le poids correspondant d'œufs entiers, de poudre d'œufs ou de poudre de jaunes d'œufs.
 - 1.3. La dénomination « pâtes alimentaires » ou « pâte alimentaire » peut, selon le cas, être remplacée par: « vermicelle », « macaroni », « spaghetti », « nouilles » et/ou « mie ».
2. L'indication « instantané » peut uniquement être utilisée pour la denrée visée au présent règlement lorsque, de par sa nature ou sa composition, elle permet, en se conformant au temps d'hydratation prescrit par le mode d'emploi, d'obtenir sans cuisson un produit prêt à l'emploi.

3. Sans préjudice des dispositions de la Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages adaptées au progrès de la technique par la Directive 78/981/CEE de la Commission, l'emballage des denrées visées au présent règlement doit comporter une indication de leur poids net, exprimé en grammes ou en kilos.