

DECISION
du Comité de Ministres
de l'Union économique Benelux
relative à l'abrogation de décisions et à la modification
de certains règlements annexés à des décisions
concernant les denrées alimentaires
M (93) 7

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu l'article 1er 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 le mémorandum des Gouvernements des trois pays du Benelux relatif à une contribution à l'achèvement du marché intérieur dans le domaine des denrées alimentaires, M (88) 117,

Vu l'acte unique signé à Luxembourg le 17 février 1986 qui reprend les dispositions du Livre blanc,

Vu la Directive du Conseil (CEE) du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, 89/107/CEE, plus particulièrement l'article 5 de cette directive permettant d'autoriser pour une période de maximum 2 ans un additif alimentaire non prévu sur la liste CEE des additifs,

Considérant que la Commission spéciale pour la Santé publique a exposé dans le mémorandum (M (88) 117) les points de départ de la politique Benelux menée en matière de denrées alimentaires dans la perspective du marché intérieur C.E.E. et a conclu de façon explicite que les entraves commerciales aux échanges intra-communautaires de denrées alimentaires devaient être supprimées et que cette suppression devait se faire sur base de réciprocité,

Considérant que 14 Décisions Benelux sont déjà abrogées à cet effet en vertu de la présente Décision,

Considérant que les directives communautaires concernant les additifs alimentaires, l'hygiène à respecter lors de la préparation des denrées alimentaires et l'étiquetage de la mention quantitative des ingrédients des denrées alimentaires sont encore en cours d'élaboration,

Considérant qu'il est dès lors impossible d'abroger avec effet immédiat une série de décisions Benelux dans le domaine des produits alimentaires, parmi lesquelles celles relatives aux produits visés dans les annexes de la présente Décision,

Considérant qu'en exécution de la Directive du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production, 88/388/CEE, les dénominations de vente de certains produits visés dans le Règlement annexé à la Décision M (73) 18 relatif à l'harmonisation des législations en matière d'extraits de viande, d'arômes liquides, de condiments en poudre et de bouillons ne pourront plus être utilisées à partir de la date d'entrée en vigueur de cette directive ; il s'agit des dénominations de vente suivantes : arôme pour potage, arôme, arôme liquide, arôme alimentaire,

Considérant qu'il est nécessaire de prévoir une période de transition aux fins de permettre la commercialisation des stocks jusqu'au 31 décembre 1993,

Considérant que les produits contenant des édulcorants seront soumis dans un avenir proche à des exigences communautaires spécifiques,

Considérant la Communication de la Commission concernant la libre circulation des denrées alimentaires à l'intérieur de la Communauté (89/C 271/03 - J.O. C 271 du 24.10.1989) ainsi que la Communication interprétative de la Commission concernant les dénominations de vente des denrées alimentaires (91/C 270/02 - J.O. C 270),

A pris la décision suivante :

Article 1^{er}

1. Les dispositions du règlement annexé à la présente décision ne portent pas atteinte aux prescriptions du Traité instituant la Communauté économique européenne, plus particulièrement aux articles 30 à 36 dudit Traité.
2. Les règlements annexés à la présente Décision seront abrogés dès que les directives communautaires concernant les additifs alimentaires, l'hygiène à respecter lors de la préparation des denrées alimentaires et l'étiquetage de la mention quantitative des ingrédients des denrées alimentaires seront formellement en vigueur.

Article 2

Les décisions et règlements y annexés concernant les denrées alimentaires mentionnées ci-dessous sont abrogés dans leur intégralité :

1. Matières colorantes pour denrées alimentaires, M (63) 18 ;
2. Cacao et chocolat, M (63) 19 ;
3. Miel et produits similaires, M (63) 21 ;
4. Etiquetage des denrées alimentaires et boissons, M (64) 7 ;
5. Intoxications alimentaires, M (64) 8 ;
6. Laits concentrés sucrés ou non, M (65) 6 ;
7. Poudre de lait, M (65) 7 ;
8. Vitamination des denrées alimentaires et boissons, M (66) 8 ;
9. Préparations monovitaminées, M (66) 22 ;
10. Fromage, M (71) 15 ;
11. Oeufs, M (72) 13 ;
12. Objets et matières destinés à entrer en contact avec les denrées et substances alimentaires, M (73) 17 ;
13. Exigences sanitaires posées aux personnes dans le secteur alimentaire, M (79) 7 ;
14. Importation et exportation de denrées alimentaires, M (88) 7.

Article 3

1. Les règlements annexés aux décisions concernant les potages M (73) 16, les arômes alimentaires et bouillons, M (73) 18 ainsi que les poudres et autres produits composés destinés à la préparation de pudding, M (83) 18 sont modifiés comme précisé dans les textes faisant l'objet des annexes 1 à 3 de la présente décision.
2. En attendant l'entrée en vigueur des directives CEE concernant les additifs alimentaires, l'hygiène à respecter lors de la préparation des denrées alimentaires et l'étiquetage de la mention quantitative des ingrédients des denrées alimentaires, les décisions et les règlements y afférents visés à l'alinéa 1er seront abrogés dans leur intégralité à un moment qui reste à déterminer.
3. D'autres décisions et règlements y annexés concernant les denrées alimentaires seront abrogés à une date qui reste à préciser, ce conformément aux points de départ du mémorandum, M (88) 117, et aux dispositions figurant sous le point 2.

Article 4

1. La présente décision entre en vigueur le jour de sa signature.
2. Les Gouvernements des trois pays du Benelux prendront les mesures nécessaires pour l'entrée en vigueur des dispositions de la présente décision 6 mois après la signature.

Fait à Luxembourg, le 8 juin 1993.

Le Président du Comité de Ministres,

P.H. KOOIJMANS

REGLEMENT
Relatif à l'harmonisation des législations
en matière de potages
M (93) 7, Annexe 1

Article 1^{er}

Définition

On entend par potage au sens du présent Règlement le produit plus ou moins liquide qui contient des substances nutritives et des substances sapides partiellement dissoutes et partiellement à l'état solide ou le produit que l'addition d'eau selon le mode d'emploi doit permettre de consommer tel quel, et qui est destiné à être consommé comme potage, le plus souvent à l'état chaud.

Article 2

Exigences générales

1. Les produits visés à l'article 1er du présent Règlement doivent être préparés à partir de matières premières propres à la consommation humaine.
2. Les produits visés à l'article 1er du présent Règlement ne peuvent être moisiss ni corrompus de quelque façon que ce soit.
3. Les produits visés à l'article 1er du présent Règlement doivent être d'odeur et de goût normaux.
4. La teneur en sel de cuisine du produit prêt à la consommation visé à l'article 1er du présent Règlement et le cas échéant préparé selon le mode d'emploi, ne peut pas dépasser 15 g/l.
 - 5.1. Sans préjudice des autres dispositions du présent Règlement, le produit visé à l'article 1er, qui est hermétiquement emballé et qui a subi un traitement de conservation thermique, doit satisfaire à l'exigence suivante :
Le produit conservé pendant 5 jours au moins et 7 jours au plus à $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$, ne peut être corrompu ni contenir au total plus de 500 micro-organismes aérobies ou anaérobies cultivables par ml.
 - 5.2. Sans préjudice des autres dispositions du présent Règlement, les autorités nationales compétentes peuvent imposer pour chaque pays séparément des exigences à l'égard de l'état bactériologique et hygiénique du produit visé à l'article 1er, n'ayant pas subi le traitement visé à l'alinéa 5.1. et non commercialisé sous forme déshydratée.

Article 3

Additifs autorisés

- I. Les produits visés à l'article 1er ne peuvent contenir que les additifs suivants à concurrence des teneurs maximales et dans les conditions prévues ci-dessous. Ces maxima ont trait au produit préparé selon le mode d'emploi.

Description de l'additif	Maximums	Conditions
<p>1. Antioxydants</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'acide l-ascorbique et ses sels de sodium et de calcium - Acide palmityl 6-l-ascorbique (palmitate de l-ascorbyle) - Tocophérols naturels et tocophérols synthétiques (alpha, gamma et delta) - Gallate d'octyle - Gallate de dodécyle - Gallate de propyle - BHA - BHT 	<p>q.s.</p> <p>0,01 %</p>	<p>-</p> <p>calculé en % de la graisse</p>
<p>2. Epaisissants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acide alginique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium, exprimé en acide alginique - Agar-Agar, E 406 - Gomme arabique, E 414 - Pectines, E 440 a,b - Carrageen, E 407 - Farine de graines de caroube, E 410 - Farine de guar, E 412 - Gomme adragante, E 413 - Gomme de xanthane, E 415 	<p>2 %</p>	<p>utilisés séparément ou conjointement</p>
<p>2.bis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel de sodium de carboxyméthylcellulose (CMC) 	<p>0,4 %</p>	<p>-</p>

Description de l'additif	Maximums	Conditions
<p>3. Emulsifiants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lécithines, E 322 - Sucresters - Sucroglycérides - Mono- et diglycérides obtenus par glycérolyse de matières grasses comestibles et estérifiés ou non par un des acides : acétique, citrique, lactique, tartrique ou diacétyltartrique 	<p>0,2 %</p> <p>0,2 %</p> <p>0,2 %</p> <p>0,5 %</p>	<p>lorsque le produit fini contient plus d'une des substances énumérées en regard, la part de chacune de ces substances ne peut constituer qu'une fraction de la quantité maximale fixée pour l'additif considéré et la somme des fractions ne peut pas dépasser l'unité</p>
<p>4. Phosphates</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diphosphate disodique ($P_2O_7Na_2H_2$) - Diphosphate neutre ($P_2O_7Na_4$) - Triphosphate pentasodique ($P_3O_{10}Na_5$) 	<p>0,1 % exprimé en P_2O_5</p>	<p>utilisés séparément ou conjointement</p>
<p>5. Acides organiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acide acétique et ses sels sodiques, potassiques et calciques - Acide citrique et ses sels sodiques, potassiques et calciques, E 330 à E 333 - Acide lactique et ses sels sodiques, potassiques et calciques, E 270, E 325 à E 327 - Acide tartrique et ses sels sodiques, potassiques et ses sels doubles de sodium et de potassium, E 334 à E 337 	<p>q.s.</p> <p>q.s.</p> <p>q.s.</p> <p>q.s.</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>6. Exhausteurs de goût</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acide glutamique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium 	<p>1 %</p>	<p>-</p>
<p>6.bis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acide inosinique et ses sels de sodium et de potassium 	<p>0,05 %</p>	<p>en cas d'utilisation séparée ou de mélange</p>

Description de l'additif	Maximums	Conditions
- Acide guanylique et ses sels de sodium et de potassium		
7. Colorants		
- curcumine, E 100	q.s.	
- lactoflavine, E 101	q.s.	
- cochenille, E 120	q.s.	
- chlorophylles, E 140	q.s.	
- caramel, E 150	q.s.	
- caroténoïdes, E 160	q.s.	
- xanthophylles, E 161	q.s.	à l'exception de la canthaxantine, E 161 g
- rouge de betterave ou bétamine, E 162	q.s.	
8. Gaz		
- anhydride carbonique	-	en vue de la protection des produits en emballages hermétiques
- azote	-	
9. Agents antimoussants		
- Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	

- II. D'autres additifs que ceux énumérés à l'article 3, I., autorisés dans les ingrédients des produits visés à l'article 1er, peuvent être présents dans ces produits, pour autant que et dans la mesure où ces additifs sont autorisés dans les ingrédients.
- III. Par dérogation à la disposition sous II., seul le produit prêt à la consommation visé à l'article 1er peut, lorsqu'il contient un (des) légume(s) blanc(s) et qu'il est, le cas échéant, préparé selon le mode d'emploi, avoir une teneur en anhydride sulfureux de 20 mg/l maximum.

Article 4

Etiquetage

1. La dénomination de vente du produit visé à l'article 1 est : «potage» ou toute autre dénomination consacrée par les usages dans un ou plusieurs pays du Benelux.

2. Si la présence de viande, extrait de viande ou bouillon de viande est mise en relief ou suggérée soit dans l'étiquetage autrement que dans la liste des ingrédients, soit dans certaines indications ou illustrations du produit visé à l'article 1, le produit prêt à l'emploi doit contenir au moins 35 mg/l de créatinine (*).

3. Les potages désignés comme potage avec lard, potage de veau, crème de veau, potage aux boulettes, potage au poulet et les autres potages à base de volaille dont le type de volaille utilisé ressort des indications ne doivent pas satisfaire à l'exigence concernant la créatinine telle que visée au paragraphe 2.

(*) L'exigence concernant la teneur minimale en créatinine sera supprimée dès que la directive CEE relative à l'étiquetage de la mention quantitative des ingrédients des denrées alimentaires entrera en vigueur.

REGLEMENT
relatif à l'harmonisation des législations en matière
d'extraits de viande et de bouillons
M (93) 7, Annexe 2

Article 1^{er}

Champ d'application

Les normes de composition, visées à l'article 1er du présent Règlement, s'appliquent uniquement aux produits y visés dans la mesure où ceux-ci sont appelés à être vendus directement au consommateur.

1. EXTRAIT DE VIANDE

a. Définition

Le produit obtenu par concentration d'extraits aqueux de viande bovine fraîche débarrassée des substances protéiniques coagulées et d'une grande partie de la matière grasse, sous addition ou non de sel de cuisine.

On entend par viande bovine fraîche, toutes les parties comestibles provenant des muscles du squelette des animaux domestiques appartenant à l'espèce bovine et n'ayant subi aucun autre traitement de nature à assurer leur conservation que le traitement par le froid.

b. Normes de composition

L'extrait de viande doit répondre aux exigences suivantes :

- humidité : maximum 20 % du produit fini
- teneur totale en créatinine : minimum 7 % calculé sur la matière sèche
- chlorure de sodium : maximum 5 % calculé sur la matière sèche
- matière grasse : maximum 2 % calculé sur la matière sèche.

2. BOUILLONS ET CONSOMME

a. Bouillon

Définition

Le produit obtenu à partir d'un hydrolysate de substances riches en protéines ou de leurs dérivés et auquel peuvent être ajoutées d'autres denrées alimentaires

telles que viande, volaille, poissons, crustacés, coquillages et mollusques, légumes ou leurs extraits, matières grasses comestibles, sel de cuisine, épices ou leurs extraits ou distillats naturels.

Normes de composition

Le bouillon doit répondre aux exigences suivantes :

- azote total	: minimum 200 mg	} par litre du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé suivant le mode d'emploi
- azote aminé	: minimum 120 mg	
- chlorure de sodium	: maximum 12,5 g	

b. Bouillon de viande

Définition

Le produit obtenu à partir d'extraits de viande comme défini sous 1. et/ou par extraction de viande bovine fraîche ou d'autre viande fraîche et qui peut être additionné d'hydrolysats de substances riches en protéines ainsi que d'autres denrées alimentaires telles que matières grasses comestibles, sel de cuisine, épices ou leurs extraits ou distillats naturels.

Normes de composition

Le bouillon de viande doit répondre aux exigences suivantes :

- créatinine d'origine bovine	: minimum de 35 mg/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi
- chlorure de sodium	: maximum 12,5 g/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi.

c. Consommé de viande

Définition

Le bouillon de viande tel que défini sous b. mais avec une teneur en créatinine plus élevée.

Normes de composition

Le consommé de viande doit répondre aux exigences suivantes :

- créatinine d'origine bovine : minimum de 55 mg/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi
- chlorure de sodium : maximum 12,5 g/l du produit prêt à l'emploi, éventuellement préparé selon le mode d'emploi.

Article 2

Exigences générales

1. Les produits visés à l'article 1er doivent être préparés à partir de matières premières propres à la consommation humaine.
2. Les produits visés à l'article 1er doivent être d'odeur et de goût normaux.
3. Les produits visés à l'article 1er ne peuvent être moisissés, ni corrompus de quelque façon que ce soit.

Article 3

Additifs autorisés

1. Dans l'extrait de viande, l'emploi de tout additif est interdit.
2. Les bouillons et consommé peuvent uniquement contenir les additifs suivants, compte tenu de la teneur maximale et des conditions fixées.

Description de l'additif	Maxima (*)	Conditions d'emploi
a) Antioxydants		
- Acide l ascorbique et ses sels de sodium et de calcium	0,1 % exprimé en acide ascorbique	
b) Épaississants		
- Acide alginique	} 2 %, utilisé séparément ou conjointement	
- Alginate de sodium		
- Alginate de potassium		
- Alginate de calcium		
- Agar-Agar, E 406		
- Carragheen, E 407		
- Farine de graines de caroube, E 410		
- Farine de graines de guar, E 412		
- Gomme adragante, E 413		
- Gomme arabique, E 414		
- Pectines, E 440 a,b		
- Gomme de xanthane, E 415		
- Sel de sodium de CMC	0,4 %	-
c) Emulsifiants		
- Lécithine, E 322	0,2 %	lorsque le produit fini contient plus d'une de ces substances, la part de chacune ne peut constituer qu'une fraction de la quantité maximale fixée pour l'additif considéré, et la somme des fractions ne peut pas dépasser l'unité
- Sucresters	0,2 %	
- Sacro-glycérides	0,2 %	
- Mono- et diglycérides obtenus par glycérolyse de matières grasses comestibles et estérifiées ou non par un des acides : acétique, citrique, lactique, tartrique, ou diacétyltartrique	0,5 %	
d) Phosphates		
- Diphosphate disodique (Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇)	} 0,1 %, exprimé en P ₂ O ₅	}
- Diphosphate tétrasodique (Na ₄ P ₂ O ₇)		
- Triphosphate pentasodique (Na ₅ P ₃ O ₁₀)		

(*) Teneur maximale calculée sur le produit prêt à la consommation directe et éventuellement préparé selon le mode d'emploi.

Description de l'additif	Maxima (*)	Conditions d'emploi
e) Acides organiques - Acide citrique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium, E 330 à E 333 - Acide lactique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium, E 270, E 325 à E 327 - Acide tartrique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium - Acide acétique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	-	-
f) Colorants - Caramel (E 150)		
g) Gaz protecteurs - Anhydride carbonique - Azote	-	uniquement dans produits sous emballage hermétique
h) Agents antimoussants - Diméthylpolysiloxane	10 mg/l	uniquement dans les bouillons
i) Exhauteurs de goût - Acide inosinique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium - Acide guanylique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium - Acide glutamique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	0,05 % pris dans l'ensemble ou séparément q.s.	

(*) Teneur maximale calculée sur le produit prêt à la consommation directe et éventuellement préparé selon le mode d'emploi.

3. Des additifs autres que ceux cités sous 2., admis dans les composants des produits visés à l'article 1er, peuvent se trouver dans ces produits pour autant et dans la mesure où ils sont également admis dans ces composants.

Article 4

Étiquetage

Dans l'étiquetage des produits visés à l'article 1, la dénomination de vente doit correspondre à la définition visée à l'article 1 du présent règlement.

REGLEMENT
concernant les poudres et les autres produits composés
destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues
M (93) 7, Annexe 3

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, de produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets plus ou moins liquide ou gélifié.

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, de produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets plus ou moins liquide ou gélifié.

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.

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.

5. Poudre pour mousse

On entend par poudre pour mousse le produit composé pulvérulent ou granu-

leux destiné et propre à la préparation à chaud à l'aide de lait, de produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets léger et mousseux.

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, de produits laitiers liquides et/ou d'eau d'un mets léger et mousseux.

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.

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 Additifs	B Dose autorisée	C Autorisé dans :
a. Colorants a. 1. - caramel E 150 - xanthophylles E 161, à l'exclusion de la canthaxantine, E 161 g - rouge de betterave E 162 - anthocyanes E 163 a. 2. - tartrazine E 102 (*) - indigotine E 132 - chlorophylle cuivrique E 141 - vert acide brillant E 142 - caroténoïdes E 160 - cochenille E 120 - jaune de quinoléine E 104 - curcumine E 100	Le total des teneurs en colorants cités sous a.2., a.3. et a.4. ne peut pas excéder 200 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi } q.s. } chacun au maximum 100 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	Les produits définis sous II. Les produits définis sous II.

(*) Les pays du Benelux s'efforcent d'interdire sinon de limiter rigoureusement la tartrazine dans les produits visés par le présent règlement. Tenant compte des échanges intracommunautaires desdits produits ainsi que de l'interprétation donnée à l'arrêt «Cassis de Dijon» de la Cour européenne, cette substance demeurera provisoirement autorisée.

A Additifs	B Dose autorisée	C Autorisé dans:
a. 3. - jaune orangé S, E 110 - bleu patenté V, E 131 - rouge cochenille A (ponceau R 4) E 124 - riboflavine E 101	chacun au maximum 50 mg/kg, calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	Les produits définis sous II.
a. 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.
b. Épaississants 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 - carragheen E 407 - farine de graines de caroube E 410 - farine de graines de guar E 412 - gomme adragante E 413 - gomme arabique E 414 - gomme de xanthane E 415	q.s. } q.s. 400 mg/kg	Les produits définis sous II.
- carboxyméthylcellulose et son sel sodique E 466 - méthylcellulose E 461	maximum 0,5 % utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi	dans la poudre pour pudding, la poudre pour mousse, la poudre pour jelly et le jelly dans la poudre pour pudding instantané, dans la poudre pour mousse instantanée, dans la poudre pour jelly instantané
- hydroxypropylméthylcellulose E 464	maximum 1 % utilisé séparément ou en mélange et calculé 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

A Additifs	B Dose autorisée	C Autorisé dans :
<p>- amidons modifiés chimiquement considérés comme additifs</p> <p>c. Emulsifiants</p> <p>- lécithine E 322</p> <p>- mono- et diglycérides d'acides gras, E 471</p> <p>- esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 a</p> <p>- esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras E 472 b</p> <p>- esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 c</p> <p>- esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 d</p> <p>- esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 e</p> <p>- esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E 472 f</p> <p>- esters du propylèneglycol d'acides gras E 477</p> <p>d. Acides organiques</p> <p>- acide citrique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium E 330 à E 333</p>	<p>q.s.</p> <p>maximum 0,5 %</p> <p>maximum 0,5 % utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p> <p>maximum 3 % utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p> <p>maximum 0,5 % utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p> <p>maximum 1 % utilisé séparément ou en mélange et calculé sur la denrée préparée suivant le mode d'emploi</p>	<p>les produits définis sous II.</p> <p>la poudre pour pudding, la poudre pour jelly, le jelly et la poudre pour mousse</p> <p>la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantané</p> <p>la poudre pour pudding, la poudre pour jelly, le jelly et la poudre pour mousse</p> <p>la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantané</p>

A Additifs	B Dose autorisée	C Autorisé dans :
- acide tartrique et ses sels de sodium, de potassium et de sodium-potassium E 334 à E 337	q.s.	les produits définis sous II.
- acide lactique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium E 270, E 325 à E 327 inclus	q.s.	les produits définis sous II.
- acide gluconique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium		
- 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
e. Stabilisateurs		
- orthophosphate disodique ex E 339, Na_2HPO_4	max. 0,6 % 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
- 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		
- mono-hydrogénophosphate de calcium, CaHPO_4 ex E 341		
- dihydrogénophosphate monocalcique, $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ ex E 341		
- acétate de calcium E 263	} q.s.	la poudre pour pudding instantané, la poudre pour jelly instantané et la poudre pour mousse instantanée
- citrate de calcium E 333		
- lactate de calcium E 327		
- gluconate de calcium		

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 impureté.
 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 les additifs autorisés visés dans le présent règlement.
 6. Les arômes doivent répondre aux exigences reprises dans la législation communautaire.
- b. Les produits, visés sous I. 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 0,1 g du produit.
- c. Absence de germes pathogènes et toxines d'origine microbienne. Cette prescription n'est pas respectée, si notamment des salmonelles revivifiables sont identifiées dans 25 g du produit ou des staphylocoques coagulase positifs revivifiables dans 0,1 g du produit.
- d. Le nombre de levures et de moisissures revivifiables ne peut excéder 100/g.

V. Etiquetage

Dans l'étiquetage des produits visés sous I., la dénomination de vente doit correspondre à la définition visée sous le point II. du présent Règlement.