

BESCHIKKING
van het Comité van Ministers
van de Benelux Economische Unie
tot afschaffing van beschikkingen en wijziging
van een aantal in bijlage bij beschikkingen inzake
levensmiddelen gaande reglementen
M (93) 7

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 opeffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Gelet op het memorandum van de Regeringen van de drie Beneluxlanden inzake een bijdrage tot de voltooiing van de interne markt op het gebied van levensmiddelen, M (88) 117,

Gelet op de op 17 februari 1986 te Luxemburg getekende Europese Akte waarin de bepalingen van het Witboek zijn overgenomen,

Gelet op de Richtlijn van de Raad (EEG) van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lidstaten inzake levensmiddelen-additieven die in voor menselijke voeding bestemde waren mogen worden gebruikt, 89/107/EEG, meer bepaald artikel 5 van die Richtlijn welke de mogelijkheid biedt een levensmiddelen-additief, niet voorkomend op de EEG-lijst van additieven, tot hoogstens 2 jaar toe te laten,

Overwegende dat de Bijzondere Commissie voor de Volksgezondheid de uitgangspunten van het Benelux-beleid inzake levensmiddelen in het licht van de interne E.E.G.-markt in het memorandum (M (88) 117) heeft uiteengezet, met name is daarin expliciet geconcludeerd dat handelsbelemmeringen in het intra-communautair verkeer van levensmiddelen dienen te worden afgeschaft en dat deze afschaffing op basis van wederkerigheid dient te gebeuren,

Overwegende dat hiertoe krachtens de onderhavige Beschikking reeds 14 Benelux-Beschikkingen worden ingetrokken,

Overwegende dat de E.E.G.-richtlijnen inzake levensmiddelenadditieven, de hygiëne voor levensmiddelen en de etikettering van kwantitatieve vermelding van ingrediënten in levensmiddelen nog in voorbereiding zijn,

Overwegende dat het derhalve onmogelijk is een reeks Benelux-Beschikkingen op het gebied van levensmiddelen, waaronder die met betrekking tot de in de bijlagen bij deze beschikking bedoelde, met onmiddellijke ingang in te trekken,

Overwegende dat in uitvoering van de Richtlijn van 22 juni 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lidstaten inzake aroma's voor gebruik in levensmiddelen en de uitgangsmaterialen voor de bereiding van die aroma's, 88/388/EEG, de volgende verkoopbenamingen voor bepaalde in het Reglement, gehecht aan Beschikking M (73) 18, inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende vleesextract, vloeibare aroma's, strooi-aroma's en bouillons, geregelde producten vanaf de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn niet meer mogen worden gebruikt : soeparoma, strooi-aroma, aroma, vloeibaar aroma, spijsaroma,

Overwegende dat het noodzakelijk is in een overgangstermijn te voorzien teneinde de bestaande voorraden te kunnen verhandelen en zulks tot 31 december 1993,

Overwegende dat producten, die zoetstoffen bevatten, binnen afzienbare tijd zullen zijn onderworpen aan specifieke communautaire eisen,

Overwegende de mededeling van de Commissie betreffende het vrije verkeer van levensmiddelen binnen de Gemeenschap (89/C 271/03 - Publicatieblad C 271 dd. 24.10.1989) alsmede de interpretatieve mededeling van de Commissie betreffende de verkoopbenaming van levensmiddelen (91/C 270/02 - Publicatieblad C 270),

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

1. De bepalingen, vervat in het aan deze Beschikking gehechte reglement, doen geen afbreuk aan de voorschriften van het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, meer bepaald de artikelen 30 tot en met 36 van dit Verdrag.
2. De reglementen, opgenomen in de bijlagen bij deze Beschikking, zullen worden ingetrokken zodra de E.E.G.-richtlijnen inzake levensmiddelenadditieven, de hygiëne voor levensmiddelen en de etikettering van kwantitatieve vermelding van ingrediënten in levensmiddelen, formeel in werking zijn,

Artikel 2

De beschikkingen en de in bijlage daarbij gaande reglementen inzake de hieronder genoemde levensmiddelen worden in hun geheel ingetrokken :

1. Kleurstoffen voor voedingswaren, M (63) 18
2. Cacao en chocolade, M (63) 19
3. Honing en aanverwante produkten, M (63) 21
4. Etikettering van eet- en drinkwaren, M (64) 7
5. Voedselvergiftigingen, M (64) 8
6. Geëvaporeerde en gecondenseerde melk, M (65) 6
7. Melkpoeder, M (65) 7
8. Vitaminering van eet- en drinkwaren, M (66) 8
9. Mono-vitaminepreparaten, M (66) 22
10. Kaas, M (71) 15
11. Eieren, M (72) 13
12. Voorwerpen en stoffen, bestemd om in aanraking te worden gebracht met voedingswaren en -stoffen, M (73) 17
13. Gezondheidseisen voor personen in de voedingsmiddelensector, M (79) 7
14. In- en uitvoer levensmiddelen, M (88) 7.

Artikel 3

1. De in de bijlagen gaande reglementen van de beschikkingen inzake soepen, M (73) 16, spijsaroma's en bouillons, M (73) 18 en poeders en andere samengestelde produkten voor de bereiding van pudding, M (83) 18 worden gewijzigd zoals aangegeven in de teksten van de bijlagen 1 t/m 3 van de onderhavige beschikking.
2. De in lid 1. genoemde beschikkingen en de daarbij in bijlage gaande reglementen zullen, in afwachting van het in werking treden van de E.E.G.-richtlijnen inzake levensmiddelenadditieven, de hygiëne voor levensmiddelen en de etikettering van de kwantitatieve vermelding van ingrediënten in levensmiddelen, op een nader te bepalen tijdstip in hun geheel worden ingetrokken.
3. Andere door het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie getekende beschikkingen alsmede de in bijlage bij die beschikking gaande reglementen inzake levensmiddelen zullen, conform de uitgangspunten van het Benelux-memorandum, M (88) 117, en overeenkomstig het bepaalde onder 2. op een nader te bepalen tijdstip worden ingetrokken.

Artikel 4

1. De onderhavige Beschikking treedt in werking op de dag van haar ondertekening.
2. De Regeringen van de drie Beneluxlanden nemen de nodige maatregelen opdat de bepalingen van deze Beschikking 6 maanden na ondertekening ervan van kracht worden.

Gedaan te Luxemburg, op 8 juni 1993.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

P.H. KOOIJMANS

REGLEMENT
Inzake de harmonisatie der
wetgevingen betreffende soepen
M (93) 7, Bijlage 1

Artikel 1

Definitie

In dit Reglement wordt onder soep verstaan het min of meer vloeibare produkt dat voedende stoffen en smaakstoffen, deels in opgeloste, deels in vaste toestand bevat of het produkt dat zijn gebruiksklare vorm verkrijgt door toevoeging van water volgens gebruiksaanwijzing en welk produkt bestemd is om meestal in warme toestand als soep te worden genuttigd.

Artikel 2

Algemene eisen

1. De produkten, als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement, moeten bereid zijn op basis van voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen.
 2. De produkten, als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement, mogen niet beschimmeld zijn, noch op enig andere wijze bedorven zijn.
 3. De produkten, als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement, dienen normaal van geur en smaak te zijn.
 4. Het keukenzoutgehalte in het voor consumptie gereed zijnde produkt, als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement en, indien van toepassing, bereid volgens gebruiksaanwijzing mag niet meer dan 15 g/l bedragen.
- 5.1. Onverminderd het elders in dit Reglement bepaalde, moet het produkt, als bedoeld in artikel 1, dat hermetisch is verpakt en een conserverende hittebehandeling heeft ondergaan, aan onderstaande eis voldoen :
Het produkt mag na bewaring gedurende tenminste 5 en ten hoogste 7 dagen bij een temperatuur van $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ geen bederf vertonen en niet meer dan in totaal 500 aëroob of anaëroob kweekbare micro-organismen per ml bevatten.
 - 5.2. Voor het produkt, als bedoeld in artikel 1 dat niet de behandeling heeft ondergaan als bedoeld in lid 5.1. en voor zover het niet in gedroogde vorm in de handel wordt gebracht, kunnen de bevoegde nationale autoriteiten - onverminderd het in dit Reglement bepaalde - voor elk land afzonderlijk eisen stellen ten aanzien van de bacteriologisch-hygiënische gesteldheid ervan.

Artikel 3

Toegestane toevoegsels

- I. De producten, als bedoeld in artikel 1, mogen slechts de volgende toevoegsels bevatten en zulks tot de maximumgehalten en onder de voorwaarden als hieronder aangegeven. Deze maxima hebben betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide product.

| Omschrijving van het toevoegsel | Maxima | Voorwaarden |
|---|---------------------------|---|
| <p>1. Anti-oxydanten</p> <ul style="list-style-type: none"> - L-ascorbinezuur en de natrium- en calciumzouten daarvan - 6-palmityl-1-ascorbinezuur (L-ascorbyl-palmitaat) - Natuurlijke tocoferolen en de synthetische alpha-, gamma- en deltatocoferolen - Octylgallaat - Dodecylgallaat - Propylgallaat - BHA - BHT | <p>q.s.</p> <p>0,01 %</p> | <p>-</p> <p>berekend op het % vet</p> |
| <p>2. Verdikkingsmiddelen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alginezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan, uitgedrukt in alginezuur - Agar-Agar, E 406 - Arabische gom, E 414 - Pectinen, E 440 a,b - Carrageen, E 407 - Johannesbroodpitmeel, E 410 - Guarmeel, E 412 - Tragacanth, E 413 - Xanthaangom, E 415 | <p>2 %</p> | <p>afzonderlijk of gezamenlijk gebruikt</p> |
| <p>2.bis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Natriumzout van carboxymethylcellulose (CMC) | <p>0,4 %</p> | <p>-</p> |

| Omschrijving van het toevoegsel | Maxima | Voorwaarden |
|--|---|--|
| 3. Emulgatoren | | |
| - Lecithinen, E 322 | 0,2 % | wanneer het eindproduct twee of meer van de hiernaast genoemde stoffen bevat, mag het aandeel van elk dezer stoffen slechts een rekenkundige breuk van de voor het betrokken additief vastgestelde maximumhoeveelheid uitmaken, waarbij de som van de breuken niet meer dan 1 mag bedragen |
| - Suikeresters | 0,2 % | |
| - Sucroglyceriden | 0,2 % | |
| - Mono- en diglyceriden, verkregen door glycerolyse van eetbare vetten, al dan niet veresterd met één der zuren : azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteenzuur of diacetylwijnsteenzuur | 0,5 % | |
| | | |
| 4. Fosfaten | | |
| - Dinatriumdifosfaat (Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇) | 0,1 %, uitgedrukt als P ₂ O ₅ | afzonderlijk of gezamenlijk gebruikt |
| - Tetranatriumdifosfaat (Na ₄ P ₂ O ₇) | | |
| - Pentanatriumtrifosfaat (Na ₅ P ₃ O ₁₀) | | |
| 5. Organische zuren | | |
| - Azijnzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | q.s. | - |
| - Citroenzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan, E 330 t/m E 333 | q.s. | - |
| - Melkzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan, E 270, E 325 t/m E 327 | q.s. | - |
| - Wijnsteenzuur en de natrium-, kalium- en natrium-kaliumzouten daarvan, E 334 t/m E 337 | q.s. | - |
| 6. Smaakversterkers | | |
| - Glutaminezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | 1 % | - |
| 6.bis | | |
| - Inosinezuur en de natrium- en kaliumzouten daarvan | 0,05 % | bij afzonderlijk of gemengd gebruik |

| Omschrijving van het toevoegsel | Maxima | Voorwaarden |
|---|---------|----------------------------------|
| - Guanylzuur en de natrium- en kaliumzouten daarvan | | |
| 7. Kleurstoffen | | |
| - curcumine, E 100 | q.s. | |
| - lactoflavine, E 101 | q.s. | |
| - cochenille, E 120 | q.s. | |
| - chlorofyllen, E 140 | q.s. | |
| - caramelle, E 150 | q.s. | |
| - carotenoïden, E 160 | q.s. | |
| - xanthofyllen, E 161 | q.s. | m.u.v. canthaxantine, E 161 g |
| - bietenrood of betanine, E 162 | q.s. | |
| 8. Gassen | | |
| - kooldioxyde | - | ter bescherming van |
| - stikstof | - | hermetisch verpakte produkten |
| 9. Anti-schuimmiddelen | | |
| - Dimethylpolysiloxaan | 10 mg/l | |

II. Andere toevoegsels, dan die genoemd in artikel 3, I. toegelaten in de bestanddelen van de in artikel 1 bedoelde produkten, mogen in die produkten aanwezig zijn, voor zover en voor zoveel zij in die bestanddelen zijn toegelaten.

III. In afwijking van het bepaalde onder II., mag het gehalte aan zwaveldioxyde alleen in het voor consumptie gereed zijnde produkt, als bedoeld in artikel 1, hetwelk witte groente(n) bevat en - indien van toepassing - bereid is volgens gebruiksaanwijzing, maximaal 20 mg/l bedragen.

Artikel 4

Etikettering

1. De verkoopbenaming van het produkt, bedoeld in artikel 1 luidt : «soep» of een andere benaming die in één of meer van de Beneluxlanden gebruikelijk is.

2. Indien in de etikettering, anders dan in de lijst van ingrediënten, van het produkt bedoeld in artikel 1, aanduidingen of illustraties voorkomen die de aanwezigheid van vlees, vleesextract of vleesbouillon vermelden of suggereren, dient het voor consumptie gereed zijnde produkt tenminste 35 mg/l creatinine te bevatten (*).
3. Soepen, aangeduid als soep met spek, kalfssoep, crème de veau, soep met balletjes, kippesoep en de andere soepen op basis van gevogelte waarbij het soort gevogelte uit de aanduiding blijkt, behoeven niet te voldoen aan de eis inzake creatinine, als bedoeld in lid 2.

(*) De eis met betrekking tot het minimumgehalte aan creatinine vervalt zodra de E.E.G.-richtlijn inzake de etikettering van de kwantitatieve vermelding van ingrediënten in levensmiddelen in werking treedt.

REGLEMENT
inzake de harmonisatie der wetgevingen betreffende
vleesextract en bouillons
M (93) 7, Bijlage 2

Artikel 1

Toepassingsgebied

De normen van samenstelling, als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement, zijn uitsluitend van toepassing op de in dit Reglement bedoelde produkten, voor zover deze bestemd zijn voor rechtstreekse afzet aan de consument.

1. VLEESEXTRACT

a. Definitie

Het produkt, verkregen door concentratie van waterige extracten van vers rundvlees, ontdaan van gecoaguleerde eiwithoudende stoffen en grotendeels van het vet, al dan niet onder toevoeging van keukenzout.

Onder vers rundsvlees wordt verstaan alle eetbare delen van skeletspieren van huisdieren behorende tot de familie van de runderen welk vlees geen andere behandeling ter bevordering van de houdbaarheid, dan een koelbehandeling, heeft ondergaan.

b. Normen voor de samenstelling

Het vleesextract moet aan onderstaande eisen voldoen :

- vochtgehalte : maximaal 20% van het eindprodukt
- totaal creatininegehalte : minimaal 7% berekend op de droge stof
- natriumchloride : maximaal 5% berekend op de droge stof
- vet : maximaal 2% berekend op de droge stof.

2. BOUILLONS EN CONSOMME

a. Bouillon

Definitie

Het produkt, verkregen uit een hydrolysaat van eiwitrijke stoffen, derivaten daarvan en waaraan andere levensmiddelen, zoals vlees, gevogelte, vis, schaal-

schelp- en weekdieren, groenten of hun extracten, eetbare vetten, keukenzout, specerijen of de natuurlijke extracten of distillaten daarvan mogen zijn toegevoegd.

Normen voor de samenstelling

De bouillon moet aan onderstaande eisen voldoen :

- | | | |
|--------------------------|--------------------|--|
| - totaal stikstofgehalte | : minimaal 200 mg | } per liter van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiks- aanwijzing |
| - aminozuurstikstof | : minimaal 120 mg | |
| - natriumchloride | : maximaal 12,5 g. | |

b. Vleesbouillon

Definitie

Het produkt, verkregen uit vleesextracten als bedoeld onder 1. en/of door extractie van vers rundvlees of ander vers vlees waaraan hydrolysaten van eiwitrijke stoffen, alsmede andere levensmiddelen, zoals eetbare vetten, keukenzout, specerijen of de natuurlijke extracten of destillaten daarvan mogen zijn toegevoegd.

Normen voor de samenstelling

Vleesbouillon moet aan onderstaande eisen voldoen :

- creatinine afkomstig : minimaal 35 mg/l van het gebruiksklare
van rundvlees produkt eventueel na bereiding volgens de
gebruiksaanwijzing
- natriumchloride : maximaal 12,5 g/l van het gebruiksklare produkt
eventueel na bereiding volgens de
gebruiksaanwijzing.

c. Vleesconsommé

Definitie

Vleesbouillon, zoals gedefinieerd onder b. doch met een hoger creatininegehalte.

Normen voor de samenstelling

Vleesconsommé moet aan onderstaande eisen voldoen :

- creatinine afkomstig van rundvlees : minimaal 55 mg/l van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing
- natriumchloride : maximaal 12,5 g/l van het gebruiksklare produkt eventueel na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing.

Artikel 2

Algemene eisen

1. De in artikel 1 bedoelde produkten moeten bereid zijn op basis van voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen.
2. De in artikel 1 bedoelde produkten moeten normaal van geur en smaak zijn.
3. De in artikel 1 bedoelde produkten mogen niet beschimmeld zijn, noch op enig andere wijze bedorven zijn.

Artikel 3

Toegestane toevoegsels

1. In vleesextract is het gebruik van toevoegsels verboden.
2. Bouillons en consommé mogen slechts de volgende toevoegsels bevatten tot het maximale gehalte en onder de voorwaarden als daarbij vermeld.

| Omschrijving van het toevoegsel | Maxima (*) | Voorwaarden |
|--|--|--|
| a) Anti-oxydanten | | |
| - l(-)-ascorbinezuur en de natrium- en calciumzouten daarvan | 0,1% uitgedrukt in ascorbinezuur | |
| b) Verdikkingsmiddelen | | |
| - Alginezuur | 2%, bij afzonderlijk of gezamenlijk gebruik | |
| - Natriumalginaat | | |
| - Kaliumalginaat | | |
| - Calciumalginaat | | |
| - Agar-agar, E 406 | | |
| - Carrageen, E 407 | | |
| - Johannesbroodpitmeel, E 410 | | |
| - Guarmeel, E 412 | | |
| - Tragacanth, E 413 | | |
| - Arabische gom, E 414 | | |
| - Pectinen, E 440 a,b | 0,4% | - |
| - Xanthaangom, E 415 | | |
| - Natriumzout van carboxymethyl-cellulose | | |
| c) Emulgatoren | | |
| - Lecithinen, E 322 | 0,2% | wanneer het eindproduct twee of meer van de genoemde stoffen bevat, mag het aandeel van elk dezer stoffen slechts een rekenkundige breuk van de voor het betrokken additief vastgestelde maximumhoeveelheid uitmaken, waarbij de som van de breuken niet meer dan 1 mag bedragen |
| - Suikeresters | 0,2% | |
| - Sucroglyceriden | 0,2% | |
| - Mono- en diglyceriden, verkregen door glycerolyse van eetbare vetten, al dan niet veresterd met één der zuren : azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteenzuur of diacetylwijnsteenzuur | 0,5% | |
| | | |
| d) Fosfaten | | |
| - Dinatriumdifosfaat (Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇) | 0,1%, uitgedrukt als P ₂ O ₅ | - |
| - Tetranatriumdifosfaat (Na ₄ P ₂ O ₇) | | |
| - Pentanatriumtrifosfaat (Na ₅ P ₃ O ₁₀) | | |

(*) Maximum gehalte berekend op het eventueel volgens gebruiksaanwijzing bereide voor directe consumptie gereed zijnde producten.

| Omschrijving van het toevoegsel | Maxima (*) | Voorwaarden |
|---|---|--|
| <p>e) Organische zuren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Citroenzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan, E 330 t/m E 333 - Melkzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan, E 270, E 325 t/m E 327 - Wijnsteenzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan - Azijnzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | - | - |
| <p>f) Kleurstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caramel (E 150) | | |
| <p>g) Beschermgassen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kooldioxyde - Stikstof | - | uitsluitend in hermetisch verpakte producten |
| <p>h) Anti-schuimmiddelen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimethylpolysiloxaan | 10 mg/l | uitsluitend toegelaten in bouillons |
| <p>i) Smaakversterkers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inosinezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan - Guanylzuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | 0,05% in het geheel of afzonderlijk | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Glutaminezuur en de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | q.s. | |

(*) Maximum gehalte berekend op het eventueel volgens gebruiksaanwijzing bereide voor directe consumptie gereed zijnde produkt.

3. Andere toevoegsels, dan die genoemd onder 2., toegelaten in de bestanddelen van de in artikel 1 bedoelde produkten mogen in deze produkten aanwezig zijn, voor zover en voor zoveel zij in die bestanddelen zijn toegelaten.

Artikel 4

Etikettering

In de etikettering van de produkten, bedoeld in artikel 1, moet de verkoopbenaming, overeenkomstig de definitie als bedoeld in artikel 1 van dit Reglement, zijn vermeld.

REGLEMENT
betreffende poeders en andere samengestelde produkten,
bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren
M (93) 7, Bijlage 3

I. Toepassingsgebied

Dit reglement is van toepassing op puddingpoeder, instant puddingpoeder, jellypoeder of jelly, instant jellypoeder, 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.

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.

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.

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.

5. Moussepoeder

Onder moussepoeder wordt verstaan het samengesteld poedervormig of korrel-

vormig produkt bestemd en geschikt voor de warme bereiding van een luchtig en schuimachtig gerecht met behulp van melk, vloeibare melkprodukten en/of water.

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.

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: |
|--|---|---|
| <p>a. Kleurstoffen</p> <p>a. 1. - karamel E 150 - xanthofyllen E 161, m.u.v. - canthaxantine E 161, g - bietenrood E 162 - anthocyanen E 163</p> <p>a. 2. - tartrazine E 102 (*) - indigotine E 132 - koperchlorofyl E 141 - briljantzuurgroen E 142 - carotenoiden E 160 - cochenille E 120 - chinolinegeel E 104 - curcumine E 100</p> | <p>Het totaal van de gehalten aan kleurstoffen genoemd onder a.2., a.3. en a.4. mag ten hoogste 200 mg/kg, berekend op het produkt, bereid volgens gebruiksaanwijzing bedragen</p> <p style="text-align: center;">} q.s. }</p> <p>elk maximaal 100 mg/kg berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing</p> | <p>De onder II gedefinieerde produkten</p> <p>De onder II gedefinieerde produkten</p> |

(*) De Beneluxlanden streven er naar tartrazine in de in dit reglement bedoelde produkten te verbieden, althans drastisch te beperken. Gelet op de intra-communautaire handel in deze produkten zal, in het licht van de interpretatie van het arrest «Cassis de Dijon» van het Europees Hof, deze stof voorlopig blijven toegelaten.

| A Toevoegsels | B Toegelaten dosis | C Toegelaten in: |
|---|---|--|
| a. 3. - oranjegeel S, E 110 - patentblauw V, E 131 - cochenillerood A (ponceau 4 R) E 124 - riboflavine E 101 | elk maximaal 50 mg/kg berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing | De onder II gedefinieerde producten |
| a. 4. - azorubine E 122 - briljantzwart E 151 | maximum 20 mg/kg, berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing | De onder II gedefinieerde producten |
| b. Verdikkings- en geleermiddelen - agar-agar E 406 - alginezuur 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 | q.s. } q.s. 400 mg/kg | De onder II gedefinieerde producten puddingpoeder, in mousse- poeder, in jellypoeder en in jelly instant puddingpoeder, in instant moussepoeder, in instant jellypoeder |
| - carboxymethylcellulose en het natriumzout daarvan E 466 - methylcellulose E 461 | maximaal 0,5% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing | puddingpoeder, in moussepoeder en in jellypoeder en in jelly |
| - hydroxypropylmethyl- cellulose E 464 | maximaal 1% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing | instant puddingpoeder, in instant moussepoeder en in instant jellypoeder |

| A Toevoegsels | B Toegelaten dosis | C Toegelaten in : |
|--|---|--|
| <p>- chemisch gemodificeerde zetmelen die als additief worden beschouwd</p> | <p>q.s.</p> | |
| <p>c. Emulgatoren</p> | | |
| <p>- lecithinen E 322 - mono- en diglyceriden van vetzuren E 471 - mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur E 472 a - mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur E 472 b - mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur E 472 c - mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur E 472 d - mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met mono-acetyl-wijnsteenzuur en diacetyl-wijnsteenzuur E 472 e - mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur E 472 f</p> | <p>max. 0,5%</p> <p>max. 0,5% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing</p> <p>max. 3% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing</p> <p>max. 0,5% bij afzonderlijk of gemengd gebruik en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing</p> | <p>De onder II gedefinieerde producten</p> <p>puddingpoeder, in jellopoeder, jelly en in moussepoeder</p> <p>instant puddingpoeder, in instant jellopoeder en in instant moussepoeder</p> <p>puddingpoeder, jellopoeder, jelly en moussepoeder</p> |
| <p>- propyleenglycolvetzuur-esters E 477</p> | <p>max. 1% bij afzonderlijk of gemengd gebruik, en berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing</p> | <p>instant puddingpoeder, in instant jellopoeder en in instant moussepoeder</p> |
| <p>d. Organische zuren</p> | | |
| <p>- citroenzuur en zijn natrium-, kalium- en calciumzouten E 330 t/m E 333</p> | | |

| A Toevoegsels | B Toegelaten dosis | C Toegelaten in: |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - wijnsteenzuur en zijn natrium-, kalium- en natriumkaliumzouten E 334 t/m E 337 | q.s. | De onder II gedefinieerde produkten |
| <ul style="list-style-type: none"> - melkzuur en zijn natrium, kalium- en calciumzouten E 270, E 325 t/m E 327 - gluconzuur en zijn natrium-, kalium- en calciumzouten | q.s. | De onder II gedefinieerde produkten |
| <ul style="list-style-type: none"> - fumaarzuur | 0,1%, berekend op de waar, bereid volgens gebruiksaanwijzing | jellypoeder, jelly en instant jellypoeder |
| <p>e. Stabilisatoren</p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> - calciummonowaterstoffosfaat, CaHPO_4 ex E 341 - monocalciumdiwaterstoffosfaat, $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ ex E 341 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - calciumacetaat E 263 | } | |
| <ul style="list-style-type: none"> - calciumcitraat E 333 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - calciumlactaat E 327 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - calciumgluconaat | | q.s. |

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 toevoegsels, als vermeld in dit reglement, bevatten.
 6. De aroma's moeten voldoen aan de eisen van de E.E.G.-wetgeving.
- b. De produkten, als bedoeld onder I. 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 staphylococcen 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. Etikettering

In de etikettering van de produkten, bedoeld onder I. moet de verkoopbenaming, overeenkomstig de definitie als bedoeld onder II. van dit Reglement, zijn vermeld.