

RECOMMANDATION
DU COMITÉ DE MINISTRES
DE L'UNION ECONOMIQUE BENELUX
RELATIVE A L'HARMONISATION
DES LEGISLATIONS EN MATIERE
DE FECULES OU AMIDONS
ET POUDRES POUR PUDDING

(M (63) 20)

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives aux féculs ou amidons et poudres pour pudding,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de féculs ou amidons et poudres pour pudding au Règlement ci-annexé, dans un délai de douze mois à dater de la signature de la présente Recommandation.

Fait à Bruxelles, le 23 septembre 1963.

Le Président du Comité de Ministres,

(s.) H. FAYAT.

**Règlement relatif aux amidons,
féculs et poudres pour pudding
(M (63) 20 Annexe)**

A. AMIDONS OU FECULES

I. DEFINITIONS

Amidons ou féculs

On entend par amidon le produit constitué de grains microscopiques d'hydrates de carbone extraits de cellules végétales. En langue française, on désigne par fécule plus spécialement le produit provenant des organes souterrains des plantes.

Tapioca et sagou

On entend par tapioca et sagou les produits obtenus par chauffage de féculs humidifiées.

II. DENOMINATIONS

Amidons ou féculs

La dénomination « fécule ou amidon » doit être suivie du nom du ou des végétaux dont ils proviennent, à l'exception de la dénomination « arrowroot » ⁽¹⁾.

Aux Pays-Bas, la dénomination « aardappel-meel » peut être employée jusqu'au 1^{er} novembre 1965, pour désigner « aardappelzet-meel », pour usage à l'intérieur du pays.

(1) Aux Pays-Bas la dénomination « maïzena » peut aussi être admise seule pour désigner l'amidon de maïs.

Arrowroot

La dénomination « arrowroot » ne peut être utilisée exclusivement que pour désigner la fécule extraite des rhizomes du *maranta arundinacea* L.

Tapioca et sagou

La dénomination « tapioca » sans autre qualificatif est réservée aux produits de l'espèce obtenus à partir de fécule de manioc.

La dénomination « sagou » sans autre qualificatif est réservée aux produits de l'espèce obtenus à partir de fécule de sagou.

Les tapioca et sagou qui contiennent une ou plusieurs autres féculs porteront dans la dénomination l'indication du nom des végétaux dont proviennent les féculs.

III. NORMES*Normes générales*

Les amidons et féculs ne peuvent contenir de substances ni corps étrangers et doivent en particulier être exempts de :

- matières toxiques
- antiseptiques (50 mg d'acide sulfureux total — exprimé en SO_2 — par kg est autorisé exclusivement dans l'amidon de maïs)
- édulcorants synthétiques
- colorants
- insectes, parties d'insectes, ou autres corps de nature ou d'origine animale
- moisissures.

Le goût et l'odeur doivent être normaux.

Le degré d'acidité doit être inférieur à 4° (nombre de cm³ de soude caustique normale par 100 g de produit, indicateur phenolphtaleine).

Normes spéciales

— teneur en eau

fécule de pommes de terre max. 20 %

amidon de céréales max. 15 %

fécule de manioc max. 18 %

fécule de sagou max. 18 %

— teneur en cendres

maximum 0,6 %

IV. INDICATIONS REQUISES SUR L'EMBALLAGE

1° Indication obligatoire de la dénomination du produit et du poids net avec la hauteur minimum des lettres ou chiffres suivante :

— 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g

— 3 mm pour emballages de 201 g à 2.000 g.

2° En ce qui concerne les indications relatives au nom du fabricant ou du vendeur et en attendant les directives du Comité de Ministres, les prescriptions nationales actuelles restent en vigueur.

B. POUDRES POUR PUDDING

I. DEFINITION

On entend par poudres pour pudding ou autres usages alimentaires, des prépara-

tions constituées par des mélanges de fleurs de farine, semoule, amidon ou fécule, additionnées d'une ou plusieurs des substances suivantes :

sucres, cacao, aromates ou essences inoffensives, fruits et graines, œufs et poudre d'œufs, colorants autorisés, poudre de lait, café ou extrait de café, sel de cuisine, levains chimiques inoffensifs, épaississants et gélifiants inoffensifs.

II. DENOMINATION

La dénomination doit comporter le mot poudre, suivi soit de la dénomination spécifique, soit de l'usage auquel la poudre est destinée (p. ex. poudre pour pâtisserie et cake, poudre pour pudding, pudding power, custard, custard powder et poudres pour flan).

Cette dénomination peut être remplacée par le mot « custard ».

La poudre de pudding dont la dénomination fait mention de la présence d'œufs ne peut pas être colorée artificiellement.

III. NORMES

Normes générales

Le goût et l'odeur doivent être normaux.

La poudre pour pudding doit être exempte de :

— substances et corps étrangers autres que ceux admis

- matières toxiques
- antiseptiques
- édulcorants synthétiques
- insectes, parties d'insectes, ou autres corps de nature ou d'origine animale
- moisissures.

IV. INDICATIONS REQUISES SUR L'EMBALLAGE

1° Indication obligatoire de la dénomination du produit et du poids net avec la hauteur minimum des lettres ou chiffres suivante :

- 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g
- 3 mm pour emballages de 201 g à 2.000 g.

2° En ce qui concerne les indications relatives au nom du fabricant ou du vendeur et en attendant les directives du Comité de Ministres, les prescriptions nationales actuelles restent en vigueur.