

AANBEVELING
VAN HET COMITÉ VAN MINISTERS
VAN DE BENELUX ECONOMISCHE UNIE
INZAKE
DE HARMONISATIE
DER WETGEVINGEN BETREFFENDE
ZETMEEL EN PUDDINGPOEDER

(M (63) 20)

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,

Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,

Overwegende, dat de wetgevingen inzake zetmeel en puddingpoeder dienen te worden geharmoniseerd,

Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd binnen een termijn van twaalf maanden, volgend op de ondertekening van deze Aanbeveling, hun wetgevingen inzake zetmeel en puddingpoeder aan te passen aan bijgaand Reglement.

Gedaan te Brussel, op 23 september 1963.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

(w.g.) H. FAYAT.

**Reglement inzake zetmeel en
puddingpoeder
(M (63) 20 Bijlage)**

A. ZETMEEL

I. DEFINITIES

Zetmeel

Onder zetmeel wordt verstaan het produkt dat bestaat uit microscopische korrels van koolhydraten, die verkregen worden uit plantencellen. In de Franse taal wordt meer bepaald verstaan onder « fécule » (zetmeel) het uit onderaardse organen afkomstige produkt.

Tapioca en sago

Onder tapioca en sago wordt verstaan het produkt verkregen door verhitting van vochtig gemaakt zetmeel.

II. BENAMINGEN

Zetmeel

De benaming « zetmeel » moet worden voorafgegaan door de naam van het gewas of de gewassen waarvan het afkomstig is, met uitzondering van de benaming « arrowroot »⁽¹⁾. Tot 1 november 1965 mag in Nederland voor binnenlands gebruik de benaming « aardappelmeel » worden gebruikt om « aardappelzetmeel » aan te duiden.

(1) In Nederland mag ook de benaming « maïzena » zonder meer worden toegelaten om maïszetmeel aan te duiden.

Arrowroot

De benaming « arrowroot » mag uitsluitend worden gebruikt voor zetmeel dat wordt verkregen uit de wortelstok van de *maranta arundinacea* L.

Tapioca en sago

De benaming « tapioca » zonder meer mag uitsluitend worden gebruikt voor produkten verkregen uit maniokzetmeel.

De benaming « sago » zonder meer mag uitsluitend worden gebruikt voor produkten verkregen uit sagozetmeel.

In de benaming van tapioca en sago, die een of meer andere zetmeelsoorten bevatten, moet de aanduiding voorkomen van de gewassen waarvan dat zetmeel afkomstig is.

III. NORMEN*Algemene normen*

Zetmeel mag geen vreemde bestanddelen bevatten en moet in het bijzonder vrij zijn van :

- giftige bestanddelen
- conserveermiddelen (uitsluitend in maïs-zetmeel is 50 mg totaal zwavelig zuur — uitgedrukt in SO_2 — per kg toegestaan)
- kunstmatige zoetmiddelen
- kleurstoffen
- insecten, delen van insecten, of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong
- schimmels.

Smaak en geur moeten normaal zijn.

Het zuurgehalte moet minder dan 4° bedragen (aantal cm³ normaal loog per 100 g van de waar, indicator phenolphthaleïne).

Bijzondere normen

— watergehalte

aardappelzetmeel max. 20 %

graanzetmeel max. 15 %

maniokzetmeel max. 18 %

sagozetmeel max. 18 %

— asgehalte

maximum 0,6 %

IV. VEREISTE AANDUIDINGEN OP DE VERPAKKING

1° Verplichte aanduiding van de categorale benaming van het produkt en van het netto-gewicht met de volgende minimum-hoogte der letters of cijfers :

— 2 mm op verpakkingen t/m 200 g

— 3 mm op verpakkingen van 201 g t/m 2.000 g.

2° Wat betreft de aanduiding van de naam van de fabrikant of de verkoper blijven, in afwachting van de richtlijnen van het Comité van Ministers, de thans geldende nationale voorschriften van kracht.

B. PUDDINGPOEDERS

I. DEFINITIE

Onder puddingpoeders of poeder voor andere voedingsdoeleinden wordt verstaan

poeder bestaande uit mengsels van bloem, gries of zetmeel, waaraan een of meer van onderstaande bestanddelen zijn toegevoegd :

suikers, cacao, onschadelijke aromatische stoffen of essences, vruchten en zaden, eieren en eipoeder, toegestane kleurstoffen, melkpoeder, koffie of koffieextract, keukenzout, onschadelijke chemische rijsmiddelen, verdikkings- en geleermiddelen.

II. BENAMING

In de benaming moet het woord poeder voorkomen, voorafgegaan hetzij door de specifieke benaming, hetzij door de aanduiding van het gebruik waarvoor het poeder bestemd is (b.v. banketbakkerspoeder, puddingpoeder, cakemeel, pudding powder, custard powder en vlapoeder).

Deze benaming mag worden vervangen door het woord « custard ».

Puddingpoeder uit de benaming waarvan blijkt dat het eieren bevat, mag niet kunstmatig gekleurd zijn.

III. NORMEN

Algemene normen

Smaak en geur moeten normaal zijn.

Het puddingpoeder moet vrij zijn van :

— andere dan de toegestane vreemde bestanddelen of stoffen

- giftige bestanddelen
- conserveermiddelen
- kunstmatige zoetstoffen
- insecten, delen van insecten, of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong
- schimmels.

IV. VEREISTE AANDUIDINGEN OP DE VERPAKKING

1° Verplichte aanduiding van de categorale benaming van het produkt en van het netto-gewicht met de volgende minimum-hoogte der letters of cijfers :

- 2 mm op verpakkingen t/m 200 g
- 3 mm op verpakkingen van 201 g t/m 2.000 g.

2° Wat betreft de aanduiding van de naam van de fabrikant of de verkoper blijven, in afwachting van de richtlijnen van het Comité van Ministers, de thans geldende nationale voorschriften van kracht.