

975

RECOMMANDATION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations
en matière d'arômes alimentaires et bouillons

M (68) 15

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,
Vu les articles 3, 6 et 7 du Traité d'Union,
Vu l'article 9 de la Convention transitoire,
Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives aux arômes alimentaires et bouillons,
Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière d'arômes alimentaires et bouillons au Règlement ci-annexé, en vue de sa mise en vigueur, au plus tard, le 1^{er} juillet 1969.

Fait à Bruxelles, le 11 décembre 1968.

Le Président du Comité de Ministres,

P. GREGOIRE

976

RÈGLEMENT
relatif aux arômes alimentaires et bouillons

M (68) 15, Annexe

I. DEFINITIONS :**1. Arôme alimentaire**

Une solution de substances constituée en ordre principal d'un ou de plusieurs des produits sapides qui prennent naissance lors de l'hydrolyse des protéines, de la levure ou d'autres produits riches en matière protéique, mélangés ou non d'extrait de viande, d'extrait de légumes, d'épices ou de condiments, d'acides glutamique, inosinique, guanylique et leurs sels et destinée à être ajoutée aux potages et autres denrées alimentaires en vue d'en améliorer la sapidité.

2. Bouillon en cube, en tablette, en poudre, en pâte, bouillon granulé

Le produit de consistance solide, composé d'hydrolysats de protéines et de sel de cuisine et additionné ou non de graisses comestibles, d'extrait de viande, de gélatine, de sucres, d'amidon modifié, de légumes ou extraits de légumes, d'arôme alimentaire, d'épices ou de leurs extraits, de condiments ou de leurs extraits.

II. EXIGENCES CONCERNANT LA COMPOSITION**A. Exigences générales**

1. Les denrées visées par le présent Règlement doivent être préparées à partir de matières premières qui ne sont pas nuisibles à la santé ni susceptibles de l'être, et qui de plus sont de bonne qualité quant à la composition et l'état de conservation.
2. Les produits de charge sans valeur doivent être absents.
3. Elles ne peuvent être moisies ni présenter l'odeur de moisi, ni être gâtées de quelque autre façon ni présenter la réaction alcaline au tournesol.
4. Ces denrées ne peuvent contenir d'autres constituants que ceux provenant des matières premières, ingrédients et additifs autorisés sous I. Toutefois les additifs autorisés dans ces matières premières et ingrédients peuvent être présents, pour autant qu'ils proviennent de ceux-ci.

B. Exigences particulières**1. Arôme alimentaire**

Poids spécifique à 15° C : minimum 1,25

azote total : teneur minimale de 3,0 %

azote aminé : teneur minimale de 1,5 %

matière sèche déchlorurée : teneur minimale de 25 %

977

2. Bouillon en cube, en tablette, en poudre, en pâte, bouillon granulé

azote total : teneur minimale de 3,0 %

azote animé : teneur minimale de 1,5 %

matière sèche déchlororée : teneur minimale de 30 %

amidon modifié : maximum 0,5 %

calculé sur base de la denrée préparée suivant le mode d'emploi visé sous III-1-d

3. Si la denrée définie sous I.2 est additionnée de graisses comestibles et si cette addition est mentionnée dans la dénomination du produit ou à un quelconque endroit de l'emballage, soit à l'aide de l'indication « gras » ou toute autre indication équivalente, la denrée doit contenir au moins 10,0 % de graisse.

III. EXIGENCES CONCERNANT L'EMBALLAGE ET L'ETIQUETAGE

1. Les denrées visées par le présent Règlement ne peuvent être mises dans le commerce que sous emballage et moyennant mention, sur la face extérieure de cet emballage, des indications suivantes :

a. la dénomination de la denrée, telle que mentionnée sous I. Toutefois l'arôme alimentaire peut être dénommé « arôme pour potage » ou « extrait liquide ».

Si la denrée est composée exclusivement d'hydrolysate de levure et de sel, elle peut être désignée par la dénomination « extrait de levure » ;
b. le contenu net (pour la denrée mentionnée sous I.1. en millilitres, pour celle mentionnée sous I.2. en grammes), sur la face de l'emballage portant la dénomination de la denrée.

c. le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur conformément à la Recommandation M (64) 7 du Comité de Ministres ;

d. en ce qui concerne la denrée visée sous I.2. l'inscription claire, lisible et indélébile d'un mode d'emploi mentionnant la quantité du produit final exprimée en litres, pouvant être obtenue à partir d'une quantité déterminée de la denrée.

2. Il est interdit de faire figurer des indications ou signes permettant de conclure à la présence de viande ou d'extrait de viande dans ces denrées dans, sur ou avec les emballages ou récipients contenant des denrées visées par le présent règlement.

3. Hauteur minimale des lettres et chiffres des indications imposées :

a. pour les indications prévues sous III.1.a et III.1.b :

1 mm pour un contenu jusqu'à 10 g inclus

2 mm pour un contenu de 11 g à 200 g inclus

3 mm pour un contenu de 201 g à 2.000 g inclus

10 mm pour un contenu supérieur à 2.000 g ;

b. pour l'indication prévue sous III.1.c : 1 mm