

979

RECOMMANDATION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation
des législations en matière d'extrait de
viande et de bouillon de viande

M (68) 17

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 à l'extrait de viande et au bouillon de viande,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière d'extrait de viande et de bouillon de viande 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

REGLEMENT
relatif à l'extrait de viande et au bouillon de viande

M (68) 17, Annexe

I. DEFINITIONS

1. *Extrait de viande*

Le produit obtenu exclusivement par évaporation, jusqu'à consistance épaisse, de l'extrait aqueux de viande musculaire fraîche provenant de bovins ou de veaux ou d'autres espèces animales (y compris cette même viande ayant subi la réfrigération), débarrassé des matières albuminoïdes coagulées et éventuellement additionné de sel de cuisine.

2. *Consommé et bouillon de viande concentré*

Le produit, sous forme liquide ou sous forme de liquide épais, obtenu exclusivement de viande ou d'extrait de viande et additionné ou non de graisses comestibles, de sel de cuisine, de gélatine, de sucres, d'amidon modifié, de légumes, d'extraits de légumes, d'arôme alimentaire, d'épices ou de leurs extraits, de condiments ou de leurs extraits.

3. *Bouillon de viande, tablettes et cubes de bouillon de viande, bouillon de viande granulé, bouillon de viande en poudre, pâtes de bouillon de viande*

Le produit, sous forme liquide, semi-liquide ou solide, obtenu exclusivement de viande ou d'extrait de viande et de sel de cuisine et additionné ou non de graisses comestibles, de gélatine, de sucres, d'amidon modifié, de légumes, d'extraits de légumes, d'arômes alimentaires, 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 pour 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. Ces denrées ne peuvent contenir d'autres constituants que ceux provenant des matières premières et ingrédients 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. *Extrait de viande*

Humidité : teneur maximale de 20,0 %

Créatinine totale : teneur minimale de 6,0 % sur matière sèche

Sel de cuisine : teneur maximale de 5,0 % sur matière sèche et exprimée en NaCl.

2. *Consommé et bouillon de viande concentré*

Humidité : maximum 85,0 % pour le consommé

maximum 68,0 % pour le bouillon de viande concentré

Créatinine totale pour le consommé et le bouillon de viande concentré : teneur minimale de 1,5 % sur matière sèche

Amidon modifié : maximum 0,5 % calculé sur le produit fini et préparé suivant le mode d'emploi, ou, si la denrée est destinée à être consommée non diluée, sur la denrée en tant que telle.

3. *Bouillon de viande, tablettes et cubes de bouillon de viande, bouillon de viande granulé, bouillon de viande en poudre et pâtes de bouillon de viande*

Teneur en sel de cuisine des tablettes et cubes de bouillon de viande, bouillon de viande granulé, bouillon de viande en poudre et pâte de bouillon de viande : 65,0 % au maximum exprimé en NaCl.

Créatinine totale : teneur minimale de 0,5 % sur matière sèche

Amidon modifié : maximum 0,5 % calculé sur le produit fini et préparé suivant le mode d'emploi, ou, si la denrée est destinée à être consommée non diluée, sur la denrée en tant que telle.

4. Si les denrées définies sous I.2. et I.3. sont additionnées de graisse et que cette addition est mentionnée dans leur dénomination à l'aide de l'indication « gras » ou toute autre indication équivalente ou si les mots de ces indications figurent à un quelconque endroit de l'emballage, la denrée en question devra contenir au moins 10 % 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. ;

b. en cas d'emballage contenant 10 grammes ou plus le poids net, à reproduire 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. le nom de la ou des espèces animales dont provient la viande employée, si les denrées définies sous I. ont été fabriquées en tout ou en partie à partir d'autres viandes ou extraits de viande que ceux provenant de bovins ou de veaux ;

e. en ce qui concerne les denrées visées sous I.2. et I.3., pour autant qu'elles soient destinées à être diluées avant la consommation, 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. Hauteur minimale des lettres et chiffres des indications imposées

a. pour les indications mentionnées sous III.1.a, III.1.b et III.1.d :

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 mentionnée sous III.1.c : 1 mm.