

984

RECOMMANDATION
du Comité de Ministres de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des
législations en matière de potages

M (68) 18

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 potages,
Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de potages 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

985

**RÈGLEMENT
relatif aux potages****M (68) 18, Annexe****I. DEFINITIONS**

1. On entend par potages au sens du présent Règlement les denrées liquides ou en bouteille qui contiennent des substances nutritives et des substances sapides partiellement dissoutes et partiellement à l'état solide, qui sont destinées à être consommées telles quelles, à l'état chaud et liquide comme potage.

2. On entend par potages concentrés au sens du présent Règlement, les denrées de consistance plus ou moins épaisse qui contiennent des substances nutritives et des substances sapides partiellement dissoutes et partiellement à l'état solide, qui sont destinées à être consommées après addition d'eau, à l'état chaud et liquide comme potage.

3. On entend par potages déshydratés ou potages secs au sens du présent Règlement les denrées sous forme déshydratée ou sous forme de pâte qui, moyennant application des indications sur l'emballage ou sur un imprimé quelconque accompagnant la denrée, sont destinées à la préparation d'un potage.

II. CHAMP D'APPLICATION

Le présent Règlement ne s'appliquera pas au potage vendu en vrac.

III. DENOMINATION

1. Indication obligatoire, sur l'emballage, de la dénomination de la denrée : « Potage » ou « Soupe ». Cette dénomination pouvant être précédée ou suivie de toutes indications utiles concernant la composition du produit ou d'une dénomination de fantaisie connue dans l'art culinaire.

2. Dérogation pour forme spéciale de potage :

crème de, crème, velouté, minestrone, bouillabaisse, bisque de homard.

IV. ADDITIFS AUTORISÉS

Les denrées visées sous I. ne peuvent contenir que les additifs suivants à concurrence de la teneur et sous les conditions prévues ci-dessous :

986

1. Antioxydants

- | | | |
|---|--------|---|
| — L'acide L-ascorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium | 0,1 % | dans les potages concentrés et déshydratés |
| — les tocophérols naturels et les tocophérols synthétiques (alpha, gamma et delta), exprimés en alphanatocophérol | 0,01 % | dans les potages concentrés et déshydratés |
| — les autres antioxydants provenant des matières grasses utilisées | | en concentration proportionnelle à la quantité de matière grasse utilisée |

2. Epaisissants :

- | | | |
|---|-------|---|
| — farine de graines de caroube | 2 % | dans les potages et dans les potages préparés selon le mode d'emploi, à partir de potages concentrés ou déshydratés |
| — gélatine | 4 % | |
| — acide pectique et ses sels de sodium, potassium et calcium | 3 % | |
| — acide alginique et ses sels de sodium, potassium et calcium | 2 % | |
| — carragenines | 2 % | |
| — gomme adragante | 2 % | |
| — agar-agar | 1 % | |
| — farine de guar | 1 % | |
| — gomme karaya | 1 % | |
| — gomme arabique | 1 % | |
| — sel de sodium de carboxyméthylcellulose | 0,5 % | |

3. Emulsifiants :

- | | | |
|--|-------|---|
| — lécithines | 0,2 % | dans les potages et dans les potages préparés selon le mode d'emploi, à partir de potages concentrés ou déshydratés |
| — mélanges de mono- et diglycérides obtenus par glycérolyse de matières grasses comestibles et estérifiés ou non par un des acides : acétique, citrique, lactique ou tartrique | 0,5 % | |
| — monoglycérides, acétylés ou non et obtenus par estérification d'acides gras provenant de matières grasses comestibles | 0,5 % | |
| — sucrasters | 0,2 % | |
| — sucroglycérides | 0,2 % | |

987

— Diphosphate disodique ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	0,1 %	} exprimé en P_2O_5 dans les potages préparés selon le mode d'emploi
— Diphosphate tétrasodique ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	0,1 %	
— Triphosphate pentasodique ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	0,1 %	

4. Acides organiques

- acide citrique
- acide lactique
- acide tartrique
- sels sodiques calciques et potassiques de ces acides

5. Synergistes de goût

- acide glutamique et ses sels de calcium et sodium 2 % dans les potages et dans les potages préparés selon le mode d'emploi à partir de potages concentrés ou deshydratés
- acide inosinique 0,04 % dans les potages et dans les potages préparés selon le mode d'emploi à partir de potages concentrés ou deshydratés
- acide guanylique
- sels sodiques de ces acides

6. Colorants

- a) Les colorants provenant de matières premières utilisées pour autant qu'ils soient autorisés dans ces matières premières.
- b) Les colorants suivants : E 100 - E 101 - E 120 - E 140 - E 160 - E 162.

V. NORMES ET EXIGENCES GÉNÉRALES

1. La teneur en sel de cuisine ne peut dépasser 15 g/l pour les potages définis sous I.1. et ne peut dépasser cette même teneur pour les denrées définies sous I.2. et I.3. lorsqu'elles sont préparées selon le mode d'emploi.

2. Lorsque l'emballage ou les vignettes ou imprimés accompagnant celui-ci portent des indications signalant ou faisant supposer la présence de viande, d'extrait de viande ou de bouillon de viande, la teneur en créatinine doit être d'au moins 70 mg/l dans les potages définis sous I.1. et doit atteindre au moins cette teneur pour les denrées définies sous I.2. et I.3. lorsqu'elles sont préparées selon le mode d'emploi. Lorsque, dans les indications susvisées, la présence de viande, d'extrait de viande ou de bouillon de viande pour le produit « potage aux boulettes » n'est pas mentionnée ou suggérée, la teneur en créatinine doit être de 35 mg par litre au moins.

Ne sont pas à considérer comme potages de viande, les potages composés désignés par « potage au lard » et « potage de volaille ».

3. Indépendamment des normes de composition reprises sous IV. ci-dessus, les potages doivent satisfaire aux normes spéciales de composition ci-dessous :

— lorsque l'anhydride sulfureux est présent dans le potage provenant de légumes déshydratés employés, la teneur n'en pourra dépasser 20 mg par litre de potage préparé selon le mode d'emploi ;

— Lorsque dans la fabrication d'un des ingrédients du potage déshydraté il a été fait usage de polysiloxanes comme agent anti-moussant, la teneur en polysiloxane du potage déshydraté ne pourra dépasser 10 ppm exprimé en diméthylpolysiloxane.

4. a) Les denrées visées sous I. doivent être préparées à partir de matières premières propres à l'alimentation humaine.

b) Elles ne peuvent être moisies ni corrompues de quelque façon que ce soit.

c) Elles ne peuvent présenter la réaction alcaline au tournesol.

d) Elles ne peuvent contenir d'autres substances que :

— celles provenant de l'emploi des matières premières autorisées ;

— les additifs énumérés sous IV. ;

— d'autres additifs que ceux énumérés sous IV., pour autant qu'ils proviennent de l'emploi de matières premières ou d'ingrédients dans lesquels ces additifs sont autorisés.

e) Les potages définis sous I.1., et les denrées définies sous I.2. et I.3., lorsqu'elles sont préparées selon le mode d'emploi, doivent être d'odeur et de goût normaux.

f) Si la mention « concentré » figure sur l'emballage, le volume de la denrée doit être additionné d'au moins le même volume d'eau pour la préparation du potage.

5. Lorsque les denrées définies sous I.1. et I.2. sont vendues sous emballage, sauf s'il s'agit de potages surgelés, elles doivent en plus des exigences reprises sous 4., ci-dessus, satisfaire aux exigences spéciales suivantes :

a) l'emballage doit être hermétiquement clos et

b) lorsqu'elles sont gardées pendant 5 jours au moins et 7 jours au plus à $30^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, elles ne peuvent être corrompues ni contenir au total plus de 500 micro-organismes aérobiques ou anaérobiques cultivables par ml.

VI. INDICATIONS SUR L'EMBALLAGE

1. Les denrées visées sous I. porteront obligatoirement les indications suivantes sur l'emballage :

a) la dénomination correspondant à la nature du produit, au moyen des mentions prévues sous III.1., ou — le cas échéant — une des indications visées sous III.2. ;

b) le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur, selon la Recommandation M (64) 7 du Comité de Ministres ;

c) la mention du contenu net :

pour les potages définis sous I.1., exprimé en litres ou en fractions de litre

pour les potages définis sous I.2., exprimé en litres ou en fractions de litre

pour les potages définis sous I.3., exprimé en grammes ou en kilogrammes.

2. Les denrées définies sous I.2 et I.3 devront en outre porter obligatoirement, sur l'emballage, l'indication clairement lisible et indélébile du mode d'emploi, sous forme d'instructions claires et exécutables par le consommateur et comprenant e.a. la quantité d'eau à ajouter à la denrée pour obtenir une quantité donnée de potage.

La quantité de potage définie dans le mode d'emploi peut être exprimée en litres ou en unités conventionnelles telles qu'un nombre d'assiettes ou de tasses.

Une assiette correspondra dans ce cas à 250 ml et une tasse à 150 ml.

3. Sur l'emballage ou sur les imprimés accompagnant ceux-ci, il est interdit de faire usage d'indications ou de signes pouvant induire en erreur sur la nature ou la composition des denrées visées par le présent Règlement.

4. Dimensions des lettres des inscriptions imposées :

2 mm pour emballages jusqu'à 200 g resp. 200 ml inclus

3 mm pour emballages de 201 g resp. 201 ml à 2.000 g resp. 2 litres inclus

10 mm pour emballages de plus de 2.000 g resp. 2 litres.