

AANBEVELING
van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der
wetgevingen betreffende soepen

M (68) 18

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op de artikelen 3, 6 en 7 van het Unieverdrag,
Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,
Overwegende, dat de wetgevingen inzake soepen dienen te
worden geharmoniseerd,
Beveelt aan :

Enig artikel

De Regeringen van de drie Beneluxlanden worden uitgenodigd, hun wetgevingen inzake soepen aan te passen aan bijgaand Reglement, met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 juli 1969 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 11 december 1968.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

P. GREGOIRE

REGLEMENT
betreffende soepen
M (68) 18, Bijlage

I. DEFINITIES

1. In dit Reglement wordt onder soep verstaan de vloeibare of brijachtige waar welke voedende stoffen en smaakstoffen bevat, deels in opgeloste, deels in vaste toestand, welke is bestemd om als zodanig in warme en vloeibare toestand als soep te worden genuttigd.

2. In dit Reglement wordt onder geconcentreerde soep verstaan de min of meer ingedikte waar, die voedende stoffen en smaakstoffen bevat, deels in opgeloste en deels in vaste toestand, welke is bestemd om na toevoeging van water in warme en vloeibare toestand als soep te worden genuttigd.

3. In dit Reglement wordt onder droge of gedroogde soep verstaan de waar in droge of pasta-vorm, bestemd om op de wijze, als op de verpakking of in de daarbij aanwezige drukwerken of schriftuur is vermeld, te worden bereid tot soep.

II. TOEPASSINGSGEBIED

Dit Reglement is niet van toepassing op soep, die los wordt verkocht.

III. BENAMING

1. Verplichte vermelding van de benaming van de waar op de verpakking: « Soep », welke benaming kan worden voorafgegaan of gevolgd door gegevens betreffende de samenstelling of door een culinaire fantasienaam.

2. Uitzondering voor speciale soepen :

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

IV. TOEGESTANE TOEVOEGSELS

De waren bedoeld onder I. mogen slechts de volgende toevoegsels bevatten tot een gehalte en onder de voorwaarden als hieronder aangegeven :

1. Antioxydanten

- L-ascorbinezuur de natrium-, kalium-, en calciumzouten daarvan ; 0,1 % in geconcentreerde en gedroogde soepen
- Natuurlijke tocoferolen en de synthetische alpha-, gamma- en delta-tocopherolen, uitgedrukt als alphetocopherol ; 0,01 % in geconcentreerde en gedroogde soepen
- De overige antioxydanten voortkomende uit de gebruikte vetstoffen. in een concentratie evenredig met de gebruikte hoeveelheid vetstoffen.

2. Verdikkingsmiddelen

- | | | |
|---|-------|---|
| — johannesbrood-pitmeel | 2 % | |
| — gelatine | 4 % | |
| — Pectinezuur + de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | 3 % | |
| — Alginezuur + de natrium-, kalium- en calciumzouten daarvan | 2 % | in soepen en in soepen bereid uit geconcentreerde of gedroogde soepen, volgens gebruiksaanwijzing |
| — carrageen | 2 % | |
| — tragacanth | 2 % | |
| — agar-agar | 1 % | |
| — guarmeel | 1 % | |
| — karyagom | 1 % | |
| — arabische gom | 1 % | |
| — natrium carboxylmethylcellulose | 0,5 % | |

3. Emulgatoren :

- | | | |
|---|-------|---|
| — lecithinen | 0,2 % | |
| — mengsels van mono- en diglyceriden, verkregen door glycerolyse van eetbare vetten, al dan niet veresterd met een der zuren: azijnzuur, citroenzuur, melkzuur of wijnsteenzuur | 0,5 % | in soepen en in soepen bereid uit geconcentreerde of gedroogde soepen, volgens gebruiksaanwijzing |
| — al dan niet geacetylerde monoglyceriden, verkregen door verestering van vetzuren afkomstig uit eetbare vetten | 0,5 % | |
| — suikeresters | 0,2 % | |
| — sucroglyceriden | 0,2 % | |

987

— Dinatriumdifosfaat ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	0,1 %	} uitgedrukt als P_2O_5 , in de soep, bereid volgens de gebruiksaan- wijzing
— Tetranatriumdifosfaat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	0,1 %	
— Pentanatriumtrifosfaat ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	0,1 %	

4. Organische zuren

- citroenzuur
- melkzuur
- wijnsteenzuur
- natrium-, kalium- en calcium-
zouten van deze zuren

5. Smaakverbetersaars

- glutaminezuur en de natrium-
en calciumzouten daarvan 2 % in soepen en in soepen bereid
uit geconcentreerde of droge
soepen, volgens gebruiksaan-
wijzing
- inosinezuur in soepen en in soepen bereid
- guanylzuur 0,04 % uit geconcentreerde of droge
natriumzouten van deze zuren soepen, volgens gebruiksaan-
wijzing

6. Kleurstoffen

- a) De kleurstoffen afkomstig uit de gebruikte grondstoffen voorzover
het gebruik ervan in deze grondstoffen toegestaan is.
- b) De hierna volgende kleurstoffen : E 100 - E 101 - E 120 - E 140 -
E 160 - E 162.

V. ALGEMENE NORMEN EN EISEN

1. Het keukenzoutgehalte mag niet meer bedragen dan 15 g/l in
soepen bedoeld onder I.1. en in de waren genoemd onder I.2. en I.3.
wanneer zij volgens gebruiksaanwijzing zijn bereid.

2. Wanneer op of aan de verpakking of op alle daarbij aanwezige
drukwerken of schriftuur aanduidingen voorkomen die de aanwezigheid
van vlees, vleesextract of vleesbouillon vermelden of suggereren moet
het gehalte aan kreatinine tenminste 70 mg/l bedragen in de onder I.1.
bedoelde soepen en dit gehalte tenminste bereiken in de onder I.2. en I.3.
bedoelde waren wanneer deze volgens gebruiksaanwijzing zijn bereid.
Indien voor het produkt « soep met balletjes » in de vorenbedoelde
aanduidingen de aanwezigheid van vlees, vleesextract of vleesbouillon
niet wordt vermeld, noch gesuggereerd, moet het gehalte aan kreati-
nine tenminste 35 mg per liter bedragen.

Zijn niet te beschouwen als vleessoepen de samengestelde soepen genaamd : « soep met spek » en « gevogeltesoep ».

3. Los van de onder IV. vermelde samenstellingsnormen moeten soepen aan onderstaande bijzondere samenstellingsnormen beantwoorden :

— wanneer zwaveldioxyde afkomstig van de gebruikte gedroogde groenten in de soep aanwezig is mag het gehalte hiervan niet meer bedragen dan 20 mg per liter volgens voorschrift bereide soep ;

— wanneer bij de fabricatie van een der ingrediënten van gedroogde soepen gebruik is gemaakt van polysiloxanen als antischuimmiddel, mag het gehalte aan polysiloxaan van gedroogde soepen niet meer bedragen dan 10 ppm uitgedrukt in dimethylpolysiloxaan.

4. a) De waren bedoeld onder I. moeten zijn bereid op basis van voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen.

b) Zij mogen niet schimmelig noch op enig andere wijze bedorven zijn.

c) Zij mogen niet alkalisch reageren op lakmoespapier.

d) Zij mogen geen andere stoffen bevatten dan :

— die welke voorkomen in de toegestane grondstoffen ;

— de onder IV. genoemde toevoegsels ;

— toevoegsels, andere dan de onder IV. genoemde, voorzover in de waar aanwezig ten gevolge van het gebruik van grondstoffen of ingrediënten waarin deze toevoegsels zijn toegelaten.

e) De onder I.1. bedoelde soepen en de onder I.2. en I.3. bedoelde waren, indien zij volgens gebruiksaanwijzing zijn toebereid, dienen normaal van geur en smaak te zijn.

f) Wanneer op de verpakking de vermelding « geconcentreerd » voorkomt, moet ter bereiding van de soep het volume van deze waar tenminste met een gelijk volume water worden verdund.

5. Wanneer de onder I.1. en I.2. bedoelde waren verpakt en anders dan als diepgevroren soepen worden verkocht moeten zij behalve aan de onder 4. gestelde eisen, aan onderstaande bijzondere eisen beantwoorden :

a) de verpakking moet hermetisch gesloten zijn en

b) zij mogen na bewaring gedurende tenminste 5 en ten hoogste 7 dagen bij een temperatuur van $30 \pm 2^\circ \text{C}$ geen bederf vertonen en niet meer dan in totaal 500 aëroob of anaëroob kweekbare micro-organismen per ml bevatten.

VI. AANDUIDINGEN OP DE VERPAKKING

1. Op de verpakkingen van de onder I. bedoelde waren moeten onderstaande aanduidingen voorkomen :

- a) de met de aard van het produkt overeenstemmende benaming door middel van een der aanduidingen bedoeld onder III.1., danwel — voorzover toepasselijk — van één der aanduidingen, bedoeld onder III.2.;
- b) de naam en het adres van de fabrikant of van een verkoper, volgens de Aanbeveling M (64) 7 van het Comité van Ministers;
- c) de vermelding van de netto-inhoud:

voor de onder I.1. bedoelde soepen uitgedrukt in liters of onderdelen van liters

voor de onder I.2. bedoelde soepen uitgedrukt in liters of onderdelen van liters

voor de onder I.3. bedoelde soepen uitgedrukt in grammen of in kilogrammen.

2. Op de verpakking van de onder I.2. en I.3. bedoelde waren moet bovendien een duidelijk leesbare en onuitwisbare gebruiksaanwijzing voorkomen in de vorm van een voor de consument duidelijk en uitvoerbaar voorschrift, waarin o.a. de hoeveelheid water wordt vermeld die aan de waar moet worden toegevoegd ter verkrijging van een aangegeven hoeveelheid soep.

De in de gebruiksaanwijzing vermelde hoeveelheid soep kan worden aangegeven in liters of in een andere gebruikelijke eenheid, zoals aantal borden of koppen.

In dat geval is een bord gelijk aan 250 ml en een kop gelijk aan 150 ml.

3. Het is verboden op of bij de verpakking aanduidingen of afbeeldingen te gebruiken, die aanleiding kunnen geven tot misvatting omtrent aard of samenstelling der in dit Reglement bedoelde waren.

4. Afmetingen van de letters der verplichte aanduidingen :

2 mm voor verpakkingen tot en met 200 g resp. 200 ml

3 mm voor verpakkingen van 201 g resp. 201 ml tot en met 2.000 g resp. 2 liter

10 mm voor verpakkingen boven de 2.000 g resp. 2 liter