

1163

RECOMMANDATION

**du Comité de Ministres de l'Union Economique Benelux
modifiant le règlement annexe à la recommandation
M (63) 20 du 23 septembre 1963 relative à l'harmonisation des
législations en matière de pécules ou amidons et poudres
pour pudding
M (69) 26**

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 est apparu nécessaire de modifier le Règlement annexé à la Recommandation M (63) 20 en matière de féculés ou amidons et poudres pour pudding,

Recommande :

Article 1^{er}

La Partie « A Féculés ou amidons » du Règlement annexé à la Recommandation du 23 septembre 1963, M (63) 20, est abrogée et remplacée par le présent Règlement relatif aux amidons ou féculés alimentaires.

Article 2

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière de féculés ou amidons alimentaires aux dispositions du Règlement ci-annexé, en vue de leur mise en vigueur, au plus tard le 1^{er} juillet 1970.

Fait à Bruxelles, le 23 décembre 1969.

Le Président du Comité de Ministres,

H. FAYAT

1164

REGLEMENT
relatif aux amidons ou féculés alimentaires
M (69) 26, Annexe

I. DEFINITION**1. Amidons ou féculés alimentaires**

On entend par amidon alimentaire, le produit constitué de grains microscopiques d'hydrates de carbone extraits de cellules végétales. En langue française, on désigne par fécule plus spécialement le produit provenant des organes souterrains des plantes

2. Amidons ou féculés alimentaires modifiés**2.1. *Amidons ou féculés alimentaires physiquement modifiés***

On entend par amidons ou féculés alimentaires physiquement modifiés le produit résultant du traitement d'amidons ou féculés alimentaires par la chaleur et (ou) la pression et (ou) l'action mécanique à l'état sec ou humide, y compris le fractionnement. En font, entre autres, partie les produits habituellement désignés sous les dénominations :

Tapioca et sagou

On entend par tapioca et sagou les produits obtenus par chauffage de féculés alimentaires humidifiées de telle façon que le caractère morphologique demeure reconnaissable.

2.2. *Amidons ou féculés alimentaires chimiquement modifiés*

On entend par amidons ou féculés alimentaires chimiquement modifiés, les produits définis ci-devant sous I.1 et I.2.1. qui ont subi un des traitements suivants :

1165

a) traitement de l'amidon à sec en présence de 0,15 % d'acide chlorhydrique au maximum ou 0,17 % d'acide orthophosphorique calculé sur la matière sèche et ensuite ajustement du pH à l'aide d'hydroxyde de sodium ou de carbonate de sodium jusqu'à une valeur comprise entre 2,5 et 7,0 ;

b) traitement de l'amidon dans une suspension aqueuse avec de l'acide chlorhydrique, sulfurique ou orthophosphorique suivi d'un lavage à l'eau et d'une neutralisation à l'aide d'hydroxyde de sodium jusqu'à une valeur pH comprise entre 4,8 et 7,0 ;

c) traitement de l'amidon en milieu aqueux avec au maximum 1 % d'hydroxyde de sodium ou de potassium et ensuite ajustement du pH à l'aide d'acide chlorhydrique jusqu'à une valeur comprise entre 4,8 et 7,0 ;

d) oxydation de l'amidon dans une suspension aqueuse à l'aide d'hypochlorite de sodium, en utilisant au maximum 5 % de chlore actif calculé sur l'amidon sec, suivi d'un lavage à l'eau.

II. DENOMINATIONS

1. Amidons et fécules alimentaires

Les amidons et fécules alimentaires doivent être désignés par une des dénominations « amidon » ou « fécule » suivie du nom du ou des végétaux dont ils proviennent, à l'exception de la dénomination « arrowroot » (1).

2. Arrowroot

La dénomination « arrowroot » ne peut être utilisée que pour désigner la fécule extraite des rhizomes du *maranta arundinacea* L.

(1) Aux Pays-Bas, la dénomination « maïzena » peut aussi être admise seule pour désigner l'amidon de maïs.

1166

3. Tapioca

La dénomination « tapioca » sans indication de l'origine végétale est réservée aux produits de l'espèce obtenus à partir de féculé de manioc.

4. Sagou

La dénomination « sagou », sans indication de l'origine végétale est réservée aux produits de l'espèce obtenus à partir de féculé de sagou.

5. Les tapioca et sagou qui contiennent une ou plusieurs autres féculés porteront dans la dénomination l'indication du nom des végétaux dont proviennent les féculés.

6. Les amidons modifiés alimentaires

Les amidons modifiés alimentaires doivent être désignés par une des dénominations suivantes :

- Amidon modifié P pour les produits visés sous I.2.1.
- Amidon modifié A pour le produit visé sous I.2.2.a)
- Amidon modifié B pour le produit visé sous I.2.2.b)
- Amidon modifié C pour le produit visé sous I.2.2.c)
- Amidon modifié D pour le produit visé sous I.2.2.d).

Les produits obtenus en combinant les traitements visés sous I.2.1. et I.2.2. sont désignés par les lettres prévues pour les amidons alimentaires modifiés chimiquement.

III. NORMES

1. Normes générales

Les produits visés sous I. ne peuvent contenir de substances ni corps étrangers et doivent en particulier être exempts de :

- matières toxiques
- antiseptiques (50 mg d'acide sulfureux total — exprimé en SO_2 — par kg est autorisé exclusivement dans l'amidon de maïs)
- insectes, parties d'insectes, ou autres corps de nature ou d'origine animale
- moisissures

Le goût et l'odeur doivent être normaux.

1167

2. Normes spéciales

a. Amidons ou féculs alimentaires

- teneur en eau
féculé de pommes de terre max. 20 %
amidon de céréales max. 15 %
féculé de manioc max. 18 %
féculé de sagou max. 18 %
- teneur en cendres max. 0,6 %
(pour amidon de riz 1,0 %)
- le degré d'acidité doit être inférieur à 4° (nombre de cm³ de soude caustique normale par 100 g de produit, indicateur phenol-phtaléine).

b. Amidons modifiés alimentaires

1. Amidon modifié A

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 0,6 %

2. Amidon modifié B

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 0,6 %

3. Amidon modifié C

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 2 %

4. Amidon modifié D

- teneur maximale en eau : 20 %
- teneur max. en cendre : 2 %
- teneur max. en NaCl : 0,5 %

5. Amidon modifié P

Les normes applicables à l'amidon alimentaire à partir duquel le produit est obtenu ou, lorsqu'un des traitements visés sous I.2.2.a) à d) lui a été appliqué, les normes applicables au produit résultant de ce traitement.

IV. INDICATIONS REQUISES SUR L'EMBALLAGE

1. Indication obligatoire de la dénomination du produit reprise sous II.
2. Indication requise du poids net en grammes ou en kilogrammes.
3. Le nom et l'adresse du fabricant ou du vendeur, conformément à la Recommandation M (64) 7 du Comité de Ministres.

1168

V. HAUTEUR MINIMALE DES LETTRES ET CHIFFRES DES INDICATIONS IMPOSEES :

a) pour les indications prévues sous IV. 1 et IV. 2 :

- 2 mm pour emballages jusqu'à 200 g ;
- 3 mm pour emballages de 201 g à 2.000 g ;
- 10 mm pour emballages de plus de 2.000 g.

b) pour l'indication prévue sous IV. 3 : 1 mm.