

1163

AANBEVELING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
tot wijziging van het reglement behorende bij aanbeveling
M (63) 20 van 23 september 1963 inzake de harmonisatie der
wetgevingen betreffende zetmeel
en puddingpoeder
M (69) 26

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 het noodzakelijk is gebleken het Reglement behorende bij de Aanbeveling M (63) 20 inzake zetmeel en puddingpoeder te wijzigen,

Beveelt aan :

Artikel 1

Deel « A Zetmeel » van het Reglement, behorende bij de Aanbeveling van 23 september 1963, M (63) 20, vervalt en wordt vervangen door bijgaand Reglement inzake voedingszetmeel.

Artikel 2

De Regeringen der drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgevingen inzake voedingszetmeel aan te passen aan de bepalingen van bijgaand Reglement met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 juli 1970 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 23 december 1969.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

H. FAYAT

REGLEMENT
inzake voedingszetmeel
M (69) 26, Bijlage

I. DEFINITIE

1. Voedingszetmeel

Onder voedingszetmeel wordt verstaan het produkt dat bestaat uit microscopische korrels van koolhydraten, die verkregen worden uit plantencellen. In de Franse taal wordt meer bepaald verstaan onder « féculé » (zetmeel) het uit onderaardse organen afkomstige produkt.

2. Gemodificeerd voedingszetmeel

2.1. Fysisch gemodificeerd voedingszetmeel

Onder fysisch gemodificeerd voedingszetmeel wordt verstaan het produkt, verkregen door behandeling van voedingszetmeel door hitte en/of druk en/of mechanische (in) werking in droge of natte toestand, met inbegrip van fractionering. Hiertoe behoren onder meer de produkten, van oudsher aangeduid met de benamingen :

Tapioca en sago.

Onder tapioca en sago wordt verstaan het produkt verkregen door verhitting van vochtig gemaakt voedingszetmeel zo dat zijn morfologische structuur herkenbaar blijft.

2.2 Chemisch gemodificeerd voedingszetmeel

Onder chemisch gemodificeerd voedingszetmeel worden verstaan de hierboven onder I.1 en I.2.1. gedefinieerde waren, welke één der navolgende behandelingen hebben ondergaan :

a) behandeling van het zetmeel in droge vorm in aanwezigheid van ten hoogste 0,15 % zoutzuur of 0,17 % orthofosforzuur berekend op de droge stof, waarna met behulp van natriumhydroxyde of natriumcarbonaat de pH wordt gebracht op 2,5 tot 7,0 ;

b) behandeling van het zetmeel in waterige suspensie met zoutzuur, zwavelzuur of orthofosforzuur gevolgd door een wasbehandeling en neutralisatie met behulp van natriumhydroxide tot een pH van 4,8 tot 7,0 ;

c) behandeling van het zetmeel met ten hoogste 1 % natrium- of kaliumhydroxide in waterig milieu, waarna met behulp van zoutzuur de pH wordt gebracht op 4,8 tot 7,0 ;

d) oxydatie van het zetmeel in waterige suspensie met behulp van natriumhypochloriet, op zodanige wijze, dat ten hoogste 5 % actief chloor berekend op zetmeel droge stof wordt gebruikt, waarna wasbehandeling volgt.

II. BENAMINGEN

1. Voedingszetmeel

Voedingszetmeel moet worden aangeduid met de benaming «zetmeel» voorafgegaan door de naam van het gewas of gewassen waarvan het afkomstig is, met uitzondering van de benaming «arrowroot» (1).

2. Arrowroot

De benaming «arrowroot» mag uitsluitend worden gebruikt voor zetmeel dat wordt verkregen uit de wortelstok van de maranta arundinacea L.

(1) In Nederland mag ook de benaming «maïzena» zonder meer worden toegelaten om maïszetmeel aan te duiden.

3. Tapioca

De benaming « tapioca » zonder nadere aanduiding van de naam van het gewas waarvan het afkomstig is, is voorbehouden voor produkten verkregen uit maniokzetmeel.

4. Sago

De benaming « sago » zonder nadere aanduiding van de naam van het gewas waarvan het afkomstig is, is voorbehouden voor produkten verkregen uit sagozetmeel.

5. In de benaming van tapioca en sago, die een of meer andere zetmeelsoorten bevatten, moet de aanduiding voorkomen van de gewassen waarvan dat zetmeel afkomstig is.

6. Gemodificeerd voedingszetmeel

Gemodificeerd voedingszetmeel moet worden aangeduid met één van de navolgende benamingen :

- Gemodificeerd zetmeel P voor de produkten, bedoeld onder I.2.1.
- Gemodificeerd zetmeel A voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.a)
- Gemodificeerd zetmeel B voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.b).
- Gemodificeerd zetmeel C voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.c).
- Gemodificeerd zetmeel D voor het produkt, bedoeld onder I.2.2.d).

Produkten, verkregen door een combinatie van de onder I.2.1. en I.2.2. bedoelde behandelingen worden aangeduid met de voor de chemische modificaties voorziene letters.

III. NORMEN

1. Algemene normen

De produkten als bedoeld onder I. mogen geen vreemde bestanddelen bevatten en moeten in het bijzonder vrij zijn van :

- giftige bestanddelen
- conserveermiddelen (uitsluitend in maïszetmeel is 50 mg totaal zwaveligzuur — uitgedrukt in SO_2 — per kg toegestaan)
- insecten, delen van insecten, of andere bestanddelen van dierlijke aard of oorsprong
- schimmels

Smaak en geur moeten normaal zijn.

2. Bijzondere normen

a. Voedingszetmeel

- watergehalte
aardappelzetmeel max. 20 %
graanzetmeel max. 15 %
maniokzetmeel max. 18 %
sagozetmeel max. 18 %
- asgehalte max. 0,6 %
(voor rijstzetmeel 1,0 %)
- het zuurgehalte moet minder dan 4° bedragen (aantal cm³ normaal loog per 100 g van de waar, indicator fenolftaleïne).

b. Gemodificeerd voedingszetmeel

1. Gemodificeerd zetmeel A
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 0,6 %
2. Gemodificeerd zetmeel B
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 0,6 %
3. Gemodificeerd zetmeel C
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 2 %
4. Gemodificeerd zetmeel D
 - max. gehalte aan water : 20 %
 - max. gehalte aan as : 2 %
 - max. gehalte aan NaCl : 0,5 %
5. Gemodificeerd zetmeel P

De normen geldende voor het voedingszetmeel waaruit het produkt is verkregen, of, wanneer tevens één der behandelingen als bedoeld sub I.2.2.a) t/m d) op het produkt is toegepast, de voor het produkt van die behandeling geldende normen.

IV. VERPLICHTTE AANDUIDINGEN OP DE VERPAKKING

1. Verplichte aanduiding van de benaming van het produkt, als bedoeld onder II.
2. Verplichte aanduiding van het nettogewicht in grammen of kilogrammen.
3. De naam en het adres van de fabrikant of van de verkoper, conform de Aanbeveling M (64) 7 van het Comité van Ministers.

V. MINIMUM HOOGTE VAN DE LETTERS EN CIJFERS VOOR
DE VERPLICHT GESTELDE AANDUIDINGEN

a) voor de aanduidingen, bedoeld onder IV. 1 en IV. 2 :

- 2 mm op verpakkingen t/m 200 g ;
- 3 mm op verpakkingen van 201 g t/m 2.000 g ;
- 10 mm op verpakkingen van meer dan 2.000 g.

b) voor de aanduiding bedoeld onder IV. 3 : 1 mm.